

Handläggare
Petter Jonsson
Telefon: 08-50829745

Till
Miljö- och hälsoskyddsnamnden
2016-04-12 p. 12

Riktad kontroll; Tillsatskontroll hos producent och butik 2015

Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna anmälan av rapporten
2. Överlämna rapporten till Livsmedelsverket

Daniel Selin
Avdelningschef

Gunnar Söderholm
Förvaltningschef

Sammanfattning

Användningen av tillsatser i livsmedel regleras av ett antal EU-förordningar. Lagstiftningen styr vilka tillsatser som får ingå i ett livsmedel, hur tillsatsen får användas och hur mycket av tillsatsen som får ingå i livsmedlet. I vissa fall krävs det att livsmedlen märks med särskild information om att en tillsats ingår, exempelvis azofärgämnen.

Miljöförvaltningen utförde 2015 ett projekt i två delar där märkning av 54 sorters godis avseende tillsatser kontrollerades i butiker och användandet av tillsatser kontrollerades hos 22 producerande livsmedelsföretag. Med producent menas en verksamhet som förädlar livsmedel och säljer vidare till butiksledet. De producenter som ingått i projektet har tillverkat animaliska eller vegetabiliska livsmedel som kött eller pasta.

Av de 54 kontrollerade godissorterna hade 9 tillsatsmärkning som inte följde lagstiftningen. För 4 produkter saknades obligatorisk tilläggsmärkning och 5 produkter saknade funktionsnamn en eller flera av de ingående tillsatserna.

Hos de 22 producenterna som ingick i projektet kontrollerades användandet av 30 tillsatser. Resultaten visade att hos fem av producenterna användes tillsatser på otillåtet sätt och hos åtta av producenterna fanns brister i märkningen.

Fortsättningsvis bör kontroll av tillsatser ske främst hos producenter eftersom den kontrollen påverkar flest konsumenter och det är också hos producenter kontrollen av tillsatsanvändandet kan göras på mest effektivt sätt.

Bakgrund

EU-kommissionens speciella kontor för livsmedels- och veterinära frågor (FVO) har 2011 konstaterat att kunskapen om tillsatser och tillsatskontroll bland Sveriges inspektörer är låg. Det saknades då information och instruktioner till kontrollpersonalen.

Det finns ett stort intresse bland konsumenter för tillsatser, och hos både media och allmänheten förekommer en negativ inställning till tillsatser.

EU ställer mycket höga krav på att nya tillsatser ska vara säkra för hälsan. Att få en ny tillsats godkänd är en lång och kostsam process som kan ta flera år. När en tillsats väl blivit godkänd anges mycket noggrant hur den får användas (i vilka livsmedel och i vilka doser etcetera) och dessutom ställs höga krav på den kemiska renheten. Om ett företag vill använda en redan godkänd tillsats i ett livsmedel där den inte är godkänd måste företaget ansöka om detta hos EU-kommissionen.

Trots allmänhetens och medias intresse har kontroll av tillsatser fått ett litet utrymme hos många kontrollmyndigheter och anledningen till detta tros vara att lagstiftningen är omfattande och invecklad. Dessutom ligger kontrollen av tillsatser lite vid sidan om den ”vanliga” livsmedelskontrollen, där sådant som rengöring, hygien och temperatur hör till de traditionella kontrollområdena.

Med detta som bakgrund genomförde miljöförvaltningen under 2015 ett projekt med riktad kontroll av tillsatsanvändning och märkning.

Genomförande

Projektets syften var att kontrollera dels om godis med tillsatser var märkta på ett föreskrivet sätt i butiker och dels om tillsatser hos

livsmedelsproducenter som använder tillsatser i sin produktion användes och märktes ut på ett godkänt sätt.

Kontrollen i butiksledet utfördes genom insamling av godis godisbutiker, större dagligvarubutiker, småbutiker och bensinmackar. De insamlade produkterna märkningsgranskades för att se om den delen av produkternas märkning som omfattar tillsatser var rätt märkt. Inom detta delprojekt kontrollerades även om otillåtna tillsatser ingick enligt produktens märkning samt om det gick att se någon koppling mellan märkningsavvikelse och produktens ursprungsland. De godissorter som valdes ut var de sorter som bedömdes vara mer sannolika att innehålla otillåtna tillsatser: godis med starka färger, udda märkning eller producerade utanför EU.

Kontroller i producentledet genomfördes genom att först samla in uppgifter från företagen för att se vilka tillsatser som användes samt i vilken mängd de användes. Därefter kontrollerades hur produktionen gick till och produktens etikett granskades. Efter att samtliga uppgifter samlats in från företagen gjordes en bedömning om tillsatserna hade använts på ett sätt som lagstiftningen tillåter.

Resultat

Av de 54 sorters godis granskades i butiksledet så innehöll ingen kontrollerad godissort otillåtna tillsatser.

Nio godissorter hade märkningsbrister:

- Fyra saknade tilläggsmärkning som krävs vid innehåll av azofärgämne, sockeralkohol eller aspartam/acesulfam. Övriga 10 godissorter som innehöll någon av dessa tillsatser hade tilläggsmärkning.
- Fem av 54 godissorter saknade funktionsnamn för någon/några av tillsatserna. Funktionsnamnet beskriver vilken teknisk funktion tillsatsen har, exempelvis surhetsreglerade medel. Övriga sorter hade all basmärkning som krävs: funktionsnamn samt E-nummer eller beteckning.

Resultaten visar att det inte var vanligt med brister vare sig på EU- eller icke-EU-godis.

Vid kontrollen som utfördes hos de 22 producenterna visade resultaten att hos fem av producenterna var märkningen otillåten. Bristerna gällde:

- användning av färgämnen i pasta, vilket inte är tillåtet

- för höga halter av konserveringsmedlet natriumbensoat i kräftlag
- tre företag som inte kunde visa att de uppfyllde användningsvillkoren för konserveringsmedlet nitrit i saltat fläsk

Hos åtta av producenterna fanns brister i märkningen. På sex produkter saknades en eller flera tillsatser helt, och på två produkter saknades funktionsnamn.

Projektet resulterade inte i några sanktionsbeslut eftersom alla avvikelser bedömdes proportionerliga att följa upp inom den ordinarie kontrollen.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Projektet har bidragit till ökade kunskaper både hos miljöförvaltningens kontrollpersonal och kommunens livsmedelsföretagare. Resultaten och lärdomarna från projektet bör användas för att fortsätta utarbeta en arbetsmetodik för en mer frekvent fortsatt kontroll av tillsatser som en del av den ordinarie kontrollen.

Resultaten i projektet visade att kontroll av tillsatser i livsmedel i butiksledet är mindre effektivt eftersom samma tillsats kan ha flera olika funktioner, och syftet med tillsatsen inte alltid kan avgöras i butiksledet. Det gick inte heller att se någon skillnad på användandet av tillsatser i godis producerat utanför EU jämfört med godis som producerats i EU. Enstaka märkningsbrister noterades i godis men inga som bedömdes utgöra någon risk för hälsa eller redlighet. Kontrollen av tillsatsmärkning kan göras i butiksledet men är mer effektiv om den görs hos anläggningen som tillverkar livsmedlet.

Användningen av otillåtna tillsatser är däremot effektivt att kontrollera även i butiksledet förutsatt att tillsatsen är utmärkt men där konstaterades inga brister vid projektet.

Projektet har visat att producenterna hade låga kunskaper om hur de ska kontrollera vilka tillsatser som är tillåtna i ett speciellt livsmedel, och i vilken mängd som är godkända.

Framtida tillsatskontroll hos producent bör även omfatta frågan om företagen använder tillräckligt mycket tillsatser, exempelvis i fråga om konserveringsmedel. För en del tillsatser, särskilt konserveringsmedel som nitrit, är det dessutom viktigt att inte

använda *för lite* tillsats. En för låg halt av nitrit innebär att produkten kan bli hälsofarlig innan bäst före-datum har passerats, på grund av tillväxt av hälsofarliga bakterier så som *Clostridium botulinum*. Den kontrollen har inte ingått i detta projekt. Flera av producenterna använder sig även av färdiga tillsatsblandningar som köps in från tillsatsproducenten och dessa tillsatsblandningar bör därför kontrolleras hos tillsatsproducenten.

De brister som påträffades hos producenterna gav avvikelse i rapporten med uppföljning inom ett år. Alla producenter medverkade till att åtgärda bristerna. Ingen avvikelse ansågs så allvarlig att det krävdes något sanktionsbeslut.

Miljöförvaltningens fortsatta arbete med tillsatser bör således bedrivas med en utarbetad arbetsmetodik som en del av den ordinarie kontrollen. Kontroll i syfte att se om tillsatser används och märks på tillåtet sätt bör i huvudsak utföras hos producenter av livsmedel samt producenter av tillsatser och tillsatsblandningar.

Slut

Bilagor

1. Rapport ”Tillsatskontroll i butik och hos producent 2015”