



## Del 3, Verksamhet

### I detta avsnitt lär du dig t.ex. om följande:

- ▶ Vilken typ av ytor ska arbetsbord och arbetsplatser ha i lokalerna?
- ▶ Vilka material får användas i kärl, arbetsredskap och livsmedelsförpackningar?
- ▶ Hur sörjer du för vattensäkerheten?
- ▶ Vad ska du tänka på vid inköp av råvaror?
- ▶ Varför ska man veta varifrån råvarorna kommer och vart den tillverkade produkten levereras?
- ▶ Vilka uppgifter ska finnas på livsmedelsförpackningarna?
- ▶ Vad ska du tänka på vid livsmedelstransporter?

### Rengöring och renhållning av ytor och redskap

Lokalernas, anordningarnas och redskapens ytmaterial ska vara giftfria och lätta att hålla rena. De ska vid behov, till exempel i lokaler för livsmedelshantering, tåla tvätt med vatten och mekanisk rengöring med till exempel en borste, samt desinficering vid behov.

Material som inte är släta, vattenavstötande och hårda på ytan, suger till sig smuts och lukter, och rengöringen av dessa lyckas

inte i praktiken. Sådana material är inte lämpliga för tillrednings-, hanterings- eller förvaringsutrymmen för livsmedel, där det är särskilt viktigt med renhet.

Det är också svårt att rengöra en rostig yta som gått sönder. Därför är det bra att gynna hållbara och rostfria material. Ytornas skick ska också kontrolleras och ytor som gått sönder ska repareras eller bytas ut till hela.

#### Lättnader för ytmaterial

Kvalitetskraven för ytmaterial är inte så ovillkorliga i alla situationer.

Förvaringen av jordiga rotfrukter, exempelvis jordig potatis eller jordiga morötter, i samband med försäljningen och malningen av spannmål är bra exempel på att ytmaterial inte alltid kräver hållbarhet för rengöring med vatten.

#### Skärbrädor av plast

Skärbrädor av plast är behändiga eftersom de är lätta att hålla rena.

Skärbrädorna ska bytas ut till nya eller underhållas genom slipning när det uppstår skårar i dem.

#### Hanteringsunderlägg av trä lämpar sig endast för torra livsmedel och bakning

Man bör undvika att använda trä som ytmaterial särskilt i hanteringslokaler för kött. Trä är poröst material och kan suga i sig vatten, smuts och tvättmedel och bli fuktig för en längre tid.

Ett hanteringsunderlägg av trä lämpar sig för torra livsmedel som bröd och övriga bageriprodukter.

Trä är ett acceptabelt material också som bakunderlägg.

### Rengöring av lokalerna

De lokaler som används för tillverkning av livsmedel, utrustning och redskap ska rengöras grundligt senast vid arbetsdagens eller arbetsperiodens slut. Lokalerna ska också desinficeras vid behov.

Ytor och redskap som kommer i kontakt med livsmedel ska hållas så rena som möjligt även under arbetsdagen.

Rengöringen av lokaler, anordningar och redskap som används för att hantera livsmedel ska alltid utföras så att den inte orsakar skada för livsmedlen.

### Använd endast rena redskap för städning

Städredskapen ska rengöras eller bytas ut så ofta att de inte är smutsiga. Om detta inte sköts, sprider städredskapen smuts, bakterier och virus från en yta till en annan.

### Egna städredskap för lokaler där livsmedel tillreds eller hanteras

Det bör finnas egna städ- och rengöringsredskap för tillrednings- och hanteringslokaler för livsmedel. De får inte användas för andra lokaler.

På detta sätt förhindrar man att bakterier och virus som orsakar **matförgiftning** sprider sig via städredskapen.

Även toaletterna ska ha egna städredskap.

Engångs Städredskap kan vara en trygg lösning, om lokalerna är trånga och det är svårt att placera ett bra förvaringsställe för redskapen där.

### Ta i beaktande även taket och andra ytor ovanför

Oskyddade livsmedel och deras hanteringsytor kan bli utsatta för smuts, skadliga bakterier och virus genom många olika ställen och av många olika orsaker

Bakterier, virus och smuts kan sprida sig till exempel via

- människornas händer
- luften eller
- ytor ovanför, såsom taket eller en hylla där målfärgen flagnar eller där det finns mögel.

Därför ska oskyddade livsmedel inte hanteras på en plats där ytorna ovanför är i dåligt skick.

### En tillräckligt effektiv ventilation

Ventilationen i livsmedelslokalerna ska vara så bra att det inte samlas fukt i konstruktionerna som ger upphov till **mögel**.

Mögel överförs lätt till livsmedel antingen direkt eller via hanteringsytorna.

Fukt som samlats i takkonstruktionerna kan **förorena** livsmedel och hanteringsytor om den faller ner.

En effektiv ventilation avlägsnar även värme, vilket är viktigt för kylanläggningarnas funktion. De olika funktionerna kräver olika typer av ventilation.

### Avlägsnande av fukt

I nedkylda lokaler kondenseras ofta vatten på kalla ytor och nedkylningsanordningar. Detta vatten kallas för kondensvatten eller tätningsvatten. Man ska förhindra kondensvattnet från att droppa ner i livsmedlen, t.ex. med hjälp av **kondensvattenbassänger** och avloppsrör. Alternativt ska ytorna torkas av så ofta att vattnet inte droppar.

Fukt som droppar ner i livsmedel till följd av rengöring av lokalerna ska också förhindras.

### **Tillträde för skadedjur måste förhindras**

**Skadedjur** såsom råttor, möss, kackerlackor, flugor och silverfiskar för med sig smuts, bakterier och virus. Det är viktigt att förhindra tillträde för skadedjur till lokaler där man hanterar livsmedel.

Smuts, bakterier och virus som skadedjuren för med sig kommer ofta utifrån eller via avloppen. Om de hamnar i livsmedel, kan de orsaka matförgiftning.

### **Material som lämpar sig för livsmedelsbruk**

All material som kommer i kontakt med livsmedel ska lämpa sig för användning med livsmedel och det önskade användningsändamålet. På så sätt säkerställs att materialen inte ger ifrån sig skadliga kemikalier till livsmedlen.

Inom branschen pratar vi om "kontaktmaterial". Med dessa avses all material som kommer i kontakt med livsmedel, såsom arbetsytor, kärl, redskap, anordningar och förpackningsmaterial.

### **Hur vet jag om materialet kan användas för livsmedelsbruk?**

Materialets användningsändamål kan anges i dess försäljningsbeteckning, t.ex. ostfilm, kaffekopp, mattallrik, stekpanna, brödpåse, baksativa. När förpackningen eller redskapet har en **glas-gaffel-symbol** vet du att materialet är lämpligt för användning med livsmedel.



Glas-gaffel-symbol

### **Hurdana begränsningar har ännu utfärdats separat?**

Det kan finnas begränsningar för användning av material t.ex. beträffande livsmedlets temperatur, fetthalt och surhet eller användningstid. Då räcker inte alltid endast glas-gaffel-symbolen för att ange tillräckligt tydligt hurdan kontakt materialet lämpar sig för.

### **Vad gör jag om användningsändamålet inte framgår ur förpackningen eller användningsinstruktionerna?**

Om användningsändamålet eller -förhållandena inte framgår ur försäljningsbeteckningen eller kontaktmaterialets användningsinstruktioner på förpackningen, ska de säkerställas av materialets leverantör.

I synnerhet fetthalt, hetta och surhet kan öka överföringen av skadliga kemikalier från material till livsmedel. Därför är det viktigt att du använder material enligt anvisningarna och endast för de ändamål för vilka de har avsetts.

### **Hur säkerställer du att materialet lämpar sig för ditt ändamål?**

Glas-gaffel-symbolen ger som huvudregel tillräckligt med information om varans lämplighet för livsmedelsbruk. När du köper från **partiaffären** kan produktens försäljningsbeteckning ange varans eller materialets användningsändamål. Sådana försäljningsbeteckningar är till exempel grillpåse, köttomslag eller marinadskål. Om användningsändamålet är oklart, ska det säkerställas från partiaffären. Då räcker tilläggsinformationen som man har fått t.ex. per e-post.

Om du skaffar material/varor direkt från producenter eller importörer, be om att få **handlingar som anger kravuppfyllelse** och där man angett användningsinstruktioner.

### **Vilka kärl kan man använda i mikrovågsugnen, dvs. mikron?**

Lämpliga kärlmaterial för **mikrovågsugnen** är bland annat keramik och glas. Keramiska kärl med förgyllning lämpar sig dock inte för mikrovågsugnen. Plastkärl får användas i mikrovågsugnen endast om det har en märkning som anger att det kan användas i mikron. Kärl som innehåller metall får vanligtvis inte läggas i mikron.

### **Varför får inte vilket som helst plastkärl läggas i mikron?**

Om ett plastkärl inte har en märkning om mikrobruk, får det inte användas för upphettning av mat i mikron. Ofta upphettas livsmedlet ojämnt i mikron. Plasten kan då bli mjuk och då kan beståndsdelar överföras till livsmedlet.

### **Förhindra att aluminium får tillträde till livsmedel**

Använd inte aluminiumkärl för tillagning och förvaring av sura livsmedel, såsom safter. Med kokkärl av aluminium får man inte använda arbetsredskap av stål eftersom stålet lösgör aluminium som överförs till livsmedlet i kärlet. Aluminiumfolie får inte användas för att skydda ett kärl av stål, eftersom stålet orsakar hål i aluminiumfolien och då överförs aluminium till livsmedlet.

### **En öppnad konserverburk**

När du har öppnat en konserverburk av tennplåt, flytta över livsmedlen från den till ett annat kärl för förvaring.

#### *Varför?*

När man öppnar en konserverburk kommer den i kontakt med syre i luften. Då kan det ge ifrån sig tenn eller andra metaller till livsmedlet.

### **Välj rätta engångshandskar**

Engångshandskar som tillverkats av vinylplast lämpar sig inte alltid för hantering av feta livsmedel. Till exempel sedvanliga vinylhandskar lämpar sig alltså inte som universalhandskar i livsmedelsarbete.

Om det inte nämns på handskförpackningen med hurdana livsmedel de kan användas, säkerställ saken av handskarnas leverantör.

### **Vatten som används**

Största delen av företagen använder vatten från vattenledningsnätet, vars kvalitetskontroll utförs av vattenverket.

Om du använder vatten från er egen brunn eller en annan egen vattenkälla, eller installerar vattenfilter i kranarna, ska ni ta prov på vattnet. Alternativt kan ni även utnyttja i er egenkontroll hälsoskyddsmyndighetens övervakning av hushållsvatten.

### **Vatten vid primärproduktionsverksamhet**

Om du i primärproduktionen tvättar och säljer sådana delar av **produkter från växtriket** som är avsedda som livsmedel, bör du följa kraven på vatten i förordningen om primärproduktion av livsmedel.

Om primärproduktionsverksamheten emellertid utövas i en så liten skala att försäljnings- och leveransmängderna underskrider förordningen om låg risk, behöver du inte låta utföra vattenundersökningar.

### **Produkter för försäljning**

Det är sannolikt att du i din försäljning koncentrerar dig på produkter från din egen åker, trädgård eller ditt eget fähus, naturprodukter som själv plockat eller fångat (t.ex. bär, svamp och fisk). Du kan även skaffa dina grannars produkter för försäljning.

Om du gör en anmälan om livsmedelslokal är verksamheten relativt fritt. Det finns vissa begränsningar i anslutning till livsmedel som fås från djur.

### **Sköt om kylkedjan och handtvätten**

Kraven på konstruktioner och verksamheten är desto mer krävande ju mer livsmedelshygieniska faror försäljningsprodukterna kan innehålla.

Kylkedjan ska vara så obruten som möjligt hos produkter för vars hållbarhet kylförvaring är nödvändigt. Du bör beakta detta i all din verksamhet.

Händerna ska kunna tvättas enkelt, om du i samband med försäljningen hanterar livsmedel som förtärs som sådana eller som är lättfördärliga och som inte förpackats.

### **Begränsningarna för försäljning till konsumenter hittar du Del 1, Grundande**

Beträffande produkter från växtriket och honung gäller begränsningarna försäljningssättet; alltså om du kan sälja som primärproduktion eller om du behöver en livsmedelslokal.

När det gäller livsmedel som fås från djur gäller ofta krav som kan kännas som begränsningar.

Begränsningarna gäller följande livsmedel:

- Obehandlad mjölk och råmjölk
- Ägg
- Kött
- Fisk

Begränsningarna har i huvudsak förklarats i Del 1, Grundande.

### **Observera skadliga ämnen i naturprodukter**

När du säljer naturprodukter, observera att vissa växter och svampar kan naturligt innehålla ämnen som är skadliga för människor.

Naturliga skadliga ämnen i livsmedel kan undvikas genom att välja rätta råvaror eller genom att behandla dem på ett lämpligt sätt (t.ex. behandling av stenmurklor se anvisningar via länkar som samlats på våra webbplatser).

I vissa fall kan behandlingen av livsmedel, såsom torkning, t.o.m. öka halten av skadliga ämnen.

### **Plocka naturprodukter från rena områden**

Växter eller svampar kan samla skadliga ämnen från omgivningen som växten inte naturligt innehåller.

När du plockar växter eller svampar, beakta eventuella lokala faktorer som orsakar skada, t.ex. närheten av vägar eller fabriker eller användningen av växtskyddsmedel.

Om växterna eller svamparna plockats från rena områden är det tryggt att använda dem.

### **Du får anvisningar från Naturörtsguiden**

Arktiska Aromer r.f. har utarbetat Naturörtsguiden som är en anvisning om god praxis för naturproduktsbranschens aktörer. Guiden behandlar insamling, försäljning och användning av örter som växer i den finländska naturen samt lagstiftning i anslutning till detta.

Livsmedelsverket har utvärderat de avsnitt i guiden som gäller livsmedelsbruk. Den avgiftsbelagda Naturörtsguiden är tillgänglig i Utbildningsstyrelsens nätbokhandel. Du hittar länken på våra webbsidor.

### **Lagring och försäljning av fisk**

Orensad fisk som väger över 500 g får lagras och säljas i två dygn inklusive mottagningsdagen.

Fiskarna ska rensas senast följande dag efter mottagandet, om avsikten är att fortsätta deras försäljning.

Kravet gäller både självfångad fisk och fisk som köpts av någon annan.

### **Speciella eller okända livsmedel i Finland**

Du säljer någon produkt från växt- eller djurriket vars användning som livsmedel inte är känd i Finland. Då ska du ta reda på innan produkten börjar säljas om den använts som livsmedel inom det övriga EU-området.

Om produkten inte använts som livsmedel, kan dess försäljning kräva ett **tillstånd för ett nytt livsmedel**. Du hittar mer information via de



länkar som har samlats på vår webbplats. Du kan även kontakta livsmedelsinspektören i din egen kommun.

### **Råvaruanskaffning för vidareförädling**

Råvaror som du använder vid produktionen av dina livsmedel kommer självfallet i huvudsak från din egen åker och trädgård. De kan också vara naturprodukter som du själv plockat (t.ex. bär eller svampar). Du är eventuellt tvungen att skaffa vissa ingredienser från närgårdar eller via en partiaffär.

Du kan fritt använda produkter från din egen åker och trädgård för tillverkning av livsmedel. Det kan finnas begränsningar i anslutning till anskaffningen av råvaror som behövs vid tillverkningen.

#### **Produkter från växtriket som råvara**

Du kan använda produkter från växtriket som du producerat för **vidareförädling** utan begränsningar.

Du kan också köpa växtråvaror från en annan produktionsgård.

På frön som används för produktion av groddar ställs stränga mikrobiologiska krav samt krav i anslutning till frönas produktionsförhållanden som inte behandlas i denna guide.

#### **Naturprodukter som råvara**

När du använder naturprodukter, t.ex. växter och svampar som du plockat, som råvara för dina produkter, följ samma anvisningar som när du säljer dessa produkter till konsumenterna. Du hittar anvisningar i punkten "Produkter för försäljning" i detta avsnitt.

Du kan även skaffa de naturprodukter du behöver som råvara direkt från de som plockat dem.

#### **Honung som råvara**

I vissa situationer kan du kanske vilja ersätta socker med honung. Honung klassificeras som livsmedel av animaliskt ursprung. Trots detta finns det inga begränsningar för anskaffningen av honung.

Du kan ha bikupor på din gård och utnyttja honung som de producerat i tillverkningen av livsmedel. Se anvisningar för biodling i avsnittet "Grundande".

Du kan också köpa honung direkt från en annan producent.

#### **Ägg som råvara**

Du kan inte köpa ägg direkt från en annan produktionsgård utan att äggen genomgått en behandling, **kvalitetsklassificering** och genomlysning i packeriet.

Som råvara kan du använda endast A-klassens ägg, förutom om du själv producerar äggen och använder dem för tillverkning av sådant livsmedel som i samband med tillverkningen upphettas tillräckligt.

#### **Övriga fågelägg som råvara**

Övriga fågelägg förutom hönsägg kan du köpa direkt från deras producenter.

Du kan också använda andra fågelägg som du själv producerat som råvara.

#### **Obehandlad mjölk som råvara**

Som mjölkproducent kan du utnyttja **obehandlad mjölk** från din egen gård vid tillverkningen av livsmedel.

Om du inte utövar mjölkproduktion på din gård, kan du köpa obehandlad mjölk direkt från en anläggning inom mjölkbranschen eller förpackad från partiaffären.

Du kan dessutom köpa obehandlad mjölk direkt från en annan mjölkproducent, om du använder upphettad mjölk för de livsmedel du tillverkar, t.ex. bullar eller pajer.

### **Kött och fisk som råvara**

Anskaffningen av kött och fisk som råvara har behandlats i Del 1, Grundande och anskaffningen av fisk har dessutom behandlats tidigare i samband med försäljning i denna del. Dessa anvisningar kan följas om du tillverkar t.ex. små mängder av kållåda eller kåldolmar och använder rå köttfärs.

Anvisningarna är lämpliga även när du tillverkar t.ex. kött- eller fiskgratäng eller frestelse och använder rått kött eller rå fisk.

### **Speciella eller okända livsmedel i Finland som råvara**

Om du vidareförädlar någon produkt från växtriket vars användning som livsmedel inte är känd i Finland, ska du ta reda på om den använts som livsmedel inom det övriga EU-området.

Om produkten inte använts som livsmedel, kan dess användning eventuellt kräva ett tillstånd för ett nytt livsmedel.

Tilläggsuppgifter om nya livsmedel får du via länkar som samlats på vår webbplats. Du kan också kontakta livsmedelstillsynen eller hälsoinspektören i din egen kommun.

### **Anskaffning av ekologiska råvaror**

Om du gör reklam för att du tillverkar ekologiska produkter, omfattas ditt tillverkningsställe förutom av den sedvanliga livsmedelstillsynen även av ekotillsynen.

### **Spårbarhet**

Livsmedel och deras råvaror ska kunna spåras. **Spårbarhet** innebär att du ska kunna bevisa varifrån råvaror och andra produktpartier anskaffats och vart de tillredda produkterna levererats. Dessutom ska du veta anskaffnings- och leveranstidpunkterna.

Med en fungerande spårbarhet kan man effektivt begränsa ett problem som ansluter sig till livsmedelssäkerheten. Till exempel en

råvara som är av dålig kvalitet eller orsakar matförgiftning kan avlägsnas koncentrerat från livsmedelskedjan när det är känt varifrån den skaffats eller vart den levererats.

Ju bättre du kan kombinera uppgifterna för de råvaror du mottagit och de livsmedel som du levererat, desto bättre kan du begränsa både ekonomiska skador och hälsorisker under en eventuell problemsituation.

### **Hantering av livsmedelsinformation**

Den information som förutsätts av lagstiftningen ska uppges om livsmedel. Du ansvarar för att informationen är korrekt och tillräcklig när livsmedlet säljs med ditt namn eller ditt firmanamn.

Livsmedel indelas i oförpackade och färdig förpackade livsmedel.

### **Oförpackade livsmedel**

Med oförpackade livsmedel avses livsmedel som

- erbjuds konsumenter för omedelbar förtäring,
- för att underlätta försäljningen och göra den snabbare förpackats färdigt för omedelbar försäljning, t.ex. take away-smörgåsar och -sallader,
- konsumenten själv förpackar,
- förpackas på begäran av konsumenten.

På ett detaljhandelsställe ska informationen om oförpackade livsmedel ges uppges skriftligt i en broschyr som är enkel att observera och tydlig eller på en tavla eller på något annat tydligt sätt.

Informationen kan även ges muntligt, om man tydligt meddelar att informationen ges på begäran. Ett undantag är märkningen om att produkten är kraftigt saltad. Den informationen ska alltid ges skriftligen.

Som aktör ansvarar du för informationen och för att informationen är korrekt.

### **Vilken information bör uppges till kunden om oförpackade livsmedel på ett detalj handelsställe**

#### **1. Livsmedlets namn**

Namnet på livsmedlet bör uppges. Till exempel rågbröd, jordgubbssylt. Endast det kommersiella namnet utgör inte tillräcklig information.

#### **2. Ursprungslandet ska uppges vid behov**

Ursprungslandet för livsmedlet, alltså landet där livsmedlet är tillverkat eller producerat, ska uppges, om dess utelämnande kan vilseleda konsumenten. Ursprungslandet bör uppges t.ex. för nöt-, fjäderfä-, gris-, får- och getkött, honung, fisk samt frukter och grönsaker. Ursprungslandet ska uppges också i leveransdokumenten för ovan nämnda oförpackade livsmedel, t.ex. i följebrevet. Den strängaste partispecifika informationen om ursprungslandet krävs för nötkött.

#### **3. Ingredienser och produkter som orsakar allergier och intolerans**

Kunden ska kunna informeras om ingredienser och produkter som orsakar allergier och intolerans i livsmedel som säljs och som uppräknats i förordningen om livsmedelsinformation. Du ser en förteckning över dem senare på den här sidan.

#### **4. Ingredienser**

Även vid försäljning av oförpackade produkter bör produktens ingredienser uppges för kunden i samband med försäljningen.

#### **5. Förvarings- och bruksanvisningar vid behov**

Även vid försäljning av oförpackade produkter bör förvarings- och bruksanvisningar uppges vid behov för kunden i samband med försäljningen.

#### **6. I vissa fall fett- och salthalten**

Kunden bör meddelas mängden av fett och salt för ost, korv och köttpålägg samt salthalten i matbröd. Dessutom ska dessa produkter utrustas med en **påskrift om hög salthalt** vid behov.

Du behöver dock inte uppges dessa uppgifter, om du tillverkar endast en liten mängd av dessa produkter och levererar dem direkt till slutkonsumenten eller den lokala detaljaffären som levererar produkterna direkt till slutkonsumenten.

#### **7. Saker som förutsätts av speciallagstiftningen**

När du säljer oförpackade livsmedel bör du sköta om påskrifter som förutsätts av speciallagstiftningen vid behov.

Dessa gäller t.ex. obehandlad mjölk, kött, honung fiske- och vattenbruksprodukter, grönsaker, sylter och juice.

Du får tilläggsinformation om dessa bland de länkar som har samlats på webbsidan för denna utbildning.

### **Dessa ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser bör uppges**

- spannmål som innehåller gluten, dvs. vete, råg, korn, havre, och produkter som framställts av dem
- skaldjur och skaldjursprodukter
- hönsägg och äggprodukter
- fisk och fiskprodukter
- jordnötter och jordnötsprodukter
- sojabönor och sojabönsprodukter
- mjölk och mjölkprodukter
- nötter och nötköttprodukter
- selleri och selleriprodukter
- senap och senapsprodukter
- sesamfrön och sesamfröprodukter
- svaveldioxid och sulfid, om halten är över 10 mg/kg eller 10 mg/l
- lupiner och lupinprodukter
- blötdjur och blötdjursprodukter.



### Färdigförpackade livsmedel

Märkningar ska göras på livsmedel som du säljer eller överlåter färdigt förpackade.

Med ett färdig för packat livsmedel avses ett livsmedel som innan försäljningen färdigt slutits helt i en förpackning eller delvis så att förpackningens innehåll inte kan ändras utan att öppna eller ha sönder förpackningen.

Ett livsmedel hålls dock inte färdigförpackat, om det på överlåtningsstället förpackats för omedelbar försäljning för att påskynda och underlätta försäljningen. Exempel på dessa är matbröd och pajer.

#### Förpackningen ska innehålla följande information:

- livsmedlets namn
- förteckning över ingredienser vid behov
- i förteckningen över ingredienser ska de ämnen som orsakar allergier eller intolerans stå med fet stil (du ser en förteckning över dessa på följande sidor)
- mängden av ingredienser eller ingrediensgrupper när ingrediensen markeras i förpackningspåskrifterna - t.ex. mängden blåbär i blåbärssylt eller mängden köttfärs i köttfärspizza
- innehållsmängden i livsmedel
- **minsta hållbarhetstiden, bäst före-märkningen** eller sista **förbrukningsdagen** och vid behov datumet för nedfrysningen
- särskilda förvaringsförhållanden och/eller användningsförhållanden vid behov
- bruksanvisning vid behov
- den ansvariga livsmedelsföretagarens namn, firma eller bifirma och adress
- livsmedlets ursprungsland eller härkomstplats vid behov
- näringsdeklaration vid behov. Näringsdeklarationen krävs inte t.ex. om gården tillverkar små produktmängder

livsmedel som levereras direkt till slutkonsumenten eller för försäljning till en lokal detaljförsäljningsaffär. Märkningen krävs inte heller när man säljer s.k. oförädlade produkter, t.ex. iordningställda grönsaker och bär.

- partiidentifikation som anger livsmedel som hör till samma parti
- identifikationsmärke för livsmedel som fås från djur
- märkning om hög salthalt vid behov
- eventuella övriga märkningar som speciallagstiftningen kräver. Speciallagstiftning gäller t.ex. för nöt-, fjäderfä-, gris-, får- och getkött samt för honung, fisk, grönsaker, sylter och juicer.

#### När du gör märkningarna, försäkra dig om att

- Den information som ges om livsmedel är korrekt och tillräcklig. Den får inte vara vilseledande.
- Påskrifterna är lättlästa, lätta att upptäcka samt tydliga. En liten x-bokstav ska vara minst 1,2 mm. Målet är att en person som har normal synförmåga ska kunna läsa påskrifterna smidigt utan problem och utan hjälpmedel på samma sätt som en tidning eller en bok.
- Alla märkningar som krävs finns på förpackningen. Sådana är märkningar i enlighet med EU-förordningen **om livsmedelsinformation** och vid behov de påskrifter som förutsätts av speciallagstiftningen.
- Märkningarna har gjorts i enlighet med kraven i lagstiftningen. Till exempel **livsmedelstillsatser** har angetts både med gruppnamnet och tillsatsens namn eller E-kod.
- De obligatoriska märkningarna är på finska och svenska. Enspråkiga märkningar är tillräckliga på livsmedel som säljs i enspråkiga kommuner.

### **Följande ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans ska anges med markerad stil**

- spannmål som innehåller gluten, dvs. vete, råg, korn, havre och produkter som har framställts av dem
- skaldjur och skaldjursprodukter
- hönsägg och äggprodukter
- fisk och fiskprodukter
- jordnötter och jordnötsprodukter
- sojaböner och sojabönsprodukter
- mjölk och mjölkprodukter
- nötter och nötprodukter
- selleri och selleriprodukter
- senap och senapsprodukter
- sesamfrön och sesamfröprodukter
- svaveldioxid och sulfit, om halten är över 10 mg/kg eller 10 mg/l
- lupiner och lupinprodukter
- blötdjur och blötdjursprodukter.

### **Kontrollera också att märkningarna och övrig information som anges om livsmedlet motsvarar produkten:**

- recepten/tillverkningen/den färdiga produkten är sinsemellan enhetliga
- livsmedlets namn har utformats rätt
- förteckningen över beståndsdelar anges alla beståndsdelar som har använts
- **sammansatta ingredienser** har angetts rätt i förteckningen över beståndsdelar
- beståndsdelar som orsakar allergier och intolerans har angetts
- beståndsdelarna är i rätt ordning
- den mängd av en beståndsdel, t.ex. kötthalten, som angetts är rätt
- saltet beräknas och fastställs via natrium (salt = natrium  $\times$  2,5). I natriummängden beaktas då både det naturliga natriumet från beståndsdelarna och natriumet från matsaltet.
- livsmedlets ursprung har uppgetts rätt

- användningen av påståenden (t.ex. laktosfri, glutenfri, mjölkfri eller tillsatsfri) är berättigad.

### **Tillverkning av livsmedel för specialdieter**

När du tillverkar glutenfria, laktosfria, mjölkfria eller övriga motsvarande livsmedel, bör du känna till dessa allergi- eller intoleransframkallande ingredienser.

Till exempel i ett mjölkfritt livsmedel får det inte finnas mjölk eller produkter som tillverkats av mjölk, t.ex. ost, kvarg eller smör.

### **Vilken information ska uppges för livsmedel som säljs genom distansförsäljning**

För oförpackade och förpackade livsmedel som säljs via distansförsäljning gäller samma informationskrav som för livsmedel som säljs i affärer.

All den information som anges i vanlig handel, förutom information som förändras, ska även ges innan köpet för färdigförpackade livsmedel som är till salu.

Sådan information är i färdigförpackare livsmedel

- minsta hållbarhetstiden eller sista förbrukningsdagen,
- datumet för nedfrysning och
- partinummer.

Även dessa uppgifter ska uppges för köparen vid tidpunkten för leveransen

### **Vad är distansförsäljning**

Affärer som görs med ett distanskommunikationsmedel är t.ex. internethandel och postförsäljning.

Med ett distanskommunikationsmedel avses ett medel som kan användas för att sluta ett avtal mellan näringsidkaren och konsumenten utan att de två parterna är på plats samtidigt.

### Om jag marknadsför mina produkter endast på nätet?

Om du använder internet endast för att göra reklam för livsmedlet och kunden inte kan beställa produkten på nätet, är det fråga om marknadsföring. Då behöver du inte uppge någon information i samband med försäljningen.

Sådan marknadsföring bedöms i enlighet med livsmedelslagens och konsumentskyddslagens allmänna marknadsföringsbestämmelser.

### Hur ska informationen uppges i praktiken?

Du bör uppge obligatorisk livsmedelsinformation i

- stödmaterialet för distansförsäljningen, t.ex. på webbutikens hemsidor, eller
- ange informationen någon annanstans på ett lämpligt sätt.

Väsentligt är att du anger tydligt var informationen ges. Du måste tillhandahålla informationen på finska och svenska före konsumenten fattar ett köpbeslut. Tillgången till informationen får inte heller orsaka kunden tilläggskostnader.

### Tilläggsuppgifter om livsmedelsinformation

Du får mer information om hanteringen av livsmedelsinformation från Livsmedelsverkets Handbok om livsmedelsinformation. Du hittar handboken på Livsmedelsverkets webbplats genom att söka på "handbok om livsmedelsinformation."

### Hantering av recept och sammansättning

Hanteringen av receptet och sammansättningen gäller både oförpackade och förpackade livsmedel som du säljer.

På de produkter som tillverkas, t.ex. sylter, safter, ättikskonserver och matbröd, ska det vanligtvis finnas skriftliga recept som anger alla ingredienser och deras mängder i produkten.

Recepten och den information som uppgetts för livsmedlen ska motsvara varandra. De ska motsvara varandra även när du ändrar råvarorna eller recepten. Recepten ska hållas uppdaterade.

### Följ kraven när du utarbetar recept

När du planerar recepten, ta i beaktande redan då kraven i livsmedelslagstiftningen när det gäller bland annat **tillsatser**, salt och eventuella andra tillsatsämnen. Genom att räkna ut från recepten och vid behov genom egenkontrollundersökningar säkerställer du att t.ex. den maximala mängden tillsatser inte överskrids i dina produkter.

Använd endast de tillsatser och andra **medel som förbättrar livsmedel** (aromer och enzymer) som är tillåtna i dina produkter. En del av dessa medel har begränsningar när det gäller användningen. Du hittar ytterligare information på Livsmedelsverkets webbplats.

### Håll recepten uppdaterade

Du måste göra ändringar i receptet bland annat när lagstiftningen ändras eller om sammansättningen i din produkt ändras eller när din råvaruleverantör byts.

För att du ska kunna hålla recepten uppdaterade och korrekta är det viktigt att du alltid får korrekta och uppdaterade produktuppgifter, dvs. specifikationer från din råvaruleverantör.

När det sker ändringar i recepten, se till att informationen om ändringarna når alla skeden av livsmedlets hantering och märkning, dvs. hela livsmedelskedjan.

Kom ihåg alla dessa faser:

- anskaffning av råvaror
- förpackningspåskrifter
- IT-system
- konsument- och kunduppgifter.

### Hantera produkternas tillverkningsprocess

Produkternas tillverkningsprocess hanterar du bland annat när

- du följer receptet
- du doserar råvarorna (t.ex. salt och tillsatser) rätt
- du förhindrar att produkterna kontamineras med **allergener** som inte hör hemma där samt när
- du säkerställer att rätt produkt läggs i rätt förpackning.

Dina måttkärl och dina vägningsanordningar kan vara manuella eller automatiska. Se till att du använder dem rätt.

### Transport av livsmedel

Om du transporterar livsmedel till kunder, ska du se till att livsmedlens säkerhet inte försvagas under transporten.

Transportmedlen och -kärlen ska vara rena och de ska skydda livsmedlen från smuts, skadliga bakterier och virus samt skadliga ämnen.

Livsmedel ska också förvaras i säkra temperaturer under transporten. Livsmedel som kräver kylförvaring ska transporteras i kalla temperaturer och transport av livsmedel som ska transporteras heta ska ske så att livsmedlen inte svalnar.

Du hittar mer information om transporttemperaturen av livsmedel på länkar som samlats på våra webbsidor.

#### Sammanfattning

När du ska utvidga din verksamhet till försäljning av livsmedel och/eller vidareförädling av produkter från växtriket, kom ihåg följande:

- ▶ Ytor och material ska vara rena, hela och lätta att rengöra.
- ▶ Försäkra dig om att material som är i kontakt med livsmedlen lämpar sig för ditt användningsändamål.
- ▶ Förhindra att skadedjur får tillträde till lokalerna.
- ▶ Avbryt inte kylkedjan.
- ▶ Följ givna föreskrifter om upphandlingen av livsmedel.
- ▶ Sköt om livsmedlens och råvarornas spårbarhet.
- ▶ Ge kunden korrekt och tillräcklig information om livsmedlet.
- ▶ Om du transporterar livsmedel till kunden, håll rätt temperatur också under transporten.