



## Presentation av handboken

---

Har du planer på livsmedelstillverkning och vill ha hjälp med att utarbeta märkningarna?

I den här handboken får du viktig information om vilken information som ska ges om oförpackade och färdigförpackade livsmedel i samband med försäljning till konsumenter och storhushåll.

Du får också lära dig hur märkningarna upprättas korrekt.

Det är viktigt att du i förväg är medveten om vilka märkningar som krävs för din produkt. Att korrigera märkningarna i efterhand kan innebära stora kostnader.

Ofullständiga eller felaktiga märkningar kan också orsaka olägenheter för konsumenten. När märkningarna görs korrekt, kan konsumenterna lita på uppgifterna som anges i dem.

Denna handbok har utarbetats som ett komplement till webbkursen *Livsmedelsinformation (Märkningar)*. Webbkursen och handboken följer ungefär samma struktur. Handboken kan också användas skilt för sig.

I denna handbok har vi sammanfattat kraven för information som ska ges om livsmedel.

I slutet av varje avsnitt får du veta var du vid behov får mer information om ämnet.

Den huvudsakliga källan till ytterligare information är Livsmedelsverkets *Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare* (Livsmedelsverkets anvisning 17068/2).

Handboken innehåller rikligt med exempel och repetitionsuppgifter.

Handboken är indelad 11 kapitel.

- **Avsnitt 1, Ansvar och lagstiftning.**  
Avsnitt 1 handlar om vem som är ansvarig för information som ges om livsmedel. I avsnitt 1 sammanställs även den lagstiftning som märkningskraven i huvudsak baserar sig på.
- **Avsnitt 2, Obligatorisk information.**  
I avsnitt 2 behandlas allmänna märkningskrav, som märkningarnas riktighet, storlek, språk och plats. Dessutom presenteras märkningar som krävs för färdigförpackade och oförpackade livsmedel på ett allmänt plan.
- **Avsnitt 3–9, Utarbetande av märkningar.**  
I avsnitten 3–9 presenteras de obligatoriska märkningarna skilt för sig och berättas hur märkningarna utarbetas korrekt.
- **Avsnitt 10, Exempel.**  
I avsnitt 10 får du med hjälp av exempel lära dig att utarbeta obligatoriska märkningar för livsmedel utifrån recept.

- **Avsnitt 11, Repetitionsuppgifter.**

I avsnitt 11 kan du testa hur väl du behärskar de saker som presenteras i handboken.

**I handboken får du information om bland annat dessa frågor:**

- ▶ Vem är ansvarig för den information som ska ges om livsmedel?
- ▶ Vad baserar sig märkningskraven på?
- ▶ Vilka märkningar krävs för färdigförpackade livsmedel?
- ▶ Vilka uppgifter ska ges om oförpackade livsmedel?