

Under 2010 genomförde Miljö & Hälsoskydd ett tillsynsprojekt där märkning av förpackade och oförpackade livsmedel hos bagerier och konditorier kontrollerades.

Samtliga tretton verksamheter som ingick i projektet hade en eller flera brister i sin märkning av förpackade produkter. De vanligaste bristerna gällde nettokvantitet och ingrediensförteckning. Däremot kunde alla redogöra för ingredienser i sina oförpackade produkter.

Verksamheterna har haft bristfälliga kunskaper om märkning av förpackade livsmedel, men dessa har ökat i och med projektet. Vid uppföljningsbesöken hade samtliga åtgärdat sina brister.



Kungsbacka



Kollad kaka

Kontroll av märkning på bagerier och konditorier

Sammanfattning

Miljö & Hälsoskydd har tidigare uppmärksammat brister i märkning av livsmedel hos bagerier och konditorier. Därför valde vi att 2010 genomföra ett tillsynsprojekt om detta.

I projektet kontrollerades främst förpackade produkter, men även oförpackade produkter. Bland de tretton verksamheter som ingick i projektet hade samtliga en eller flera brister i sin märkning av förpackade livsmedel. De vanligaste bristerna gällde nettokvantitet och ingrediensförteckning. Däremot kunde alla redogöra för ingredienser i sina oförpackade livsmedel.

Verksamheterna har haft bristfälliga kunskaper, men dessa har ökat i och med projektet. Vid uppföljningsbesöken hade samtliga åtgärdat sina brister.

Inledning

Livsmedelslagstiftningen handlar om säkerhet och redlighet. Konsumenten ska inte behöva riskera att bli sjuk eller lurad. Märkning av livsmedel har stor betydelse både för säkerhet och för redlighet.

Miljö & Hälsoskydd har tidigare uppmärksammat brister i märkning hos bagerier och konditorier. Det var en anledning till att projektet inriktades på dem.

Genomförande

Projektets mål var att kontrollera hur bagerier och konditorier i Kungsbacka kommun lever upp till Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27).

I slutet av 2009 skickade vi ett brev till samtliga berörda verksamheter där vi informerade dem om att vi skulle kontrollera märkning under 2010.

Under perioden mars till maj 2010 genomförde vi inspektioner hos samtliga bagerier och konditorier i kommunen. I första hand kontrollerade vi märkning av förpackade livsmedel, men vi kontrollerade även spårbarhet och redlighet för oförpackade livsmedel. Vi använde en checklista som vi tagit fram för projektet.

Totalt genomförde vi inspektioner hos fjorton bagerier och konditorier. Ett bageri förpackar inga produkter före försäljning och räknas därför inte med i projektet.

AVGRÄNSNING

I samband med projektet gjorde vi även en ordinarie kontroll med checklistan för kontroll av detaljhandel.

Vi kontrollerade bland annat personlig hygien, rengöring, separering och temperaturer. Dessa kontrollområden ingick inte i projektet. Att granska recept och jämföra dessa med märkningen ingick inte heller.

Resultat

Samtliga tretton verksamheter hade en eller flera brister i sin märkning av förpackade livsmedel, se figur 1 på nästa sida.

- Tolv verksamheter saknade uppgifter om nettokvantitet.
- Nio verksamheter saknade ingrediensförteckning. Flera av dem som hade ingrediensförteckning använde fel rubrik, till exempel "innehåll", eller saknade helt rubrik.
- Sju verksamheter hade ingen märkning alls på sina förpackade livsmedel eller bristfällig märkning på någon enstaka produkt. Någon verksamhet hade tysk märkning istället för svensk på enstaka produkter.
- Sju verksamheter saknade beteckning på de förpackade produkterna.
- Sju verksamheter saknade bäst före-dag. Flera av dem som hade datummärkning hade vänt på datumet så att det inte stod i ordningen dag, månad, år.
- Sex verksamheter saknade kontaktuppgifter.
- En verksamhet hade en märkningsuppgift som skulle kunna vara vilseledande för konsumenten.

- Samtliga verksamheter kunde redogöra för ingredienser i sina oförpackade produkter, de flesta med hjälp av en produkt- och ingrediensförteckning bakom försäljningsdisken.

Uppföljning

Hos samtliga verksamheter som helt saknade märkning eller märkningsuppgifter med ingrediensförteckning och/eller bäst före-dag genomförde vi en uppföljande inspektion inom några veckor efter den första inspektionen. Av de tretton verksamheterna fick åtta en extra offentlig kontroll.

Verksamheter med övriga brister har kontrollerats eller kommer att kontrolleras med avseende på dessa brister vid nästa ordinarie kontroll.

Samtliga verksamheter kunde vid uppföljningen visa att de hade vidtagit tillfredsställande åtgärder. En verksamhet valde att upphöra med försäljning av förpackade småkakor istället för att märka dem enligt gällande föreskrifter.

Slutsats

Projektet visar att alla berörda verksamheter hade brister i sina rutiner för märkning av förpackade livsmedel.

Livsmedelsverksamheter är skyldiga att känna till och följa Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27). Samtliga bagerier och konditorier hade dessutom i förväg fått information om gällande lagstiftning och att märkning skulle uppmärksammas vid inspektionen 2010. Trots detta förekom alltså flera brister.

De vanligaste bristerna gällde nettokvantitet och ingrediensförteckning, men brister uppmärksammades för alla kontrollerade märkningsuppgifter.

Verksamheterna har haft bristfälliga kunskaper, men dessa har ökat i och med projektet. Många märkte tidigare på ett sätt som de trodde var rätt utan att ha tagit reda på hur det egentligen skulle vara.

Eftersom märkningen har varit mycket bristfällig finns det anledning att framöver genomföra ytterligare kontroller med särskild inriktning på märkning bland konditorier och bagerier.

Figur 1. Antal verksamheter med avvikelser gällande märkningsuppgifter.

