**Mathygien och matsäkerhet i den baltiska regionen –**

**Focus on Food**

**”FRÅGE BANK”**

**MYNDIGHETSKONTROLL AV LIVSMEDEL**

**ÖVNINGSMATERIAL**

**Författare – deltagare (*Focus on Food*)**

**2013Ämnesförteckning:**

Inledning …………………………………………………………………1

1. Allmänna juridiska aspekter beträffande myndighetskontroller av   
   livsmedel och mathantering ……………………………………….…2
2. Allmänna regler för matproducenter beträffande hygien och livsmedel 7
3. Krav på personlig hygien och hälsa för dem som arbetar med   
   livsmedel ....................................................................... 9
4. Interna kontrollsystem på anläggningar (GHP, GMP, HACCP) …... 11
5. Matkonservering ................................................................................ 14
6. Matkontamination och riskanalys ……....................... ......................... 17
7. Matförgiftning .................................................................................... 20
8. Livsmedelstillsatser, smakämnen och enzymer ................................... 23
9. Bevakning av GMOs (genetiskt modifierade organismer) …....... 27
10. Strålbehandlat livsmedel …….……………………………..……. 30
11. RASFF  (varning om hälsovådliga livsmedel)…................................... 32

12. Livsmedels spårbarhet …….…………………………………….... 35

13. Sanitära inspektioner vid gränsen ....................................................... 37

14. Bevakning av matsvamp ...................................................................... 40

15. Bevakning av kosttillskott ......................................................... 42

16. Bevakning av mat med specifika näringssyften ............................. 44

17. Bevakning av nya livsmedel ................................................. 47

18. Bevakning av livsmedelsberikning ...................................................... 49

19. Märkning av mat enligt GDA …………………………… 52

20. Rationell näring .................................................................................... 58

20.1. Lämplig meny .................................................................................... 62

20.2. Näringsnormer ………………………………………………….... 67

21. Material och föremål avsedda för livsmedelshantering ………. ....... 69

Test .................................................................................................................. 73

Inledning

Manualen *Frågebanken* skapades för EU-projektet *Food hygiene and Food Safety in the Baltic Region – Focus on Food*. Svenska, tyska och polska kontrollmyndigheter inom livsmedelsektorn deltog i projektet. Efter att ha bytt kunskaper och delat på erfarenheter, tog deltagarna i *Focus on Food* fram en enhetlig universell kunskapsmodell samt krav för att utföra livsmedelskontroller. Resultatet av detta arbete presenteras in denna manual. *Frågebanken* är avsedd först och främst för nyanställda som arbetar med livsmedelinspektioner för att hjälpa dem utveckla sin yrkeskompetens inom livsmedel.

1. **Allmänna juridiska aspekter beträffande myndighetskontroller av livsmedel och mathantering**

*Vilka lagar och EU lag styr hur myndigheter kontrollerar livsmedels- och mathantering?*

Grundregler för utförande av myndighetskontroller av livsmedelshantering styrs av följande EU lagstiftning:

* Europaparlamentet och Europeiska Rådet, förordningen (EU) nr 178/2002 från 28 januari 2002 fastställde de allmänna riktlinjer och krav beträffande matlagstiftning, bildande av den Europeiska Matsäkerhetsmyndigheten och rutiner vad gäller matsäkerhet.
* Europaparlamentet och Europeiska Rådet, förordningen (EU) nr 882/2004 från 29 april 2004 gällde myndighetskontroller för att se till att lagstiftningen följs kring livsmedel och foder, djurskötsel och hälsa.

*Vad är syftet med offentlig kontroll av livsmedel?*

Offentlig kontroll av livsmedel syftar till att förhindra eller eliminera risken för att människor ska konsumera mat av undermålig kvalité, och därmed skydda konsumenternas hälsa.

*Vilka är allmänna regler för offentlig kontroll av livsmedel?*

Offentlig kontroll görs:

* regelbundet och i förhållande till risknivån, baserad på en riskanalys
* utan förvarning, förutom när det gäller en granskning, kan inspektionerna även ske slumpvis
* enligt föreskrivna rutiner

I situationer där oriktigheter upptäcks sker ett ingripande för att försäkra att förbättringsåtgärder vidtas av berörd verksamhet. Beroende på oriktighetens art, åtgärder kan innebära följande:

* införandet av sanitära rutiner eller andra rutiner som anses nödvändiga för att trygga matsäkerheten
* begränsa eller förbjuda försäljningen av maten
* dra in maten från affärerna
* stoppa eller stänga en del eller hela verksamheten under en bestämd tid
* ta tillbaka verksamhetens tillstånd tillfälligt eller permanent
* annat;
* införa avskräckande och lämpliga sanktioner för brott mot lagstiftningen

*Vilka åtgärder omfattas av en offentlig kontroll?*

En offentlig kontroll omfattar:

* granskning av eventuella bevakningssystem som infördes av verksamhetsansvariga och granskning av resultaten.
* granskning av tekniska processer och matrecept som krävs för att skydda mänskligt liv och hälsa
* granskning av personalhygienen för dem som arbetar direkt eller indirekt med livsmedel
* granskning av tekniska och sanitära förhållanden i alla utrymmen där verksamheten bedrivs
* översyn av rutiner beträffande god tillverkningssed (GMP), grundläggande krav på hygien (GHP) ochfaroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP) samt att noggrant föra tillhörande register
* ta gratis stickprov för analys på laboratorium.

*Vilka åtgärder får en behörig myndighet ta på en verksamhet i händelse av en lagöverträdelse?*

När en behörig myndighet upptäcker en överträdelse ska den se till att verksamheten åtgärdar situationen. För att bestämma rätt åtgärd ska myndigheten ta hänsyn till typ av överträdelse och verksamhetens överträdelsebakgrund.

Lämpliga åtgärder kan vara:

* att införa sanitära åtgärder eller annan nödvändig åtgärd för att säkerställa livsmedel och foder eller se till att lagstiftningen kring mat och foder, djurskötsel och hälsa följs.
* att begränsa eller förbjuda matförsäljningen och export/import av djurfoder.
* att bevaka och om nödvändigt, beordra borttagningen och/eller förstörelsen av mat eller foder.
* att ge tillstånd för mat eller foder att användas för andra ändamål än den hade från början.
* att stoppa en verksamhet eller stänga hela verksamheten eller del av den, under en skälig tidsperiod.
* att tillfälligt eller permanent dra in tillståndet för verksamheten

*Vilka riktlinjer styr interna granskningar av offentlig kontrollverksamhet, och vilket syfte har dessa granskningar?*

Interna granskningar utförs enligt förordning (EU) Nr 882/2004, Artikel 4, avsnitt 6, beslutat av Europaparlamentet och Europeiska Rådet, 29 april 2004, om den offentliga kontrollverksamheten för att säkerställa att lagstiftningen följs kring mat och foder, djurskötsel och vård.

Syftet är att se till att den offentliga kontrollen utförs effektivt och huruvida den är lämpliga för att uppnå målen i lagen och i enlighet med MANCP (flerårig nationell inspektionsplan)

*Finns det några avgifter i samband med den offentliga kontrollverksamheten?*

Medlemsstater får ta ut avgifter för att täcka den offentliga kontrollverksamhetens kostnader.

*Finns det någon speciell lagstiftning om detta i ert land?*



I Polen finns den Polska Sanitära Inspektionen och den Polska Veterinära Inspektionen som är ansvariga för den offentliga kontrollen beträffande matsäkerhet och hälsa.

Den Polska Sanitära Inspektionens verksamhet är baserad på en lag från 14 mars 1985 (Författningssamling 2011, nr 212, punkt 1263 – med tillägg) och Den Polska Veterinärinspektionens verksamhet är baserad på en lag från 29 januari 2004 (Författningssamling 2010, nr 112, punkt 744 – med tillägg)

I enlighet med Livsmedelsäkerhets- och näringslagen från 25 augusti 2006 (Författningssamling 2010, nr 136, punkt 914 – med tillägg) måste livsmedelsaktörer och andra, som är föremål för den Polska Sanitära Inspektionens kontrollverksamhet, betala kostnaderna i samband med följande kontrollarbeten:

* om inspektörerna upptäcker att matlagstiftningen inte har följts vad gäller livsmedel, material och verktyg avsedda för mathantering, kan laboratorieprov behövas för att bekräfta att lagen inte har följts
* ny kontroll för att bekräfta om tidigare förseelser har åtgärdats.
* i samband med sanitära inspektioner vid landsgränsen

Avgifter tas från matproducenten eller annan verksamhet som ansvarar för produkten i affärerna.

Tjänstemän från den Polska sanitära inspektionen har befogenhet att bötfälla enligt Regeringskansliets förordning §2 och §3, punkt 1, från 17 oktober 2002 (Författningssamling 2011, nr 174, punkt 1426 med tillägg) för brott mot hälsa, som nämns i Artikel 111, Lagen om ringa brott, från 20 maj 1971 (Författningssamling 2010, nr 46, punkt 275, med tillägg) eller för brister i de sanitära förhållandena i serviceanläggningar (Artikel 113 i ovannämnd lag). De som är skyldiga till andra former av försumlighet döms till böter (Artikel 96, Lagen om ringa brott, Författningssamling 2008, nr 133, punkt 848, med tillägg). Om de åtalades kriminella beteende liknar två eller flera av villkoren skrivna i lagen (Artikel 9, §1 Lagen om ringa brott), skall villkoret som kräver strängaste straffåtgärd tillämpas.

Vidare, enligt Lagen om matsäkerhet och näring från 25 augusti 2006, artikel 103 och 104 (Författningssamling 2010, nr 136, punkt 914, med tillägg) har den Polska sanitära inspektionen befogenhet att bötfälla en verksamhet om:

* märkningskraven inte uppfylls när det gäller:

- matvaror, inklusive reklam och kampanjer;

- tillsatser;

- smaksättning;

* matvaror inte återkallas från affärerna om de visar sig vara farliga för mänskligt liv eller hälsa, eller mat som är förstörd eller oäkta.
* Matverksamheten bedrivs utan korrekt registrering av företaget och godkännande av dess lokaler, eller att verksamhet fortsätter trots att den inte blev godkänd.
* Mat produceras eller säljs på ett sätt som inte överenskommer med tillståndet som har utfärdats.
* Verksamheten fortsätter med livsmedelsproduktion trots att tillstånd har dragits in eller stoppats tillfälligt.
* En myndighetsinspektion har försvårats eller förhindrats

Bötessumman som ska åläggas verksamheten kan vara ca trettio gånger basbeloppet från föregående år. Den Polska veterinärinspektionens inspektörer utför kontroller utifrån EU lagstiftning. I fall där lagen inte följs agerar myndigheterna enligt artikel 54, Förordningen (EU) nr 882/2004.

I artikel 19 av lagen från 29 januari 2004 om den Polska veterinärinspektionen finns en detaljerad beskrivning om hur en kontroll ska se ut och vilka är producentens och inspektörens rättigheter och skyldigheter.

Matproducenterna förväntas bli bötfällda på plats för ringa brott mot hygienreglerna, t ex olämpliga skyddskläder. De måste också betala provtagningar om provresultaten inte motsvarar lagens krav.

Enligt lagen från 16 december 2005 om animaliskt livsmedel (Författningssamling 2006, nr 17, punkt 127, med tillägg), när allvarliga brott begås av matproducenter mot den Polska veterinärlagen eller den Europeiska hygienlagen, äger länsveterinären rätten att besluta om böter.

Bötessumman som ska åläggas verksamheten kan vara ca trettio gånger basbeloppet från föregående år.



*Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch* (Tysk Mat och Foder lagstiftning, LFGB), upplaga från 22 augusti 2011.

LFGB blev lag i hela Tyskland 7 september 2005 och innefattar kraven i EUs stadga 178/2002. Det är grunden till Tysklands livsmedelslag och prioriterar livsmedelssäkerheten sedan dess. Även andra varor som foder och kosmetika omfattas av lagen.

Bevakning regleras av paragraferna i del 7 av LFGB:

* paragraf 39: ger fullmakt till myndigheten att vidta åtgärder för att upptäcka och eliminera lagöverträdelser och skydda mot hälsorisker och fusk;
* paragraf 42: ger fullmakt till myndigheten att implementera bevakningsinsatser.
* paragraf 43: ger fullmakt till myndigheten att ta prov; provtagningar som ingår i den offentliga kontrollen kan inte som regel kompenseras ekonomiskt.

*Sicherheits- und Ordnungsgesetz Mecklenburg-Vorpommern* (Säkerhets och offentlig ordningslag i MV, SOG M – V) upplaga 9 maj 2011.

Lagen ger fullmakt åt kontrollmyndigheterna i Mecklenburg –Vorpommern att implementera allmänna genomförande rutiner. Den reglerar hotet och genomförandet av juridiska tvångsåtgärder.

*Lebensmittelzuständigkeitenlandesverordnung* (Förordning från 1 september 2011 om kompetens och överförande av behörigheter i områdena mat, kosmetika, handelsvaror och tobaksprodukter - LZustLVO M – V)

Matinspektionsmyndighetens kompetens regleras av paragraf 4 i ovannämnda förordning.

Andra juridiska grunder för matkontroll:

*AVV Rahmen – Überwachung* (Allmänna administrative riktlinjer för god inspektionssed i samband med säkerhetskontroll av mat, vin, foder och tobak.

*Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher, futtermittelrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften* – AVV RÜb) från 3 juni 2008.

# Avgifter baseras på följande förordning:

# *Veterinärverwaltungskostenverordnung* (Kostnadsreglering för administrativa insatser hos veterinärinspektionen – VetKostVO M-V) från 17 december 2008

Avgifter tas ut för att täcka kostnader för följande administrativa arbetsuppgifter i samband med livsmedelskontroll:

* administrativt arbete som orsakas av den juridiska parten (kontroll och provtagning baserade på klagomål och bevakning av återkallelser).
* tillstånd på begäran;
* attestering/certifiering i handelsärenden;
* administrativ och veterinärinspektionsverksamhet, både för och efter dödsfall;
* administrativa insatser för att stödja den europeiska verksamhetens godkännande



Den offentliga kontrollen regleras av Livsmedelverket (LIVSFS 2005:5). Livmedelverket fastställer även riktlinjer.

Avgifter tas ut för den offentliga kontrollen, som regleras av regeringen i 2006:1166. Det finns avgifter i samband med registrering och kontroll.

När det gäller kontroller måste varje matproducent betala en årlig avgift till kontrollmyndigheten. Avgiftens storlek baseras på anläggningens riskklassificering, storlek och om producenterna utför märkning. Den baseras också på tidigare kontrollserfarenheter. Om det inte finns några anmärkningar eller bara ett fåtal, kommer avgiften att sänkas. Avgiften blir högre om de finns många anmärkningar eller om myndigheten måste sanktionera verksamheten.

1. **Allmänna regler för matproducenter beträffande hygien och livsmedel**

*Vilka lagar (EU) styr grundreglerna för matproducenter beträffande hygien och livsmedel?*

Grundreglerna för matproducenter när det gäller hygien och livsmedel beskrivs i följande lagar och förordningar (EU):

* Europaparlamentet och Europeiska Rådet, förordningen (EU) nr 178/2002, 28 januari 2002, som fastställer de allmänna principer och krav på matlagstiftning och har inrättat *’European Food Safety Authority*’ och fastställt rutiner för matsäkerhet;
* Europaparlamentet och Europeiska Rådet, förordningen (EU) nr 852/2004, 29 april 2004 beträffande livsmedelshygien;
* Europaparlamentet och Europeiska Rådet, förordningen (EU) nr 853/2004, 29 april 2004 som fastställer särskilda hygienregler för animaliskt livsmedel.

*Vilka är de viktigaste skyldigheter som mat- och foderproducenter har?*

De viktigaste skyldigheter för mat- och foderproducenter är:

* Säkerhet

Producenter får inte sälja mat eller foder som utgör en hälsorisk;

* Ansvar

Producenter har ansvaret för säkerheten gällande den mat och foder som de tillverkar, transporterar, förvarar eller säljer.

* Spårning

Producenter måste kunna snabbt identifiera sina leverantörer eller varumottagare;

* Öppenhet

Producenter måste omedelbart berätta för myndigheterna om de misstänker att deras livsmedel eller foder utgör en hälsorisk;

* Nödsituation

Producenter måste omedelbart återkalla mat eller foder från affärerna om de misstänker att den inte är säker;

* Förebyggande

Producenter måste identifiera och regelbundet se över sina kritiska produktionspunkter och se till att det finns ett bevakningssystem för dessa;

* Samarbete

Producenter måste samarbeta med behöriga myndigheter när åtgärder vidtas för att minska riskerna.

Mer information finns på hemsidan:

<http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/foodsafety.htm>

*Finns det specifika lagar och föreskrifter kring detta ämne i ert land?*



Det finns inga nationella lagar och föreskrifter kring detta ämne.



Tyska livsmedels- och foderlag (från 24 juli 2009)

Huvudsyftet med lagen är hälsoskydd, bekämpning av fusk samt information till handeln. Lagen syftar också till att ta fram och implementera EGs och EUs juridiska verktyg som berör innehållet i denna lag. Lagen innehåller tilläggsvillkor till förordningen (EU) Nb 178/2002.

Livsmedelsproducenten måste hålla sig till de obligatoriska toleranserna och plikten att samarbeta och förmedla information under myndighetskontrollen och provtagning, samt att befordra information om testresultat eller, p.g.a. hälsoriskskäl oönskade ämnen, till säkerhetsmyndigheten.

# Bestämmelser beträffande hygienkrav för matproduktion, hantering och försäljning (Mathygien föreskriften) från 8 augusti 2007

Denna föreskrift bidrar till att standardisera specifika frågeställningar kring mathygien och ta fram nya lag inom det europeiska samfundet som är relevanta till detta ämne.

* Bestämmelser beträffande hygienkravunder produktionen, hanteringen och försäljningen av animaliskt livsmedel (Animaliskt livsmedel föreskriften)

Denna föreskrift bidrar till att standardisera specifika frågeställningar kring produktionen, hanteringen och försäljningen av specifik animaliskt livsmedel samt ta fram och implementera nya lagar inom den europeiska samfundet som är relevanta till hygien och animaliskt livsmedel.



Inga nationella regler i Sverige.

1. **Krav på personlig hygien och hälsa hos de som arbetar med livsmedel**

*Vilka krav finns på personlighygien och hälsa hos de som arbetar med livsmedel?*

Krav på personlig hygien och hälsa hos dem som arbetar med livsmedel innefattas av Europaparlamentet och Europeiska Rådet, förordningen (EU) nr 852/2004, 29 april 2004, om livsmedelshygien (Förordning EU L 139 från 30 april 2004, sida 1) Bilaga II, Kap VIII.

Enligt ovannämnda förordningen, ska den som arbetar med livsmedel ha god personlig hygien och bära passande, rena och (om det krävs) skyddskläder.

Ingen människa som lider av eller bär på en sjukdom som kan överföras till livsmedel, eller som har infekterade sår, hudinfektioner, sår eller diarré, får lov att arbeta med mat eller beträda produktionsområdet om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Berörda människor anställda inom matproduktion eller andra som kan komma i kontakt med mat måste omedelbart rapportera sin sjukdom eller symtomer till företaget.

Entreprenörer som omfattas av en god hygiensed måste informera sin personal om god hygienseds krav. Entreprenören är skyldig att lära ut reglerna till alla anställda.

Grundläggande hygienregler för arbetare som hanterar livsmedel.

De:

* måste ha tillräcklig kunskap om hygienproblematikens grunder;
* bör inte förvara personliga tillhörigheter i produktionslokalen;
* får inte göra saker som kan förorsaka matkontaminering t ex, dricka, äta, tugga eller röka, spotta, hosta mm.
* Bör, innan de börjar jobba, ta på rena skyddskläder och passande huvudbonad, eller stövlar och skyddsmasker;
* Måste respektera reglerna om hygien och renlighet (särskilt händerna), naglar ska klippas kort, skyddskläder ska vara rena, hela och helt täcka den anställdas egna kläder och hår;
* Får inte bära smycken, klockor, nålar och hårnålar och andra små föremål som kan bli av fara till konsumenten om de hamnar i maten.

*Finns det specifika lagar och föreskrifter kring detta ämne i ert land?*



Lagen om matsäkerhet och näring från 25 augusti 2006. (Författningssamling 2010, nr. 136, pos. 914 med tillägg).

Artikel 59:

paragraf 1. Entreprenörer som bedriver matverksamheter måste följa hygienkraven enligt förordning nr 852/2004

paragraf 2. Den som ska arbeta med livsmedelshantering bör skaffa ett läkarutlåtande enligt gällande föreskrifterna om att förhindra och bekämpa sjukdomar, med syfte att genom en medicinsk och sanitär-epidemiologiska undersökning visar att inget föreligger som kan orsaka smitta till andra människor.

Artikel 100:

paragraf 1 punkt 11 bötfällar en entreprenör som anställer någon som inte skaffat ett läkarutlåtande med syfte att genom en medicinsk och sanitär-epidemiologiska undersökning, visar att inget föreligger som kan orsaka smitta till andra människor, tvärtemot förbudet som nämns i Bilaga II, kap. VIII, paragraf 2 av föreskriften nr 852/2004.



Del 8 i Lagen om infektionsskydd styr de hygieniska kraven beträffande

anställda som hanterar livsmedel.

§ 42 avstängning från arbetsplatsen och förbud att arbeta inom livsmedelsindustrin:

* Smittosamma mag- och tarmsjukdomar;
* Virus sjukdomarna Hepatit A och E;
* Smittosamma kropps- och hudskador;
* Människor med Shigella, Salmonella, EHEC, Vibrio cholerae.

§ 43 Instruktioner, intyg från hälsomyndigheten:

Innan någon börjar arbeta måste entreprenören undersöka om arbetstagaren har erhållit första instruktionen från hälsomyndigheten. Entreprenören ansvarar för att ytterligare instruktioner finns hos företaget och dessutom måste garantera att kraven på avstängning och förbud tillämpas när det finns ett misstänkt infektionsfall och att den anställde friställs.



Ingen nationell lagstiftning.

1. **Interna kontrollsystem på produktionsanläggningar (GHP, GMP, HACCP)**

*Vad är HACCP?*

HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Points* – faroanalys och kritiska styrpunkter

Codex Alimentarius, definierar HACCP som ett system som:

* identifierar;
* bedömmar;
* kontrollerar (hanterar) betydelsefulla hot på matsäkerheten.

Systemet baseras på en analys av alla faror, både biologiska (särskilt mikrobiologiska), fysiska och kemiska, som kan leda till försämring i livsmedelsproduktionen, samt förslag på vilka moment i produktionskedjan som kan vara kritiska för slutproduktens hälsosäkerhet.

Viktiga beståndsdelar i HCCP systemet är:

* identifiering av faror som kan uppstå;
* att bedöma deras betydelse;
* riskbedömning (sannolikhet) att de inträffar;
* att ta fram metoder för att minska riskerna.

*Vilka EU bestämmelser nämner HACCP systemet?*

Förordning (EU) Nr 852/2004 fattad av Europaparlamentet och Europeiska Rådet, 29 april 2004 om mathygien. Artikel 5, paragraf 1 kräver att livmedelsproducenter skapar, implementerar och följer rutiner utifrån principerna i HACCP. Paragraf 1 gäller matproducenter i stadierna produktion, behandling och distribution, efter primärproduktionen. Dessutom, Artikel 5, paragraf 2, beskriver grunderna i HACCP.

*Måste alla företag implementera HACCP systemet fullt ut?*

Förordning Nr 852/2004 möjliggör en flexibel anpassning till HACCP systemet, beroende på anläggningens storlek och vilken typ av verksamhet det är. Detta finns beskrivet i EU kommissionens hemsida, i dokumentet “*A set of guidelines for the implementation of procedures based on HACCP principles and to facilitate the implementation of HACCP principles in certain food businesses*".

HACCP kraven bör ta hänsyn till principerna i Codex Alimentarius. De ska ge tillräckligt flexibilitet för att kunna tillämpas i alla situationer, även hos småföretag. I synnerhet är det nödvändigt att förstå att hos vissa livsmedelsföretag är det omöjligt att identifiera kritiska styrpunkter och i vissa fall, god hygiensed kan ersätta bevakningen av kritiska styrpunkter. På likadant sätt, kravet att fastställa ’kritiska punkter’ betyder inte att det är nödvändigt att bestämma en numerisk gräns i vartenda fall. Vidare, måste kravet att bevara dokumentationen vara flexibel för att inte överbelasta väldigt små företag.

*Vad är GHP?*

GHP - *Good Hygiene Practice* – God hygiensed – åtgärder som måste vidtas och hygienkrav

som måste uppfyllas vid varje moment i produktions- och marknadsföringsprocessen för att säkra matsäkerheten.

*Vad är GMP?*

GMP - *Good Manufacturing Practice* – God tillverkningssed – åtgärder som måste vidtas och krav som måste uppfyllas under livsmedelsproduktionen, som medför att bra hälsokvalité upprätthållas, enligt dess ursprungliga syfte.

*Vilka är huvudområden inom GHP / GMP?*

Huvudområdena inom GHP/GMP är:

* anläggningens och omgivningens sanitära och hygieniska tillstånd;
* lokalernas användbarhet och läge;
* maskiner och utrustning och dess funktionalitet;
* kontroll- och mätningsutrustning;
* rengörings- och desinficeringsrutiner;
* hygien- och de anställdas hälsa;
* personalkompetens;
* skydd mot ohyra;
* vattnets kvalité;
* borttagning av avfall och spillvatten;
* kvalitén av råvaror och andra material;
* livsmedelsförvaring (både råvaror och slutprodukter);
* drift av tekniska processer och bevakning med hänsyn till matsäkerheten, processparametrar;
* märkning av slutprodukterna;
* förhållanden kring mattransporter;
* arbetsorganisation;
* dokumentering.

*Vilka offentliga kontroller finns beträffande GHP/GMPs principer?*

Kontroll av GHP/GMPs principer för tillverkning och marknadsföring av matprodukter omfattar en implementeringsutvärdering vad gäller alla områden inom mathygien. Syftet med kontrollen är att undersöka om producenten vidtar alla nödvändiga åtgärder beträffande mathygien, om de utförs på korrekt sätt och om de effektiva.

*Vilka offentliga kontroller finns beträffande HACCP systemet?*

I praktiken är en företagskontroll vad gäller HACCP begränsad till en kontroll av hur långt företaget har kommit med HACCP anpassning och en utvärdering av dokumentationen.

*Finns det specifika lagar och föreskrifter kring detta ämne i ert land?*



Lagen om matsäkerhet och näring från 25 augusti 2006.

I Artikel 100: paragraf. 1 punkt 8, kan bötfälla en producent som inte anpassar verksamheten till HACCPs rutiner i motsats till kravet som nämns i artikel 5 i förordning nr 852/2004, eller inte följer hygienkraven i motsats till kravet som nämns i artikeln. Paragraf 59.1 kräver att matproducenter följer hygiendirektiven på anläggningarna som nämns i förordning nr 852/2004.



Många yrkesorganisationer har riktlinjer beträffande den praktiska tillämpningen av god hygiensed. Målet är att hjälpa företag uppfylla livsmedellagens krav. Riktlinjerna täcker alla relevanta aspekter för att kunna utföra en anläggningsspecifik självkontroll enligt HACCP principer samt tydligt beskriver hygienkraven. De är nationella riktlinjer för god sed, enligt kap III, artikel 7 och 8 i förordning (EU) Nr 852/2004 om mathygien, erkända och anmälda till EU kommissionen.

Antagna riktlinjer skapar inget nytt juridiskt ramverk. De har samma status som en expertutsaga även i en domstolsförhandling.



Det finns riktlinjer i vissa sektorer, t ex bageri, fiskeri och fiskaffärer.

1. **Matkonservering**

*Vad är matkonservering?*

Matkonservering består av olika sätt att behandla och bevara mat med syftet att förlänga matens hållbarhet.

*Vad är syftet med matkonservering?*

* Att döda eller hämma tillväxten av mikrober i råvarorna eller de halvfärdiga produkterna, och skydda mot återinfektion;
* Att skydda mot mekanisk kontaminering;
* Att hämna kemiska förändringar, såsom autoxidering i fett, oxidering av vitaminer, icke-enzymatisk brunfärgning;
* Att stoppa fysiska förändringar som agglomeration, gelbildning, delaminering, oönskad lagerbildning och andra struktur- och konsistensändringar

*Vilka metoder används för matkonservering?*

**Fysiska metoder**

Dessa metoder använder fysiska fenomen eller substanser, som oftast är tillsatser i maten (salt, socker), som ökar det osmotiska trycket. Matkonservering genom fysiska metoder betyder att man använder höga och låga temperaturer, torkning, salt och socker.

KONSERVERING GENOM LÅGA TEMPERATURER:  
- nedkylning – temperaturomfång 0°C -10°C;

* frysning – snabb nedkylning av produkten till ca -20°C till -40°C och behålla sedan produkten under 18°C under hela förvaringstiden;

KONSERVERING GENOM HÖGA TEMPERATURER:

* pastörisering – att värma till en temperatur som inte överstiger 100°C (vanligtvis 65-85°C);
* sterilisering – att värma produkten oftast till 21-100°C;
* termisering - inte så varm som vid pastörisering. Flytande mat uppvärms till 55-65°C i ca 15 sekunder.

KONSERVERING GENOM TORKNING  
Att torka ut produkterna och minska vattenmängden till 15% eller mindre (1-3%). Torkning av råvaran kan göras på olika sätt, t ex:  
- kompaktering – koncentrering - att avlägsna vattnet delvis från kropparna tills nivån är 30%;

* frystorkning innebär att produkten torkas genom sublimering av is, d.v.s. vattnet övergår direkt från fast tillstånd till gas, utan det flytande mellanstadiet under förminskat tryck.

OSMOACTIVE METHODS

Sådana metoder innebär tillsättning av matsubstanser som ökar det osmotiska trycket. Dessa substanser är: socker (sackaros) och salt (natriumklorid).

* Konservering med salt – konservering genom att använda stora mängder salt (12-16%) innebär uttorkning av omgivningen och mikrobiska celler, vilket förhindrar mikroflorans spridning genom en utökning av det osmotiska trycket;
* Konservering genom att utöka sockerhalten – en koncentration över 60% orsakar en stor ökning i det osmotiska trycket vilket torkar ut de mikrobiska cellerna på samma sätt som salt.

**Kemiska metoder**

Dessa metoder innebär att små mängder kemiska tillsatser tillförs den färdiga maten. Tillsatserna dödar eller hämnar tillväxten av mikroorganismer men påverkar inte slutproduktens smak eller lukt och är ofarliga för människor.

* konservering som använder kemiska konserveringsmedel i små mängder;
* konservering som använder organiska syror – konserveringsmedlet i inlagda frukter och grönsaker är ättiksyran som tillsätts behandlad mat, oftast med en liten mängd mjölksyra. Surheten i milda marinader ligger på 0,45 - 0,80%, mellanstarka 1 – 1,5% och stark 3%;
* konservering som använder oorganiska syror – användningen av oorganiska syror är begränsad. I praktiken är det bara försurningen, och därmed konserveringen, av olika drycker och läskdrycker genom att tillsätta o-fosforsyra eller koldioxid;
* rökning – detta är en specifik typ av köttkonservering, där produkten utsätts för värme och rökkemikalier genom förbränning av trä. Fenol och aldehyd som finns i röken saktar ner autolysprocesserna i produkten och fungerar som baktericid mot mikrofloran. Under rökningen torkas ut ytan och rökens beståndsdelar vilar på produkten och skapar ett lager, dränkt i stark färg, lukt och glans. Tekniskt sett, finns en skillnad på kallrökning, 16-22° C, och varmrökning, 22-40° C samt varmrökning vid 45° C;
* gravning - köttet utsätts för en blandning som består av: salt, nitrat, nitrit, socker, askorbinsyra mm.

**Biologiska metoder**

Ensilage – konserveringsmedlet i ensilage är mjölksyra som bildas av mjölksyrebakterier i sockret som finns i produkten. Förutom mjölksyrebakterier i ensilage finns andra bakterier och jästar som framställer alkohol. Hållbarhet av inlagda produkter uppnås genom ett pH-värde under 3,5 och en total surhet på 1-1,8%. Mjölksyran som bildas under jäsningen skyddar mot ruttningsprocessen, men inte mot mögel.

**Okonventionella och kombinerade metoder**

Okonventionella konserveringsmetoder. De brukar vara ovanliga, oftast moderna, och använder det senaste utrustning. Till exempel:

- joniserande strålning;

* ultraviolet strålning;
* ljudvibrationer och överljudsvibrationer;
* hög hydrostatiskt tryck (HHP);
* pulserande magnetfält;
* pulserande elektriskt fält;
* pulserande ljus.

Liknande eller kombinerade konserveringsmetoder – dessa är metoder (processer) där mer än en konserveringsmetod används (nedkylning, uppvärmning, torkning, försurning mm). Dessa kombinationer kan ske samtidigt eller konsekutivt och bilda en extra skydd för att motverka mikroorganismers skadliga effekter och andra destruktiva faktorer. Kombinerad metod, även känd som ‘*Hurdle Technology*’ (ung. hinderteknologi) ger bra konserveringsresultat p.g.a. att den är en mycket effektiv kombination av olika faktorer som ensamma inte kan garantera den önskade hållbarheten eller matkvalité.

*Finns det några nationella riktlinjer om detta problem?*



Det finns inga nationella riktlinjer inom detta område.



*Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung* (Förordning om djurfoderhygien) från 8 augusti 2007.

Krav angående mjölkprodukter hos återförsäljare regleras av Tier-LMHV, paragraf § 7, första raden i kombination med bilaga 5, kap 5.

Följande krav måste uppfyllas beträffande uppvärmning av färsk mjölk och mjölkprodukter:

Pastörisering:

* snabb uppvärmningsprocess till minst 72°C i 15 sekunder eller
* låg temperatur en längre tid på minst 63°C i 30 minuter eller motsvarande process för att visa en negativ reaktion på det efterföljande alkaliskt fosfatastestet.

Ultrahög temperaturbehandling

* ständigt värmeflöde < 135°C under anpassad uppvärmningstid;
* produkter måste vara mikrobiologiskt stabila i förslutna förpackningar under 15 dagar i 30°C, eller 7 dagar i 55°C efter inkubation.



Inga nationella riktlinjer.

1. **Livsmedelskontaminering och riskanalys**

*Vad betyder ‘smittämne’?*

Enligt förordning (EEG) nr 315/93 från 8 februari 1993 som beskriver Gemenskapens rutiner beträffande smittämnen i livsmedel (Dz.U. L 37 z 13.2.1993, str. 1) och Codex Alimentarius:

”Smittämne” – ett ämne som oavsiktligt har hamnat i maten och kommit dit under produktionsprocessen (inklusive verksamheter inom lantbruket och veterinär medicinen), tillverkning, bearbetning, förberedelse, behandling, paketering, transport eller förvaring, eller som ett resultat av miljökontaminering. Främmande föremål så som insektdelar, djurhår mm omfattas inte av denna definition.

*Vilka typer av smittämne finns i maten?*

Om man tar hänsyn till varifrån smittämnen kommer ifrån, kan de delas enligt följande:

* 1. miljöfaktorer (t ex tunga metaller, radioaktiva ämnen, bekämpningsmedel);
  2. från industri (t ex tunga metaller, PAHs - Polycykliska aromatiska kolväten, PCBs - polyklorerade bifenyler, dioxiner);
  3. från tecknologi (t ex PAHs - Polycykliska aromatiska kolväten, akrylamid, furan, transfettsyror).

*Vilka EU förordningar styr matkontaminering?*

1. EG förordningen nr 315/93 från 8 februari 1993 om Gemenskapens rutiner gällande livsmedel, med tillägg;
2. EU förordningen nr 207/2005 från 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier gällande livsmedel, med tillägg;
3. EU förordningen nr 1881/2006 från 19 december 2006 som styr maxnivåerna för vissa smittämnen i livsmedel, med tillägg;
4. EU förordningen nr 396/2005 fattad av Europaparlamentet och Europeiska Rådet, 23 februari 2005 om restnivåerna på bekämpningsmedel i eller på livsmedel och foder från växt och djurprodukter, som tillägg till EG direktiv 91/414/EEG, efter förändringar;
5. Kommissionens implementeringsförordning (EU) nr 788/2012 från 31 augusti 2012 beträffande ett koordinerat, flerårigt kontrollprogram inom EU mellan 2013-2015 som ska se till att de tillåtna bekämpningsmedelsnivåerna i och på livsmedel inte överskrids och som fastställer konsumentexponering till bekämpningsmedelsrester i och på livsmedel från djur och växter.

*Vad betyder “riskanalys av matsäkerhet”?*

”Riskanalys” innebär en riskbaserad hantering inom området folkhälsa och mathygien, som omfattar tre komponenter:

* riskbedömning;
* riskhantering;
* riskrapportering.

*Vad innebär “riskbedömning”?*

Enligt WHO definitionen (http://www.who.int/foodsafety/micro/riskassessment/en/index.html):

**”**Riskbedömning är en vetenskaplig utvärdering av kända eller potentiella hälsorisker där människan har utsätts för faror i livsmedel. Processen består av följande steg:

* **Identifiering av faror:** Identifieringen av kända eller möjliga hälsorisker associerade med ett visst medel.
* **Farornas egenskaper:** Den kvalitativa och/eller kvantitativa bedömningen av de skadliga effekterna associerade med biologiska, kemiska och fysiska medel som kan finnas i livsmedel. När det gäller kemiska medel måste en dosrelaterad analys utföras. Om det finns tillgängliga datauppgifter, måste en dosrelaterad analys utföras även för biologiska och fysiska orsaker.
* **Exponeringsriskerna:** Den kvalitativa och/eller kvantitativa bedömningen av den sannolika upptagningsgraden.
* **Riskegenskaper:** Att sammanföra identifiering av farorna, farornas egenskaper och exponeringsriskerna för att bedöma de skadliga effekterna för en given befolkning, inklusive eventuella frågeställningar.

*Vad betyder “riskhantering”?*

Enligt WHO definitionen (<http://www.who.int/foodsafety/micro/riskmanagement/en/index.html>):

Riskhantering innebär att balansera olika handlingsplaner för att acceptera, minimera eller minska bedömda risker och välja och implementera lämpliga alternativ”.

Riskhantering har fyra komponenter som kan sammanfattas enligt följande:

* **Preliminära riskhanteringsverksamhet;**
* **Bedömning av olika riskhanterinsalternativ**;
* **Implementering av riskhanteringens beslut;**
* **Bevakning och genomgång.**

*Vad innebär “Riskrapportering”?*

Enligt WHO definitionen (http://www.who.int/foodsafety/micro/riskcommunication/en/index.html):

Riskrapportering är en interaktiv process där det finns ett utbyte av information och åsikter om risker mellan riskbedömare, riskmanagers och andra intresserade.

*Finns det några nationella riktlinjer om detta problem?*



Förordning utgivet av Hälsoministern, 25 september 2012. Fastställande av maxgräns på smittämnen som kan finnas i fett vid stekning och analyskriterier för att identifiera dem. (Författningssamling 2012, pos. 1096).



Tyskland har ingen specifik lagstiftning när det gäller riskanalys.



Samma i Sverige

1. **Matförgiftning**

*Vad är matförgiftning?*

Detta är den akuta påverkan av en toxikoinfektion efter att ha ätit mat:

a) som innehåller specifika mikroorganismer eller deras egna tillverkade toxiner, eller mikroorganismer och toxiner;

b) innehåller giftiga ämnen, organiska och oorganiska föreningar av olika ursprung eller förorenade av sådana ämnen.

*Vilka faktorer kan orsaka matförgiftning?*

Faktorer som orsakar matförgiftning är:  
• Baciller och deras toxiner  
• Virus  
• Protozoer  
• Maskar  
• Giftiga svamp  
• Giftiga kemikalier  
• Giftiga växter  
• Giftiga djurprodukter

*Vilka är huvudbärare av matinfektion?*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **etiologiska faktor** | **Infektionskälla/bärare** | **Villkor för mikrobisk tillväxt** | |
| **Temperaturomfång ° C** | **pH område** |
| Salmonella  Clostridium perfringens  Gula Stafylokocker (*Staphylococcus aureus*)  Bacillus cereus in Bacillus sp.  Eschericha coli  Vibrio parahaemolyticus  Yersinia enterocolitica  Campylobacter jejuni  Listeria monocytogenes  Virus | Rått kött, fågel, färsk mjölk, ägg  Kött, fågel, torkad frukt, örter, kryddor, grönsaker  Kallrätter (särskilt de som förberetts manuellt), ost från färsk mjölk  Spannmålsprodukter, välling, mjölk, örter, kryddor  Många råa grönsaker (sallader innehållande färska grönsaker)  Fisk som har kokts för lite, skaldjur mm  Rått kött, fågel, mjölk, mejeriprodukter, grönsaker  Färsk fågel, kött, mjölk och mejeriprodukter, obehandlat vatten  Kött, fågel, mejeriprodukter, skaldjur  Skaldjur, kall mat som förberetts av människor med smutsiga händer | 5 - 47  10 - 50  7 - 48  5 - 50  3 -46  3 - 43  0 - 44  25 - 46  0 - 45  - | 4,0 – 9,0  5 – 8,9  4 - 10  4,4 – 9,3  4,4 – 9,5  4,5 – 11,0  4,6 – 9,0  4,9 – 9,5  4,4 – 9,5  - |

*Vad bidrar till matförgiftning och infektioner?*

* Användningen av dåliga råvaror och olämplig förberedelse inför produktionen – ägg utgör en särskild risk.
* Dålig hygien på anläggningen och i förvaringsutrymmen. Dålig fysisk organisation och brist på avskärmning mellan rena och orena områden.
* Verktyg och utrustning rengörs och desinfekteras på fel sätt. Ingen särskild rengörings- och desinfekteringsutrustning på arbetsstationer. Användning av undermåligt rengöringsmedel.
* Brister i att följa hygienreglerna när det gäller personal som arbetar med matproduktion.
* Dålig förvaring av slutprodukter, bristfällig produktionsteknologi och matskydd.
* Brist på skydd mot flugor, kackerlackor, gnagare och annan ohyra i matområdena.

*Vilka åtgärder tar myndigheterna för matkontroll i ert land vid matförgiftningsfall?*



Åtgärder som tas av den Polska sanitära inspektionen vid matförgiftningsfall:   
Första steg – utveckling av matförgiftningsfall

* mottagande av anmälan från konsument eller allmänläkare;
* snabbt agerande;
* preliminär information om förgiftningsutbrottet.

Andra steg - utbrottsutvecklingen av matförgiftningsfall, detaljerad information

* epidemiologisk utredning;
* den sanitära kontrollen;
* provtagning;
* dokumentation.



* Generellt beslut från Socialdepartementet och Lantbruksdepartementet, Miljö- och konsumentskydd i Mecklenburg-Vorpommern från 4 mars 2003 (Generellt beslut);
* Generell administrativ förordning om registrering, utvärdering och utgivning av uppgifter om förekomsten av zoonos and zoonotiska ämnen i matkedjan (*AVV Zoonosis Food Chain*): utgåva av den nya formuleringen av *AVV Zoonosis Food Chain* daterad 10 februari 2012.

Det generella beslutet styr samarbetet mellan hälso- och veterinärmyndigheterna kring den epidemiologiska rapporten om ökningen av mag- och tarmsjukdomar i Mecklenburg-Vorpommern.

Hälso- och veterinärmyndigheterna arbetar tillsammans i fall där det finns två eller flera likartade sjukdomar orsakade av mikrobiell matförgiftning eller smittsam gastroenterit, där en epidemi kan misstänkas.

Den lokala hälsomyndigheten rapporterar om misstanken och existensen av mag- och tarm sjukdomsökningar till Myndighet för veterinär- och livsmedel inspektion (VLA) genom att maila blanketten ”snabbt meddelande”. Samtidigt informeras Socialdepartementet, Lantbruksdepartementet, Miljö- och konsumentskydd och den Tyska hälsomyndigheten. Om VLA får veta om det först, informerar VLA den lokala hälsomyndigheten. Den lokala hälsomyndigheten utför inspektionerna och intervjuar sjuka personer samt markerar vilka åtgärder måste tas för att ta itu med sjukdomen.

VLA ansvarar för inspektioner på plats när det gäller misstänksamma matprodukter och tar slumpartade eller bomullstoppsprov. Resultaten rapporteras till den lokala hälsomyndigheten på blanketten “Information för slutrapporten”. Det sistnämnda summerar resultaten från båda kontoren och rapporterar dem vidare till Socialdepartementet, Lantbruksdepartementet, Miljö- och konsumentskydd och den Tyska hälsomyndigheten på blanketten ”Slutrapport”.

Efter att ha bekräftat en sjukdomsökning p.g.a. livsmedel måste VLA också fylla i blanketten tillhörande det riksomfattande databassystemet för livsmedel som är inblandat i sjukdomsutbrott (BELA). Den Tyska byrån för matsäkerhet, lantbruk och fiske (LALLF) lägger till all provdata. Rapportblanketterna och alla prov skickas vidare till *Bundesinstitut für Risikobewertung* (Tyska Institut för riskbedömning, BfR) och till sist är BfR ansvarig för att överföra uppgifter till den Europeiska matsäkerhetsbyrån (EFSA).

Intentioner:

* Dokumentering av möjliga orsaker och epidemiologiska korrelationer;
* Trendstudie;
* Central datauppsamling som leder till en kvantitativ mikrobiologisk riskbedömning;
* Utveckling av förebyggande strategier;
* Rapportering (länder, EFSA, utgåvor);
* Speciella insatser för att förbättra matsäkerheten.



Samma i Sverige.

1. **Livsmedelstillsatser, smakämnen och enzymer**

*Vilket regelverk gäller för livsmedelstillsatser, smakämnen och enzymer?*

* Förordning (EU) nr 1333/2008 från 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (OJ L 354/16 daterad 2008-12-31, med ändringar);
* Europaparlamentet och Europeiska Rådet, förordning (EU) nr 1334/2008, från 16 december 2008 om smakämnen och vissa andra ingredienser som påverkar smaken som används i och på maten, och som ändring till Gemenskapens förordning nr 1601/91, förordningar (EU) nr 2232/96 och (EU) nr 110/2008 samt direktiv 2000/13/EU (OJ L 354/34 daterad 2008-12-31, med ändringar;
* Europaparlamentet och Europeiska Rådet, förordning (EU) nr 1332/2008, 16 december 2008 om enzymer i livsmedel, som ändring till Gemenskapens direktiv 83/417/EEG, Gemenskapens förordning (EU) nr 1493/1999, direktiv 2000/13/EG, Gemenskapens direktiv 2001/112/EU och förordning (EU) nr 258/97 (OJ L 354/7 daterad 2008-12-31, med ändringar);
* Europaparlamentet och Europeiska Rådet, förordning (EU) nr 1331/2008, 16 december 2008 om att inrätta gemensamma tillståndsrutiner för livsmedelstillsatser, enzymer i livsmedel och smakämnen (OJ L 354/1 daterad 2008-12-31);
* Förordning (EU) nr 234/2011, 10 mars 2011, som implementerar förordning (EU) nr 1331/2008 Europaparlamentet och Europeiska Rådet, om gemensamma tillståndsrutiner för livsmedelstillsatser, enzymer i livsmedel och smakämnen (OJ L 64/15 daterad 2011-03-11, med ändringar);
* Förordning (EU) nr 257/2010, 25 mars 2010, som startar ett program för att utföra omvärderingar av godkända livsmedelstillsatser enligt förordning (EU) nr 1333/2008 Europaparlamentet och Europeiska Rådet, om livsmedelstillsatser (OJ L 80/19 från 2010-03-26);
* Förordning (EU) nr 231/2012 från 9 mars 2012 som fastställer matstillsatsernas specifikationer uppsatta i Bilagor II och III till förordning (EU) nr 1333/2008 Europaparlamentet och Europeiska Rådet (OJ L 83/12 från 22.03.2012 med ändringar);
* Implementeringsförordning (EU) nr 872/2012 från 1 oktober 2012 som antar smakämneslistan i Förordning (EU) nr 2232/96 Europaparlamentet och Europeiska Rådet och presenterar den i Bilaga 1 till Förordning (EU) nr 1334/2008 samt avskaffar förordning (EU) nr 1565/2000 och beslut 1999/217/EU(OJ L 267/1 från 2012-10-02);
* Förordning (EU) nr 873/2012 från 1 oktober 2012 om övergångsåtgärder beträffande EUs lista över smakämnen och källmaterial beskrivna i Bilaga I, förordning (EU) nr 1334/2008, Europaparlamentet och Europeiska Rådet (OJ L 267/162 från 02.10.2012);
* Förordning (EU) nr 2065/2003 Europaparlamentet och Europeiska Rådet från 10 november 2003 om röksmakstillsatser avsedda att användas på eller i livsmedel (OJ L 309/12 från 2003-11-26);
* Förordning (EU) nr 627/2006 från 21 april 2006, som implementerar förordning (EU) nr 2065/2003 Europaparlamentet och Europeiska Rådet, när det gäller kvalitetskraven för att kunna godkänna analytiska metoder för provtagning, identifiering och karakterisering av primära rökprodukter (OJ L 109/32 från 2006-04-22);
* Förordning (EU) nr 2232/96 Europaparlamentet och Europeiska Rådet, från 28 oktober 1996 som fastställer en gemensam rutin för smakämnen som används i eller är avsedda för livsmedel (OJ L 299/1 från 23.11.1996);

*Vad menas med livsmedelstillsats, smakämne och matenzym?*

**Livsmedelstillsats** - ett ämne som under normala förhållanden, oavsett dess möjliga näringsvärde, inte förtäras som mat, inte heller används som en typisk ingrediens i mat och om det avsiktligt används i livsmedel av tekniska skäl under produktion, behandling, förberedning, hantering, paketering, transport eller förvaring kan bli, eller kan förväntas bli, i dess direkt eller indirekt form, en ingrediens i livsmedlet.

**Smakämnen** – är produkter som:

* inte är inte avsedda för direkt förtäring och tillsätts maten för att ge den en viss smak eller ändra dess smak;
* tillhör följande kategorier: smakämnen, smakpreparat, smakmedel från värmebehandling, röksmakämnen, smakmedelderivat och andra blandningar.

**Matenzym** – ett ämne som kommer från växt- och djurriket, mikroorganismer, eller från deras egna produkter däribland en biprodukt av jäsning med mikroorganismer:

* som innehåller en eller flera enzymer som har förmågan att katalysera en specifik biokemisk reaktion, och
* läggs i maten med ett teknologiskt syfte vid vilket som helst steg i produktionen, processeringen, förberedningen, hanteringen, paketeringen, transporten eller förvaringen.

*Begränser matlagstiftningen doseringen av livsmedelstillsatser?*

Alla ämnen som tillsätts i livsmedel måste genomgå hälsoriskundersökning. Inom EU utförs sådana undersökningar av den Europeiska Matsäkerhetsbyrån (EFSA). Som en del av riskbedömningen för varje godkänd tillsats, fastställs godtagbart dagligt intag (ADI). Maxnivåerna för enskilda livsmedelstillsatser beräknas utifrån riskbedömningen.

Tillsatsdosering som inte kräver begränsning i livsmedel definieras i lagstiftningen med uttrycket *quantum satis.* Dessa ämnen används i enlighet med den s k god tillverkningsseden (GMP) d.v.s. den minsta dosering som krävs för att uppnå önskad teknologisk resultat utan att samtidigt missvisa konsumenten.

*Hur utförs myndighetskontrollen av dessa tillsatser, smakämnen och enzymer?*

Kontrollen av mathälsan utförs under den fortlöpande övervakningen och brukar omfatta en kontroll av hur väl användningen av tillsatser, smakämnen och enzymer följer lagen.

Under kontrollen ska speciell uppmärksamhet ges till:

* korrekt användning av livsmedelstillsatser, smakämnen, enzymer och deras dosering;
* bevakning av rutiner och interna kontroll inom anläggningen beträffande användningen av livsmedelstillsatser, smakämnen och enzymer.
* Möjligheten att spåra de inkommande och avgående tillsatser på anläggningen i enlighet med ’spårbarhetsprincipen’;
* Korrekt märkning av livsmedelstillsatser, smakämnen och enzymer samt livsmedlet som innehåller dem.

*Vad är ‘överföringsprincipen’?*

I visa fall kan tillsatser finnas i maten p.g.a. överföring (producenten lägger inga tillsatser direkt i maten, men tas in av andra ingredienser).

I enlighet med överföringsprincipen ska en sådan livsmedelstillsats tillåtas:

a) i ett sammansatt livsmedel som inte finns beskrivet i Bilaga II, om en sådan tillsats är godkänd för användning i en av ingredienserna i livsmedlet i fråga;

b) i en matvara som innehåller en livsmedelstillsats, smakämne eller enzym, om tillsatsen:

* är godkänd som livsmedelstillsats, smakämne eller enzym i enlighet med denna förordning, och
* blev överförd till matvaran tillsammans med tillsatsen, smakämnet eller enzym, och
* har ingen teknisk funktion i slutprodukten;

c) i en matvara som ska användas enbart för tillverkningen av en sammansatt livsmedel, förutsett att denna sammansatt vara stämmer med den ovannämnda förordningen.

Överföringsprincipen får inte tillämpas förberedning av mjölkersättning, välling mm, behandlad mat baserad på olika sädesslag, barnmat och specialkost för medicinska ändamål avsedda för nyfödda och små barn samt maten som listats i tabeller 1 och 2 (avser färgämnen) i Bilaga II, Del A i förordning (EU) nr 1333/2008.

Innehållsförteckningen på ett livsmedel behöver inte omfatta livsmedelstillsatser och matenzymer:

a) vars närvarande i ett givet livsmedel är enbart p.g.a. att de fanns i en eller flera ingredienser i matvaran, i enlighet med överföringsprincipen, förutsatt att de har ingen teknologisk funktion för slutprodukten;

b) som används som hjälpmedel under beredningen.

*Finns det några speciella lagar eller juridiska föreskrifter beträffande detta problem i ert land?*



Det finns inga nationella förordningar inom detta område.



* Tyska Livsmedels- och foderlagen (*Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch*, LFGB;
* Förordning om livsmedelstillsatscertifiering (*Zusatzstoff-Zulassungsverordnung*, ZZulV);
* Förordning om livsmedelsmärkning (*Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung*, LMKV);
* Förordning om smaksättning - *Aromenverordnung* (Artikel 22 d. Förordning om återanhållan om förordningar kring livsmedelsmärkning) enligt den ursprungliga upplagan från 2 maj 2006.



Livsmedelsverkets föreskrift (LIVSFS 2007:15) om livsmedelstillsatser, med ändringar i (LIVSFS 2010:2).

1. **Bevakning av GMOs (genetiskt modifierade organismer)**

*Vilka EU förordningar berör genetiskt modifierade organismer (GMOs)?*

Europaparlamentet och Europeiska Rådets direktiv 2001/18/EG, 12 mars 2001, som upphäver Rådets direktiv 90/220/EEG – Kommissionsdeklarationen - om det avsiktliga utsläppet av genetiskt modifierade organismer i miljön och som jämställer medlemsstaternas olika lagar, förordningar och administrativa rutiner för att skydda människoliv och miljön när genetiskt modifierade organismer släpps ut för annat ändamål än att sätta ut på marknaden inom EU, som genetiskt modifierade organismer eller produkter som innehåller dem;

och

Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 1946/2003 från 15 juli 2003 om förflytning av GMOs över landsgränserna.

och

Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 1830/2003 från 22 september 2003 beträffande spårbarhet och märkning av genetiskt modifierade organismer och spårbarheten av livsmedel och foderprodukter som tillverkats av genetiskt modifierade organismer, med ändringarna i direktiv 2001/18/EG;

och

Kommissionsbeslut (2004/204/EC) från 23 februari 2004 som fastställer detaljerade rutiner för att upprätthålla register om genetiska modifieringar i GMOs, stadgad i direktiv 2001/18/EU beslutat av Europaparlamentet och Europeiska Rådet;

*Vad betyder genetiskt modifierad organism (GMO)?*

Enligt direktiv 2001/18/EG:

En ”Genetiskt modifierad organism” (GMO) är en organism (med undantag av människor) i vilken det genetiska materialet har förändrats på ett sätt som inte sker naturligt genom parning och/eller naturlig rekombination” … och …

”genetisk modifiering sker framförallt genom teknikerna listade i Bilaga 1 A, del 1 i direktiv 2001/18/EG”

*Vad innebär “producerat från GMOs”?*

”Producerat från GMOs” betyder att livsmedlet härstammar helt eller delvis, från GMOs, men att det inte innehåller eller består av GMOs

*Vad betyder “spårbarhet” när det gäller GMO?*

”Spårbarhet” betyder möjligheten att spåra GMOs och deras produkter innehållande GMOs genom alla steg i produktions- och distributionskedjorna.

*Vilka är de detaljerade spårbarhetsprocedurerna för GMOs?*

Artikel 4, förordning (EU) nr 1830/2003 fastställer detaljerna kring GMO spårbarhet, enligt följande:

“1. När en produkt som innehåller eller består av GMOs först kommer på marknaden, även i stora volymer, ska leverantörerna se till att följande information ges skriftligt till mottagarna:

(a) att produkten innehåller eller består av GMOs;

(b) den unika identifieringen/ar som har tilldelats dessa GMOs i fråga, enligt Artikel 8.

2. vid alla efterföljande steg i försäljningen av produkterna i stycke 1 ovan ska nästkommande leverantörer se till att den mottagna informationen enligt stycke 1 ovan förs skriftligt vidare till samtliga varumottagare.

3. I fall där produkter som innehåller eller består av blandningar av GMOs, avsedda för att användas enbart eller direkt som mat eller foder, eller för behandling, får informationen i stycke 1(b) ersättas av en Bruksdeklaration från leverantören tillsammans med en lista over unika identifieringar, för alla GMOs som förekommer i blandningen.

4. Utan inverkan på Artikel 6, ska producenter implementera system och standardiserade rutiner som möjliggör förvaringen av informationen i stycken (1), (2) och (3) samt identifieringen, under en femårs period för varje transaktion, som produkterna både leverantörerna och mottagarna i stycke 1 har haft tillgång till.”

*Vad måste vi veta om märkning av livsmedel som innehåller eller består av GMO?*

Samma artikel 4 i förordningen (EU) No 1830/2003 fastställer märkningsdetaljer för mat som innehåller eller består av GMOs, enligt följande:

“Beträffande produkter som innehåller eller består av GMOs ska producenter se till att:

(a) färdigpackade produkter som innehåller eller består av GMOs bär texten ”Produkten innehåller genetiskt modifierade organismer” eller “Produkten innehåller genetiskt modifierad [namn på organismen/erna]” på etiketten;

(b) för icke färdigpackade produkter som erbjuds slutkonsumenten är texten “Produkten innehåller genetiskt modifierade organismer” eller ”Produkten innehåller genetiskt modifierad [namn på organismen/erna]”

*Finns det någon speciell lagstiftning om detta ämne i ert land?*



I Polen finns två förordningar som berör detta ämne. Det första är en lag från 22 juni 2001 om genetiskt modifierade organismer och den andra är en förordning utfärdat av det polska Miljöverket som föreskriver detaljerna kring ämnet.

För övrigt ska GMOs registreras och vara spårbara, och att släppa ut i miljön eller på marknaden är bara möjlig efter registrering och när tillstånd erhållits från den polska Miljöministeriet.



1. Lagen om genetisk ingenjörskonst;
2. Åläggande om god lantbrukssed på odlingsplatser;
3. Lagen om att utföra genetisk ingenjörskonst.

De tyska lagarna som reglerar GMO gäller först och främst primärproduktionen. De består av bestämmelser för att skydda miljön, folkhälsa och produkter mot de skadliga effekter som kan uppstå från den genetiska ingenjörskonstens metoder. Mat och foder ska kunna produceras normalt och ekologiskt med GMOs genom god tillverknings- och jordbrukssed.



Ingen nationell lagstiftning.

1. **Strålbehandlat livsmedel**

*Vilka EU förordningar berör strålbehandlat livsmedel eller dess ingredienser?*

Europaparlamentet och Europeiska Rådets direktiv 1999/2/EG, 22 februari 1999, om att jämställa medlemsstaternas lagar beträffande strålbehandlade livsmedel och dess ingredienser – ramverks direktiv som täcker allmänna och tekniska aspekter om både processen och märkningen av strålbehandlad mat och villkoren för att få tillstånd att utföra strålbehandling;

och

Europaparlamentet och Europeiska Rådets direktiv 1999/3/EG, 22 februari 1999 om att skapa gemensam lista inom Unionen över strålbehandlat livsmedel och ingredienser – än så länge listan över produkter godkända för strålbehandling inom hela EU området består av en enda livsmedelskategori: ”torkade aromatiska örter, kryddor och vegetariska smaksättningar”.

*Vad betyder ”strålbehandlat livsmedel”?*

Strålbehandlingen är exponering av livsmedel till elektronstrålar, röntgen- eller gammastrålning, för att döda bakterier som kan orsaka matförgiftning, t ex salmonella, campylobakter och E.coli och/eller bidrar till matkonservering genom att fördröja mognadsprocessen hos frukt och förhindrar att grönsaker, som potatis och lök, från att skjuta skott.

*Vad måste vi veta om märkning av strålbehandlad mat?*

Artikel 6, direktiv 1999/2/EG, anges detaljer om märkning av strålbehandlad mat.

”Märkning av livsmedel som har behandlats med joniserande strålning styrs av följande bestämmelser:

1. För produkter avsedda för slutkonsumenten och cateringfirmor:

(a) om produkterna säljs som enstaka varor ska texten “strålbehandlat” eller “behandlat med joniserande strålning” finnas på etiketten enligt Artikel 5, Direktiv 79/112/EEG.

Om produkterna säljs i stora volymer ska denna text finnas tillsammans med produktens namn på en skylt ovanpå eller bredvid behållaren i vilken produkten är placerad;

(b) om en strålbehandlad produkt används som ingrediens, ska samma text skrivas på ingredienslistan.

(c) genom undantag från Artikel 6(7) i Direktiv 79/112/EEG, krävs samma text för att markera strålbehandlade ingredienser i sammansatta ingredienser i livsmedel, även om dessa utgör mindre än 25% av slutprodukten.

2. För produkter som inte är avsedda för slutkonsumenten och cateringfirmor:

(a) texten i stycket ovan ska tillämpas för att markera behandlingen av både maten och ingredienserna i ett icke-strålbehandlat livsmedel;

(b) antingen identiteten eller adressen på anläggningen som utförde strålbehandlingen, eller dess referensnummer, ska markeras enligt Artikel 7;

3. Strålbehandlingsmarkeringen ska alltid anges på alla handlingar som följer eller hänvisar till det behandlade livsmedlet.”

*Finns det någon speciell lagstiftning om detta ämne i ert land?*



Det finns en förordning utfärdat av Hälsoministeriet om strålbehandling av livsmedel. Förordningen gäller samma områden som Direktiv 1999/2/EU och anger tekniska detaljer för behandlingen, märkningen, precis som med EU, samt ger en förteckning över livsmedel som får strålbehandlas i Polen.

Det finns bara två anläggningar i Polen som är godkända för strålbehandling av livsmedel.

Kontroll av verksamheten görs av Den Sanitära Inspektionen.



Den Tyska Livsmedels- och Foderbalken, Artikel 8 (8§), styr strålningsförbud och tilldelar auktorisation beträffande strålbehandling av livsmedel.

Den 14 december 2000 kom en tysk lag om livsmedelsbehandlingen med elektron- och gammastrålning, röntgenstrålning och neutron- eller ultravioletstrålning (Livsmedelsstrålningslagen).

Denna lag tar med Europaparlamentet och Europeiska Rådets RL 1999/2/EU från 22 februari 1999 och bestämmelserna i Europaparlamentet och Europeiska Rådets RL 2000/13/EU från 20 mars 2000 i tysk lagstiftning.



I Sveriges tillåts endast strålning av kryddor. Det har varit tillåtet att stråla kryddor sedan 1997. Strålning får endast ske om det behövs för att stoppa infektionsspridning och när ingen annan lämplig metod finns till hands för att döda organismer i livsmedel. Strålning får inte användas för att kompensera bristfälliga hygien- och hälsoåtgärder.

Livsmedel som strålbehandlas måste markeras med texten ”Strålbehandlat” eller ”Behandlat med joniserande strålning”.

Regleras av SLVFS 2000:46, Livsmedelsverket.

1. **RASFF**

*Vad är RASFF systemet?*

EU RASFF (varning om hälsovådliga livsmedel) är ett europeiskt, snabbt varningssystem för farliga matprodukter som gäller i alla EU länder. Varje medlemsland ansvarar för att säkerhetsregler efterföljs beträffande produkter som marknadsförs i det egna landet. Enligt den ”gemensamma marknadens” principer måste medlemsländerna informera varandra om farliga produkter och tillhörande risker. Systemets syfte är ett snabbt agerande när farliga produkter dyker upp på marknaden inom EU och tredje land.

RASFF-systemet omfattar alla EU länder och länder i det europeiska ekonomiska samarbetet. Systemet är tillgängligt även för tredje land och internationella organisationer om avtal undertecknas beträffande reciprocitet och sekretess (i enlighet med Kommissionsbestämmelse 178/2002).

RASFF organisation byggs på ett nätverk. I systemet har varje deltagarland ett nationellt kontaktcenter som kommunicerar med ett centralt kontaktcenter.

*Vilka EU förordningar berör RASFF-systemet?*

* Europaparlamentet och Europeiska Rådets Förordning (EU) nr 178/2002, 28 January 2002, fastställer allmänna principer och krav gällande livsmedelslagstiftning, upprättandet av det europeiska matsäkerhetsmyndigheten och fastställandet av matsäkerhetsrutiner.
* Kommissionsförordning (EU) nr 16/2011, 10 januari 2011, summerar implementeringsåtgärderna för ett förvarningssystem beträffande farliga matprodukter och foder.
* Europaparlamentet och Europeiska Rådets Förordning (EU) nr 183/2005 från 12 januari 2005 som stipulerar kraven för foderhygien.

*Vilka meddelandetyper finns inom RASFF-systemet?*

Färdiga blanketter finns för informationsbyte inom systemet:

* Meddelande blanketten - marknadskontrollen;
* Meddelande blanketten – avvisning vid gränsen;
* Meddelande tilläggsblanketten - uppföljning.

***   ***

Marknadskontrollen avser produkten som infördes in i EEA (europeiska ekonomiska området) för försäljning, avvisning vid gränsen avser avvisning vid den yttre gränsen till EEA, medan tilläggs blanketten används för att komplettera det ursprungliga meddelandet.

Som den fungerar i Polen är RASSF (varning om hälsovådliga livsmedel) en viktig factor i att skydda folkhälsa i hela landet, och dess och fungerar genom att snabbt samla in och meddela information om livsmedel, material och föremål som kommer i kontakt med mat och foder som kan utgör en risk till konsumenternas hälsa.

System går ut på att göra en riskbedömning när livsmedel, foder eller material, som kommer på marknaden, utgör en risk för hälsan och miljön. Systemet kommer även med information om de snabba åtgärderna som har vidtagits.

*Finns det några nationella riktlinjer om denna fråga?*



Lagstiftningen i Polen som möjliggör användningen av RASFF-systemet är bl a:

* Lag från 25 augusti 2006 om matsäkerhet och näring
* Lag från 29 januari 2004, Polska veterinärmyndigheten
* Lag från 22 juli 2006 om foder
* Lag från 16 december 2005 om animaliskt livsmedel
* Lag från 18 december 2008 om växtskydd

Och driftrutiner från *Rapid Alert System for Food and Feed* (RASFF).

Enligt lagen om matsäkerhet och näring ska RASFF-systemet i Polen ledas av Förste Sanitärinspektören, vem ska även:  
1) inrätta ett nationellt kontaktcenter (NCP) för RASFF-systemet.   
2) vara ansvarig för NCPs funktion,  
3) meddela den Europeiska Kommissionen om registrerade hälsofarliga livsmedel och foder i Polen.

Information om produkter som bedöms vara farliga samlas in av länet, gränsmyndigheter och regionella mat- och fodermyndigheter och skickas till berörda kontaktcentrar där ett expertteam bedömer vilka risker som produkterna kan medföra samt föreslår lämpliga åtgärder.

I visa fall skickas dessa uppgifter vidare till den Europeiska Kommissionen och den Europeiska Matsäkerhetsmyndigheten.



I Tyskland styr en Generell Administrativ Förordning (GAR) implementeringen av ett snabbt system för varning om hälsovådliga livsmedel, dagligvaror och foder, daterad 20 december 2005 enligt den omgjorde utgåvan 28 januari 2010. Detta ska se till att varningssystemet implementeras i standardversion och följer Artikel 50 i Förordning (EU) nr178/2002 (RASFF).

GAR upprätter en ansvarsfördelning beträffande meddelanden, informationssätt och kriterier som styr meddelandeförfarandet.

Meddelanden angående livsmedel måste matas in i systemet i fall livsmedlet orsakar en allvarlig, direkt eller indirekt risk för hälsan. För att fastställa om detta är fallet har särskilda kriterier tagits fram. Utöver detta har Tyska Institutet för Riskbedömning (BfR) tagit fram en lista och checklista beträffande livsmedel som innehåller olika rester.

En skiss på meddelandet

En skiss på meddelandet tas fram av den delstat där ett misstänkt livsmedel upptäcktes. Meddelandet skickas vidare till delstaten där matentreprenören är baserad för komplettering. Härifrån skickas den till den nationella koordineringscentret i den Tyska Republiken, som heter Statliga Konsumentskydds- och Matsäkerhetsbyrån (BVL). BVL dokumenterar varningar om tvivelaktig livsmedel samt officiella återkallelser på livsmedel och foder/blandfoder och skickar informationen vidare till de andra EU medlemsländerna. BVL summerar dagliga meddelanden i dagsrapporter som är tillgängliga till kontaktcenter inom alla delstater, det Federala Departementet, BfRs huvudkontor för riskbedömning, den Statliga Ekonomi- och Exportkontrollbyrån, Robert-Koch-Institutet (RKI) och de gemensamma kontroll och beredskapskontoren inom den Tyska Federationen och dess delstater.

I sin tur informerar det Federala Departementet de högsta federala myndigheterna om meddelanden som förs in i systemet av EU medlemmar.



Kontaktcentret i Sverige är Livsmedelsverket (SLV).

SLV vidarebefordrar meddelanden till berörda kontrollmyndigheter.

Kontrollmyndigheter rapporterar vidtagna åtgärder till SLV.

SLV rapporterar tillbaka till Kommissionen.

1. **Livsmedels spårbarhet**

*Vad betyder ”livsmedels spårbarhet”?*

"Spårbarhet" innebär möjligheten att följa ett livsmedel eller substans som är avsedd att vara, eller förväntas vara, en del av ett livsmedel genom alla steg inom produktionen, beredning och distributionen.

I praktiken betyder det att en producent ska kunna identifiera någon som har levererat mat eller en substans som är avsedd att vara, eller förväntas vara, en del av ett livsmedel samt kunna identifiera andra företag som har tagit emot hans produkter. Det kallas ”ett steg tillbaka, ett steg fram” taktiken.

*Vilka EU förordningar berör spårbarheten av mat?*

Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 178/2002, 28 januari 2002, fastställer allmänna principer och krav beträffande livsmedelslagstiftning, upprättandet av den europeiska matsäkerhetsmyndigheten och fastställandet av matsäkerhetsrutiner.

Förordningen fastställde ett ramverk för livesmedels- och foderlagstiftning inom EU och ställer krav på både medlemsstaterna och matproducenterna.

Artikel 18 i förordningen tar upp de allmänna principerna och krav beträffande spårbarhet av mat.

*Varför är spårbarhet så pass viktig att det kräver speciella regler?*

Det är nödvändigt att garantera matsäkerheten och förse konsumenterna med pålitlig information. Skulle det bli ett livsmedelskris är det lättare att återkalla skadligt livsmedel från affärerna.

*Finns det annan EU lagstiftning inom området?*

Indirekt styr lagstiftningen märkning av livsmedel.

*Kan matproducenten, som ansvarar för detaljhandeln, identifiera till vem han sålde produkten?*

Oftast inte. Han ska kunna gå ”ett steg tillbaka” vilket innebär att han borde kunna ge information för att spåra mat ”baklänges” och i vissa fall, initiera åtgärder för att återkalla från marknaden livsmedel som inte uppfyller säkerhetskraven.

*Är lagen effektiv?*

Artikel 18 i förordning (EU) nr 178/2002 beskriver endast allmänna spårbarhetsprinciper. Tidigare matkriser har visat att brister i dokumentationen ibland har förhindrat fullständig spårbarhet av misstänkta matvaror. Det är därför Kommissionen beslutade att skärpa reglerna om spårbarhet av animaliskt livsmedel. Kommissionens implementeringsförordning (EU) nr 931/2011 från 19 september 2011 om spårbarhetskraven fastställda i förordningen (EU) nr 178/2002 om animaliskt livsmedel, kommer att implementeras i alla EU länder fr o m 1 juli 2012**.**

*Finns det speciell lagstiftning om detta ämne I Ert land?*



I Polen arbetar vi utifrån lagen ovan. Spårbarhet är en av punkterna vi kontrollerar hos matproducenterna. Resultaten är tillfredsställande när det gäller animaliskt livsmedel. Det är mer komplicerat inom sektorn grönsaker, frukter, fröer, groddar och svamp, eftersom det kan hända att grossistverksamheten sker hos lokala marknader utan någon bokföring.



Det finns ingen speciell reglering om spårbarhet i Tyskland.

Det finns emellertid BLL-guiden “Spårbarhet – Spårbarhetsorganisation i matkedjan”. Detta gjordes i samarbete mellan Matlags- och matvetenskapsföreningen (BLL) och en expertgrupp från olika områden inom livsmedelsindustrin och handeln och ger grundläggande information om tekniska och organisatoriska aspekter på spårbarhetens införande. Matindustrin får kunskaper om ett grundläggande spårbarhetssystem samt hjälp med implementeringen.

BLL är den ledande organisationen inom den tyska matsektorn.



Ingen nationell lagstiftning.

1. **Sanitära inspektioner vid gränsen**

*Vilka varor måste gå igenom sanitära inspektioner vid gränsen?*

Sanitära kontroller vid gränsen gäller endast varor som har sitt ursprung i tredje land, som inte är medlem i EU eller det europeiska ekonomiska området och som inte har kontrollerats vid gränsen i ett annat EU land.

*Var utförs gränskontrollerna?*

Livsmedel, material och föremål avsedda för hantering av mat som importeras för försäljning, från länder som inte är medlem i EU (s k “tredje land”) måste gå igenom en sanitär kontroll:

* vid statsgränsen;
* vid varans slutdestination.

*Vilka är huvudmomenten i en sanitär inspektion?*

1. meddelande från livsmedels- och foderverksamheter eller deras ombud om beräknat datum och tid för sändningens ankomst och ankomstplats (DPE) samt sändningens art;
2. att gå genom dokumentationen – handelsdokument och eventuellt andra relevanta dokument som krävs av mat- och foderlagstiftningen som bifogats avsändningen.
3. identitetskontroll - visuell inspektion för att kontrollera att certifikat och andra dokument stämmer med avsändningens etiketter och innehåll.
4. direkt inspektion – livsmedels- eller foderinspektion som kan innebära en kontroll av transportmedel, paketering, märkning, temperatur och ev provtagning för analys och laboratorietestning, eller annat som krävs för att bekräfta att livsmedels- och foderlagstiftningen har följts;
5. att dokumentera kontrollen.

*Finns det livsmedelsprodukter som lyder under speciella importvillkor?*

Enligt Artikel 15, sekt 5, Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 882/2004, 29 april 2004, ska Kommissionen utifrån kända eller framträdande risker, ta fram en lista av mat och foder som inte härstammar från djurprodukter som ska gå igenom en ökad nivå av myndighetskontroller vid gränsen till vissa territorier.

Speciella villkor för import av olika livsmedel och foder fr o m 16 april 2012 styrs av följande regelverk utgivet av Kommissionen:

* [Kommissionsförordning (EU) nr 669/2009, 24 juli 2009 som implementerar Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 882/2004 beträffande en ökad nivå av myndighetskontroller på mat och foder som inte härstammar från djurprodukter, som ändrar Beslut 2006/504/EU(med ändringar);](http://www.gis.gov.pl/userfiles/file/akty_prawane_2/669_2009.pdf)
* Kommissionsförordning (EU) nr 1152/2009, 27 november 2009, som inför speciella villkor för import av vissa livsmedel från enstaka tredje land p.g.a. kontamineringsrisker från aflatoxiner, och som upphäver beslut 2006/504/EU;
* Kommissionsförordning (EU) nr 1135/2009, 25 november 2009, som inför speciella villkor som styr importen av vissa produkter från eller avsänt från Kina och som upphäver beslut 2008/798/EG;
* Kommissionsförordning (EU) nr 1151/2009, 27 november 2009, som inför speciella villkor för import av solrosolja från eller avsänt från Ukraina p.g.a. kontamineringsrisker från mineralolja och som upphäver beslut 2008/433/EG;
* Kommissionsförordning (EU) nr 258/2010, 25 mars 2010, som inför speciella villkor för import av guargummi från eller avsänt från Indien p.g.a. kontamineringsrisker från pentaklorfenol och dioxiner, och som upphäver beslut 2008/352/EU;
* Nr 284/2011, 22 mars 2011, som styr specifika villkor och detaljerade rutiner för import av polyamid- och melaminplast i köksutrustning som kommer från eller avsänds från Kinesiska Republiken och Hong Kong (Speciella Administrativa Regionen, Kina);
* Nr 961/2011 från 27 september 2011 som inför speciella villkor för mat- och foderimport från eller avsänt från Japan efter kärnkraftverksolyckan i Fukushima och som upphäver Förordning (EU) nr 297/2011;
* Nr 844/2011, 23 augusti 2011, som godkänner Kanadas förkontroll av vete och vetemjöl beträffande ochratoxin A, innan de exporteras;

och att implementera beslut:

* [från 6 juli 2011 om nödåtgärder beträffande bockhornsklöver (fenugreek frö) och vissa fröer och bönor som importeras från Egypten;](http://www.gis.gov.pl/userfiles/file/akty_prawane_2/2011-402_pl_import_Egipt_dec_KE.pdf)
* [från 22 december 2011 om nödåtgärder beträffande otillåtet genetiskt modifierat ris i risprodukter från Kina som upphäver beslut 2008/289/EU (2011/884/EU)](http://www.gis.gov.pl/userfiles/file/akty_prawane_2/Decyzja_ryz%20z%20Chin.pdf).

*Vilka åtgärder bör tas av behöriga myndigheter när livsmedel och foder från tredje land inte uppfyller kraven i mat- och foderlagstiftningen?*

Livsmedel och foder från tredje land som inte uppfyller kraven i mat- och foderlagstiftningen kan beslagtas av myndigheterna. Efter en lämplig undersökning av de inblandade verksamheterna som ansvarar för avsändningen, vidtar behörig myndighet följande åtgärder beträffande varorna:

* Ett försäljningsförbud inom EU,

Och, beroende på testresultaten:

* en order om att exportera varorna i fråga tillbaka till avsändaren direkt från EU gränsen;
* att förstöra varorna på entreprenörens bekostnad;
* att använda varorna till andra ändamål;
* att meddela andra EU länder som har gränser mot tredje land och hälso- och sanitärmyndigheter om avsändningens ursprungsland.

*Finns det några speciella lagar och förordningar beträffande denna fråga i Ert land?*



Den Statliga sanitärinspektionens verksamheter bär ansvar för gränskontroller när det gäller animaliskt livsmedel, och material och utrustning som kommer i kontakt med mat.

Nationella lagar som styr gränskontroller avseende livsmedel och foder är:

* Förordningar från Hälsodepartementet:
* från 8 december 2011 om varuförteckningen som ska gå igenom en sanitärkontroll vid gränsen (Författningssamling nr 272, punkt 1612);
* [från 24 september 2007 om en förteckning på gränsstationer som är aktuella för att utföra sanitärkontroller (Författningssamling nr 196, punkt 1423)](http://www.pis.gov.pl/userfiles/file/akty_prawane_2/196_1423.pdf);
* [från 14 februari 2007 om en gränskontrollsmall och certifiering när det gäller uppfyllelsen av hälso- och säkerhetskraven](http://www.pis.gov.pl/userfiles/file/akty_prawane_2/Wzory_wniosk%C3%B3w_kontrola_graniczna_DzU_2007_44_286.pdf) (Författningssamling nr 44, punkt 286).



Livsmedelsimport förordning - LMEV förordning om implementering av veterinärkontroller på importvaror och genomresor av animaliskt livsmedel från tredje land, reviderad av B. v. 2011-09-15 Gazette I p 1860, ändrad sist i Artikel 2, paragraf 18 G. v. 2011-12-22 Gazette I p 3044.

Statliga konsumentskydds- och matsäkerhetsbyrån (BVL) har en förteckning över tullkontor, tillhörande gränskontrollstationer och andra startpunkter där levande djur och varor för import, export och genomresa behandlas.



Livsmedelsverkets Förordning (LIVSFS 2006:4) om animaliskt livsmedel som importeras från tredje land;

Livsmedelsverkets Förordning (LIVSFS 2011:14) om kontrollen av vissa vegetabiliska och blandade livsmedel importerade från tredje land;

Livsmedelsverkets Förordning (LIVSFS 2005:22) om handel med animaliskt livsmedel inom EU

1. **Bevakning av matsvamp**

*Vilka EU förordningar tar upp produktionen eller marknadsföringen av matsvamp?*

Verksamheter inom matproduktion, samling, förvaring och försäljning av vilda, färska svamp och torkade svamp, producerade från svamp som växer under normala förhållanden, måste hålla sig till kraven i Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 852/2004, 29 april 2004, om mathygien (*Official Journal*. EU L 139, 2004-04-30, s.1).

*Vilka svamparter är godkända för produktion och försäljning?*

§ 2 Hälsodepartementets förordning från 17 maj 2011 om matsvamp som får säljas, tillverkningen av preparerade svamp, livsmedel som innehåller svamp och användningen av svampklassificering och svampexperter samt utgivningen av Bilaga nr 1 som innehåller en förteckning över svampsorter som godkänns för användning i livsmedel, samt Bilaga nr 2 som gör upp en förteckning över behandlad mat som innehåller svamp.

*Vilka villkor måste uppfyllas för att kunna sälja matsvamp på internet?*

Lagen om matsäkerhet och näring, från 25 augusti 2006, styr försäljning av svamp på internet. Enligt lagen finns det möjlighet att sälja torkade och inlagda svamp inom EU på distans, t ex genom en webbportal. Lagen säger att den som säljer livsmedel inklusive svamp är ett matföretag och verksamheten måste registreras. Den som säljer svamp på internet måste skaffa de nödvändiga intygen.

*Vilken sorts dokumentation krävs i Ert land för att kunna sälja färska eller torkade svamp?*



Det juridiska ramverket i Polen som styr produktionen och försäljningen av svamp omfattar:

* En lag från 25 augusti 2006 om matsäkerhet och näring;
* Hälsodepartementets förordning från 17 maj 2011 om matsvamp som får säljas, tillverkningen av preparerade svamp, livsmedel som innehåller svamp och som använder sig av svampklassificering och svampexperter.

Hälsodepartementets förordning från 17 maj 2011 uppger att vilda, färska svamp och torkade svamp som kommer från vildsvamp får endast säljas till slutkonsumenten på marknader eller affärer, och måste inneha ett intyg för färska eller torkade svamp.

Intygsmallar finns i ovannämnda förordningen i Bilaga 3 – Intyg om färsk svamp, och i Bilaga 4 – Intyg om torkad svamp



I Mecklenburg-Vorpommern är Svamprådgivningstjänsten en av kompetenserna i landet när det gäller folkhälsan (Lagen om Folkhälsan i Mecklenburg-Vorpommern). Detta kompletteras av ”Riktlinjer för Svamprådgivningstjänsten och förtydligande om svampförgiftning” på beställning av Socialdepartementet.

Den Tyska Mykologiföreningen betraktar utbildning och testning av svampexperter som sin huvuduppgift. Föreningen skapade ett gemensamt utbildningsprogram som har antagits av hela Tyskland.

Föreningen utfärdar ett auktorisationskort till dem som har godkänts som svampexperter.

Experterna är knutna till hälsokontoren eller kontoren för veterinär- och livsmedelskontroll.

Under svampsäsongen utöver de sin roll som rådgivare. De ger råd till allmänheten om ätbara svampsorter och hjälper med information om svampförgiftning.



Giftinformationscentralen ger råd om olika giftämnen.

Naturhistoriska museum kan hjälpa till med identifieringen.

1. **Bevakning av kosttillskott**

*Vad menas med ett kosttillskott?*

Ett kosttillskott är ett livsmedel på marknaden som har till syfte att komplettera den normala kosten och som är ett koncentrat av vitaminer, mineraler eller andra substanser, enskilda eller sammansatta, med en fysiologisk och näringsmässig effekt, som kan doseras. Undantag är produkter som har samma egenskaper som medicinska produkter preciserade i Läkemedelsverkets föreskrifter. Kosttillskott får innehålla vitaminer och mineraler som förekommer naturligt i livsmedel och andra ämnen som uppvisar fysiologisk- och näringseffekter.

*Vilka EU förordningar styr användningen av kosttillskott?*

Förordning (EU) nr 1170/2009 från 30 november 2009 som tillägg till Europaparlamentet och Europeiska Rådets direktiv 2002/46/EU och Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 1925/2006 beträffande förteckningar över vitaminer och mineraler och dess olika former som kan tillsättas livsmedel och kosttillskott.

*Vilka former kan kosttillskott ha?*

Kosttillskott är avsett för användning i små enhetsmängder och förekommer i följande former:

* kapsyler;
* tabletter;
* dragéer;
* pulver i portionspåsar;
* ampuller med vätska;
* droppflaskor;
* pulver;
* sirap.

*Vilken tilläggsinformation krävs på märkningen av kosttillskott utöver lagens grundkrav på märkning av livsmedel?*

Märkning av kosttillskott på marknaden, förutom den lagstiftade grundmärkningen av livsmedel, ska innehålla följande information:

* texten "Kosttillskott";
* namn på olika kategorier av näringsämnen och ämnen som kännetecknar produkten, eller en beskrivning av deras egenskaper;
* den rekommenderade dagliga dosen;
* en varning om att inte överskrida den rekommenderade dagliga dosen;
* en text som förklarar att kosttillskott får inte ersätta en varierad kost;
* en varning om att kosttillskott måste förvaras utom räckhåll för små barn.

Kosttillskottets innehåll av vitaminer, mineraler och andra ämnen som uppvisar fysiologiska och näringsmässiga effekter ska markeras i numerisk form.

*Finns det några speciella lagar och förordningar beträffande denna fråga i Ert land?*



Lagstiftning som styr kosttillskottsfrågan på riksnivå:

* Lagen från 25 augusti 2006 om matsäkerhet och näring (Författningssamling 2010 nr 136, punkt 914, med tillägg);
* Hälsodepartementets förordning [från 9 oktober 2007 beträffande sammansättning och märkning av kosttillskott (Författningssamling](http://www.gis.gov.pl/ckfinder/userfiles/files/Departament%20Bezpiecze%C5%84stwa%20%C5%BBywno%C5%9Bci%20i%20Zywienia/Prawo%20B%C5%BB/Suplementy_diety_DzU_07_196_1425.pdf), nr 196, punkt 1425, med tillägg).

En livsmedelsverksamhet som tar fram och har för avsikt att sälja ett kosttillskot för första gången måste meddela Förste sanitärinspektören genom det elektroniska meddelandesystemet.



Reglering av kosttillskott från 24 maj 2004 (*Nahrungsergänzungsmittelverordnung - NemV*).

NemV styr sammansättning och märkning av kosttillskott samt krav på anmälan.

På grund av § 5 NemV anmälan av kosttillskott till BVL (Statliga Konsumentskydds- och Matsäkerhetsbyrån) är ett krav innan det lämnas ut till försäljning. Ansökan görs online eller på särskild blankett.



Lagstiftning på riksnivå, LIVSFS 2003:9 och nationella riktlinjer “Kosttillskott vägledning”.

När man går genom ingredienserna är det bra att vända sig till ESCO förteckningen, Efsas förteckning över preparat gjorda av växter som kan vara ett bekymmer för människans hälsa om de användas i livsmedel eller i ett kosttillskott. I Sverige finns “VOLM vägledning” som har samma funktion som ESCO förteckningen.

Inte alla kosttillskott måste registreras innan de kan säljas på marknaden.

1. **Bevakning av livsmedel med specifika näringssyften**

*Vilka viktiga EU förordningar styr bevakningen av livsmedel med specifika näringssyften?*

Bestämmelserna beträffande livsmedel avsett för specifika näringssyften är samordnade på EU-nivån enligt Europaparlamentet och Europeiska Rådets direktiv 2009/39/EU från 6 maj 2009 om livsmedel avsett för specifika näringssyften.

Specifika villkor bestäms av direktiv och regler, och innehåller, i synnerhet, rekommendationer om produkternas beskaffenhet och märkning:

* Kommissionsförordningen (EU) nr 1243/2008 från 12 december 2008 som gör ändringar i Bilagor III och VI tillhörande direktiv 2006/141/EU beträffande sammansättningskrav för vissa spädbarns modersmjölkersättningar;
* Kommissionsförordningen (EU) nr 953/2009 från 13 oktober 2009 om ämnen som kan tillsättas för specifika näringssyften i livsmedel som har specifika näringssyften;
* Kommissionsförordningen (EU) nr 41/2009 från 20 januari 2009 beträffande sammansättning och märkning av livsmedel avsett för människor med glutenintolerans.

Förutom de detaljerade juridiska reglerna för denna produktgrupp, ska livsmedel avsett för särskilda näringssyften lyda annan lagstiftning angående märkning, påståenden beträffande näring och hälsa, tillsatser, kontamineringsämnen, kemikaliska rester från skördeskyddsmedel, förvaring och växttransporter.

EU lagstiftning och information om livsmedel för specifika näringssyften finns på EUs hemsida

<http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritional/index_en.htm>

*Vad menas med livsmedel med specifika näringssyften?*

**Livsmedel avsett för specifika näringssyften** – livsmedel, som p.g.a. dess speciella sammansättning eller förberedelse, är markant annorlunda än vanligt livsmedel och, enligt märkningen på förpackningen, saluförs för att tillfredsställa näringsbehoven hos vissa grupper:

* Personer vars matsmältning eller ämnesomsättning är rubbad, eller de som p.g.a. speciella fysiologiska tillstånd kan gynnas av ett kontrollerat intag av vissa ämnen i maten – maten kan beskrivas som “specialkost”;
* friska spädbarn och småbarn mellan ett och tre år.

*För vilka konsumentgrupper är livsmedel med specifika näringssyften avsedda?*

Livsmedel med specifika näringssyften är avsedda för:

* barn och spädbarn;
* människor med övervikt och/eller fetma;
* människor med diabetes;
* glutenintoleranta;
* idrottare;
* patienter som är under kostbehandling;
* människor som går på en natriumfattig kost.

*Finns det några speciella lagar och förordningar beträffande denna fråga i Ert land?*



Polsk lagstiftning som reglerar livsmedel med specifika näringssyften på riksnivån:

* Lagen från 25 augusti 2006 om matsäkerhet och näring (Författningssamling 2010 nr 136, punkt 914, med tillägg);
* Hälsodepartementets förordning [om livsmedel med specifika näringssyften (Författningssamling](http://www.gis.gov.pl/ckfinder/userfiles/files/Departament%20Bezpiecze%C5%84stwa%20%C5%BBywno%C5%9Bci%20i%20Zywienia/Prawo%20B%C5%BB/Suplementy_diety_DzU_07_196_1425.pdf), nr 180, punkt 1214).

Livsmedelskategorier för livsmedel med specifika näringssyften, som finns i Livmedelslagens förteckning omfattar:

1. inledande modersmjölksersättning och sedan tillskottsnäring av spädbarn;
2. kompletterande livsmedel – flingor och andra behandlade livsmedel för spädbarn och barn upp till 3 år;
3. livsmedel med minskat energiinnehåll som används i viktminskningskost;
4. specialkost som har speciella medicinska syften;
5. livsmedel som uppfyller kraven vid intensiv muskelansträngning, särskilt för idrottare;
6. livsmedel för personer med försämrad ämnesomsättning vad gäller kolhydrater (diabetes);
7. natriumfattiga produkter, inklusive kostsalt, som har ingen eller lite natriuminnehåll;
8. glutenfri livsmedel.

Regler för marknadsföring av livsmedel med specifika näringssyften för första gången finns i artiklar 29, 30, 31 av lagen från 25 augusti 2006 om matsäkerhet och näring.

Obligatorisk anmälan till Förste sanitärinspektören när sådant livsmedel marknadsförs för första gången enligt artikel 29, avsnitt 1, i lagen från 25 augusti 2006 om matsäkerhet och näring, gäller livsmedel för spädbarn och grupperna 4-8 ovan.



Reglering av specialkost enligt utgåvans (*Diätverordnung*) upplaga den 2 april 2005.

*Diätenverordnung* (Reglering av specialkost) innehåller specifika regler om sammansättning, produktion och märkning av specialkost. Specialkost måste vara lämplig för dess beskrivna ändamål och måste skilja sig tydligt i dess sammansättning eller produktion från vanligt livsmedel.



Allmänna regler enligt Livsmedelsverkets förordningar (SLVFS 2000:14) om livsmedel för specifika näringssyften. Reglerna baseras på Direktiv 2009/39/EG. SLVFS 2000:14 omfattar regler som gäller för alla produktkategorier. Förutom detta finns det speciella regler om:

1. Spädbarnsmjölkersättning och tillskottsnäring (SLVFS 2008:2);
2. Barnmat (SLVFS 1997:27);
3. Vissa livsmedel för viktminskning (SLVFS 1997:30);
4. Livsmedel avsedda för speciella medicinska ändamål (SLVFS 2000:15).
5. **Bevakning av nya livsmedel**

*Vad menas med uttrycket nya livsmedel och vilka EU regler (EG) styr marknadsföringen av sådana livsmedel?*

I enlighet med Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 258/97 från 27 januari 1997 om nya livsmedel och dess innehåll – ska nya livsmedel och dess innehåll betraktas som livsmedel som inte har använts i stor skala som människoföda (antaget datum i sammanhanget är det samma som när förordningen trädde i kraft, d.v.s. 1997-05-15).

Ytterliggare, frågeställningar kring detta ämne besvaras av Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 1852/2001 från 20 september 2001, som fastställer detaljerade regler om offentliggörande av viss information och skyddandet av information enligt Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 258/97.

*Vilket förfaringssätt finns för att marknadsföra nya livsmedel inom EU?*

Ansökan beskrivs i artikel 4, förordning nr 258/97. Det innebär att en entreprenör som vill marknadsföra ett nytt livsmedel eller ingrediens måste lämna en ansökan till den behöriga myndigheten i landet i fråga.

I enlighet med artikel 4, förordning nr 258/97, den som har för avsikt att marknadsföra ett nytt livsmedel eller ingrediens för första gången måste lämna en ansökan till den behöriga myndigheten i landet i fråga. Samtidigt måste en ansökanskopia skickas till Kommissionen.

Ansökan bör innehålla:

* nödvändig information och kopior på relevant produktforskning samt eventuella tilläggsdokument som visar att produkten/ingrediensen uppfyller kraven i artikel 3, avsnitt 1 i förordningen ovan;
* förslag till märkning i enlighet med artikel 8 i ovannämnd förordning;
* översikt/sammanfattning på den inlämnade ansökans dokumentation.

När ansökan är färdigbehandlad, lämnar Europaparlamentet och Europeiska Rådet antingen ett auktorisations- eller ett förbudsbeslut som offentliggörs i EUs “*Official Journal*”

Endast Kommissionens auktorisation ger entreprenören tillstånd att sälja de nya produkterna inom EU.

*Vad är det som omfattas av auktorisationsbeslutet om att marknadsföra nya livsmedel för första gången?*

Ett sådant beslut, i enlighet med förordningen ovan, artikel 7 avsnitt 2, bestämmer auktorisationens bred och (i förekommande fall):

* villkor om hur livsmedlet eller ingrediensen ska användas;
* livsmedlets eller ingrediensens avsedda användningsområde och dess specifikation;
* speciella märkningskrav.

*Finns det några möjliga undantag från ansökningsförfarandet?*

I enlighet med förordningen ovan, Artikel 5, ett enklare förfaringssätt eller s k anmälan, är möjligt om livsmedlet eller ingredienserna (utifrån tillgängligt och allmänt accepterat vetenskapligt bevis eller opinion) kan påstås vara i stort sätt likvärdiga befintliga livsmedel eller ingredienser beträffande sammansättning, näringsvärde, ämnesomsättning, användningsområde och nivåerna på oönskade substanser.

*Var kan information om nya livsmedel hittas?*

En särskild informationskälla om ingrediensernas status är “*Novel Food Catalogue*” utgiven av EU, på Kommissionens hemsida:

<http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/nfnetweb/mod_search/index.cfm>

*Finns det några speciella lagar och förordningar beträffande denna fråga i Ert land?*



I Polen, förutom EU lagstiftningen, regler om rutiner för säkerhetsbedömning och auktorisation av nya livsmedel är skrivna i lagen från 25 augusti 2006 om Matsäkerhet och näring (Författningsamling 2010, nr 136, punkt 914 med tillägg).

Behörig myndighet i detta ärende är det Centrala sanitärinspektoratet som tar emot ansökningar. På deras hemsida finns en förteckning över livsmedel som måste deklareras:

<http://www.gis.gov.pl/suplementy/?id=2> .



* Förordningen om Nya livsmedel och Ingredienser (*Neuartige Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten-Verordnung – NLV* ) från 14 februari 2000

BVL (Statliga Konsumentskydds- och matsäkerhetsbyrån) som ansvarig myndigheten för livsmedelsbedömning, går genom ansökan och utför första inspektionen enligt artikel 4, para. 1, stycke 1 och para. 2 i förordning Nb. (EU) Nr. 258/97.



Ingen nationell lagstiftning.

1. **Bevakning av livsmedelsberikning**

*Vad betyder livsmedelsberikning?*

Enligt definitionen från FAO/WHO 1994, livsmedelsberikning är tillsättningen av ett eller fler näringsämnen i utvalda produkter oavsett om de finns naturligt i produkten eller ej.

*Vilka EU förordningar styr bevakningen av livsmedelsberikning?*

* Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 1925/2006 från 20 december 2006 om tillsättning av vitaminer och mineraler och vissa andra ämnen i livsmedel;
* Implementeringsförordning (EU) nr 307/2012 från 11 april 2012 som fastställer implementeringsregler för artikel 8 i Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 1925/2006 om tillsättning av vitaminer och mineraler och vissa andra ämnen i livsmedel;
* Implementeringsförordning (EU) nr 489/2012 från 8 juni 2012 som fastställer implementeringsregler för artikel 16 i Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 1925/2006 om tillsättning av vitaminer och mineraler och vissa andra ämnen i livsmedel;
* EU förordningen nr 1170/2009 från 30 november 2009 som tillägg till Europaparlamentet och Europeiska Rådets direktiv 2002/46/EU och Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 1925/2006 beträffande förteckningar över vitaminer och mineraler i alla dess former, som kan tillsättas livsmedel, inklusive kosttillskott.

EU förordningar och information om berikat livsmedel finns på Kommissionens hemsida:

<http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/vitamins/index_en.htm>

*Vilka är de allmänna kraven när det gäller tillsättning av vitaminer och mineraler i livsmedel?*

Vitaminer och mineraler som får tillsättas livsmedel listas i Bilaga I, medan tillsättningsmetoden finns i Bilaga II, förordning (EU) nr 1925/2006 och måste uppfylla kraven fastställda av denna förordning.

Vitaminer och mineraler får inte tillsättas obehandlat livsmedel (särskilt frukt, grönsaker, kött, fågel och fisk), och drycker som innehåller mer än 1,2% alkohol (volym) (bortsett från vissa undantagna produkter).

Tillsättningen av vitaminer och mineraler i livsmedel måste avsevärt utöka mängden i livsmedlet, minst 15% av det rekommenderade dagliga intaget, och märkas därefter enligt märkningsreglerna med näringsinnehåll per 100g eller 100ml, eller per förpackning om förpackningen bara innehåller en portion.

*Vad är syftet och fördelar med livsmedelsberikning?*

Livsmedelsberikning anses vara det mest effektiva och mest kostnadseffektiva sätt att förebygga vitamin- och mineralbrist i stora befolkningar - mer effektiv än kosttillskott.

Syften med livsmedelsberikning:

* att förebygga näringsbrister;
* att kompensera för näringsbrister orsakade av teknologiska processer;
* att tillverka en ersättning som väl liknar naturprodukten vad gäller näringsvärde;
* att utöka näringsinnehållet i förhållande till organismens hälsa och utveckling för produkter med särskilda ändamål.

Fördelar med livsmedelsberikning:

* hög förebyggande effekt;
* möjliggör långvarig effekt;
* lätt att normalisera och kontrollera;
* kostnadseffektiv.

*Finns det tilläggsregler avseende märkning av berikat livsmedel?*

Utan hänsyn till Artikel 7 avsnitt 3 i förordning (EU) nr 1925/2006, som preciserar vilken information ska finnas på emballaget om näringsvärdet av livsmedel med extra vitaminer och mineraler, kan livsmedel redan ha tilläggsmarkerats enligt artikel 30-35 i korrigeringen till Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 1169/2011, från 25 oktober 2011, om livsmedelsinformation till konsumenterna. Detta är ett tillägg till Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 1924/2006 och (EU) nr 1925/2006 som upphäver Kommission direktiv 87/250/EEG, Rådsdirektiv 90/496/EEG, Kommission direktiv 1999/10/EU, Europaparlamentet och Europeiska Rådets direktiv 2000/13/EU, Kommission direktiv 2002/67/EU och 2008/5/EU samt EU förordningen nr 608/2004 (OJ L 304, 2011-11-22)

I enlighet med villkoren i Artikel 30 av förordning (EU) nr 1169/2011, måste den obligatoriska näringsdeklarationen innehålla följande punkter: energivärde, mängd övermättade fettsyror, kolhydrater, socker, protein och salt. Informationen om ett berikat livsmedels näringsvärde ska efter berikningen även innehålla den totala mängden vitaminer och mineraler i livsmedlet.

Märkning av produkter med extra vitaminer och mineraler får innehålla information om berikningen så länge den är i enlighet med villkoren som finns i förordning (EU) nr 1924/2006.

*Finns det några speciella lagar och förordningar beträffande denna fråga i Ert land?*



* Lagen från 25 augusti 2006 om matsäkerhet och näring (Författningssamling 2010 nr 136, punkt 914, med tillägg);
* Hälsodepartementets Förordning från [16 september 2010 om berikning av livsmedel (Författningssamling](http://www.gis.gov.pl/ckfinder/userfiles/files/Departament%20Bezpiecze%C5%84stwa%20%C5%BBywno%C5%9Bci%20i%20Zywienia/Prawo%20B%C5%BB/ROZPORZ%C4%84DZENIE_wzbogacajace_174_1184.pdf) nr [174, punkt 1184)](http://www.gis.gov.pl/ckfinder/userfiles/files/Departament%20Bezpiecze%C5%84stwa%20%C5%BBywno%C5%9Bci%20i%20Zywienia/Prawo%20B%C5%BB/ROZPORZ%C4%84DZENIE_wzbogacajace_174_1184.pdf).

I Polen obligatorisk berikning omfattar följande:

* salt med jod;
* margarin med vitaminer A och D.

Även berikning av mjöl med folsyra övervägs.

När det gäller produkter med extra vitaminer och mineraler är det obligatoriskt att markera etiketterna med information om näringsvärdet. Den obligatoriska informationen ska innehålla punkterna fastställda i reglerna om märkning av näringsvärde, d.v.s. energivärde, protein, kolhydrat, socker, fett, fettsyror, fiber och natrium, samt totalmängder vitaminer och mineraler efter berikningen. Näringsinformationens uttryckssätt och presentation ska vara i enlighet med Hälsodepartementets förordning från 25 juli 2007 om näringsmarkering av livsmedel.



Enligt Artikel 2, avsnitt 2, mening 2, i den Tyska Lagen om livsmedel och foder, LFGB (*Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch*, LFGB) förbjuds substanser som är jämställda med tillsatser med vissa undantag enligt tysk lagstiftning.

Detta betyder:

* substanser med eller utan ett näringsvärde som vanligtvis varken intas som mat eller används som ingrediens i livsmedel, men som används i produktion eller behandling av livsmedel för annat än tekniska syften varigenom substanserna eller deras sönderfallsprodukter blir direkt eller indirekt en del av livsmedlet; undantagna är naturliga ämnen eller de som är kemiskt likvärdiga de naturliga ämnena som huvudsakligen används p.g.a. deras närings-, aromatiska- eller smakvärde, eller som stimulerande medel inom godkända normer;
* mineraler och spårämnen och deras sammansättningar, men inte salt;
* aminosyra och deras derivat;
* vitamin A och D och derivat.

Med hänvisning till speciell auktorisation som överensstämmer med paragraf 64 LFGB och allmän tillämpning som överensstämmer med paragraf 54 LFGB, måste mineral- och spårämnen och vitaminer A och D (med undantag av reglerna skrivna i förordningen om vitaminberikat livsmedel, vitamin A och D) registreras.



Obligatorisk berikning av mjölk, margarin och matfett.

Livsmedelverkets förordningar om berikning av visst livsmedel (SLVFS 1983:2).

1. **Livsmedelsmärkning enligt till GDA**

*Vad betyder “märkning”?*

Livsmedelsmärkning ska innehålla all information i form av påskrifter, bl a varumärken, tillverkare, bilder och symboler anknutna till livsmedlet, som fästas på emballaget, etiketten, omslaget, reklamlappen mm och på dokumentationen som medföljer eller tillhör livsmedlet.

Livsmedelsmärkning måste innehålla information som berör skydd på hälsa och liv, och i synnerhet namnet produkten har fått på marknaden och annan information som identifierar och särskiljer produkten från andra varor.

*Vilka EU förordningar styr livsmedelsmärkning?*

* Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr [1924/2006 från 20 december 2006, om påståenden beträffande livsmedels närings- och hälsoegenskaper;](http://www.gis.gov.pl/ckfinder/userfiles/files/Departament%20Bezpiecze%C5%84stwa%20%C5%BBywno%C5%9Bci%20i%20Zywienia/Prawo%20B%C5%BB/sprostowanie_1924-2006.pdf)
* Kommissionsförordning (EU) nr 608/2004 från 31 mars 2004 beträffande märkning av livsmedel och ingredienser med tillsatt fytesteroler, fytosterol estrar, fytostanoler och/eller fytostanol estrar;
* Kommissionsförordning (EU) nr 353/2008 från 18 april 2008 som fastställer implementeringsregler för ansökan om auktorisation beträffande hälsopåståenden, som anges i artikel 15 av Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 1924/2006;
* Kommission förordning (EU) nr 1169/2009 från 30 november 2009 som tillägg till förordning (EU) nr 353/2008 som fastställer implementeringsregler för ansökan om auktorisation beträffande hälsopåståenden, som anges i artikel 15 av Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 1924/2006;
* Kommission förordning (EU) nr 432/2012 från 16 maj 2012 som ger en förteckning over tillåtna hälsopåståenden beträffande livsmedel, förutom påståenden som handlar om minskning av sjukdomsrisker eller barnutveckling och barnens hälsa;
* Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 178/2002, artikel 16 som gäller presentation.

Den 22 november 2011 publicerade “*Official Journal of the European Union*” Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 1169/2011 från 25 oktober 2011 om att förse konsumenter med livsmedelsinformation. Denna nya förordning ska se till att konsumenter kan fatta ett informerat beslut vid livsmedelsinköp. Det är ett ganska långt och utförligt dokument som består av en inledning, 55 artiklar och 55 detaljerade bilagor. Nya och hittills odefinierade begrep finns, som; ”klarhet”, ”etikett”, ”syn”, ”synfält”, ”huvudsynfält” såsom definitioner på namnen som står i regelverket, som; ”beskrivande namn”, ”sedvanligt namn” mm. Uttrycket ”producerat nanomaterial” som förekom i dokumentet är helt nytt. Kraven som finns i förordningen gäller matkedjans alla steg och under tiden ska livsmedelsinformation meddelas konsumenterna, inklusive livsmedel avsett för slutkonsumenterna och produkter från cateringfirmor och transportfirmor som utför cateringtjänster.

Fram tills dess att ovannämnda förordning träder i kraft den 13 december 2014, styrs livsmedelsmärkningen av nationell lagstiftning.

Utöver detta finns ett antal enstaka förordningar i både nationella och EU lagar som styr märkningen av olika livsmedel, till exempel, livsmedel med specifika näringssyften, kosttillskott, ekologiskt livsmedel, strålbehandlat livsmedel, rent mineralvatten, käll- och bordsvatten, genetiskt modifierade livsmedel och animaliskt livsmedel. Dessa förordningar styr detaljerna beträffande märkningen av dessa produkter.

*Vilka villkor måste livsmedelsmärkning uppfylla?*

Livsmedelsmärkning:

* måste vara begriplig för konsumenten;
* måste vara outplånlig, tydlig, läsbar och vara iögonfallande på förpackningen;
* får inte vilseleda konsumenten, särskilt när det gäller produktens egenskaper (däribland dess namn, typ, egenskaper, sammansättning, mängd, hållbarhet, ursprung och tillverknings- eller produktionssätt);
* får inte tillskriva produkten egenskaper som den inte har; den får inte antyda effekter eller egenskaper som produkten inte har, den får inte påstå att produkten äger specifika egenskaper, om alla liknande produkter har samma egenskaper (t ex matolja som inte innehåller kolesterol);
* får inte tillskriva produkten egenskaper som sjukdomsförebyggande eller behandlande.

*Vilken information ska finnas på etiketten?*

Följande information ska finnas på livsmedelsetiketten:

* produktens namn;
* förteckning på ingredienserna i maten;
* hållbarhetstiden eller bäst-före datum;
* instruktioner om förberedning och användning, om utelämnandet kan resultera i att maten behandlas på fel sätt;
* information som identifierar:

1. en fysisk person, juridisk person eller en verksamhet utan juridisk person, som:

* tillverkar eller paketerar livsmedel eller
* marknadsför livsmedlet, om verksamheterna är registrerade i territorium tillhörande medlemstaternas i EU eller EFTA (*European Free Trade Association*), som är part i det Europeiska ekonomiska området (EEA),

1. plats eller ursprung om utelämnandet kan vilseleda konsumenten.

* nettoinnehåll eller antal stycken matvara i förpackningen;
* förvaringssätt, när hållbarheten star i märkningen, och om bristande information kunde vilseleda konsumenten;
* identifiering av produktionsparti;
* kommersiell kvalitetsklassificering, om det krävs i lagen om detaljerade kvalitetskrav på jordbrukets livsmedelsprodukter och deras grupperingar, eller annat kvalitetsvarumärke om det finns, och skyldigheten att förmedla sådan information till konsumenten regleras av andra förordningar.

*Vad är näringspåståenden?*

Ett näringspåstående är ett meddelande eller beskrivning (inklusive bild, grafik eller symbolisk innebörd, i alla former), vilket enligt nuvarande livsmedelslagstiftning inte är obligatoriskt och påstår eller antyder att livmedlet äger särskilda egenskaper.

Användningen av påståenden i livsmedelssammanhang är hårt reglerad av Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 1924/2006 från 20 december 2006, om närings- och hälsopåståenden. Denna förordning har, på EU-nivå, samordnat regelverket för anmälan av närings- och hälsopåståenden i alla typer av marknadsinformation till konsumenter beträffande livsmedel, och innefattar märkning, annonsering och andra presentationsformer.

Förordningen identifierar två påståendekategorier som används beträffande livsmedel:

* näringspåstående;
* hälsopåstående.

Ett näringspåstående är ett påstående som säger eller antyder att ett livsmedel äger särskilda fördelaktiga näringsegenskaper. Ett näringspåstående kan beröra livsmedlets energi- eller näringsinnehåll eller påstås ge en ökad eller förminskad halt av t ex fiber, vitaminer.

Bilaga I till förordning 1924/2006 innehåller en förteckning over godtagbara näringspåståenden. Ett påståendes användning är endast möjlig om produkterna uppfyller de specifika kriterierna som finns i förordningens bilaga och i förordningens övrig text.

Ett hälsopåstående är ett påstående som säger eller antyder att det finns ett samband mellan livsmedlet, dess kategori eller en av dess beståndsdelar, och hälsa. Några exempel på sådana hälsopåståenden kan vara påståenden som:

* kalcium behövs för normal tillväxt och benutveckling hos barn;
* magnesium bidrar till en bra muskelfunktion;
* det har bevisats att växtsteroler minskar nivån på blodkolesterol;
* hög kolesterol är en riskfaktor när det gäller kranskärlssjukdomar.

Allmänna regler som styr hälsopåståenden finns i förordning 1924/2006. Sådana påståenden kan godtas bara om produkten uppfyller vissa kriterier. EU Kommissionens regelverk om påståenden beträffande hälsa och utveckling hos barn, såsom påståenden om minskad sjukdomsrisk, publiceras successivt när sådana påståenden anmälas till EUs godkännandebehandling.

Det är förbjudet att använda uttryck och beskrivningar som skulle tillskriva egenskaper hos livsmedlet, som att kunna förebygga eller behandla sjukdomar eller att hänvisa till sådana egenskaper (t ex kan hjälpa mot hjärtattacker, bota magsår).

*Vad är GDA?*

GDA - *Guideline Daily Amounts* - bestämmer intagsnivån för enstaka näringsämnen i kosten, framtagen av forskare och baserad på en genomsnittlig, frisk och vuxen konsument.

*Vilket regelverk styr näringsmärkning?*

* Rådsdirektiv 90/496/EEG från 24 september 1990. Om näringsmärkning av livsmedel (*Official Journal*. EC L 276, 1990-06-10, s.40);
* Kommissionsdirektiv 2003/120/EU från 5 december 2003 som tillägg till Direktiv 90/496/EEG om beteckningen näringsmärkning av livsmedel (*Official Journal*. L 333, 2003-12-20 s51).

*Vilken grundläggande information om näringsvärde ska finnas på livsmedelsetiketten?*

Märkning av livsmedel får omfatta näringsvärdet av en eller två näringsämnesgrupper som listas i följande ordning:

Grupp I:

* energivärde (energi);
* proteinhalt;
* kolhydrater och fett;

Andra gruppen:

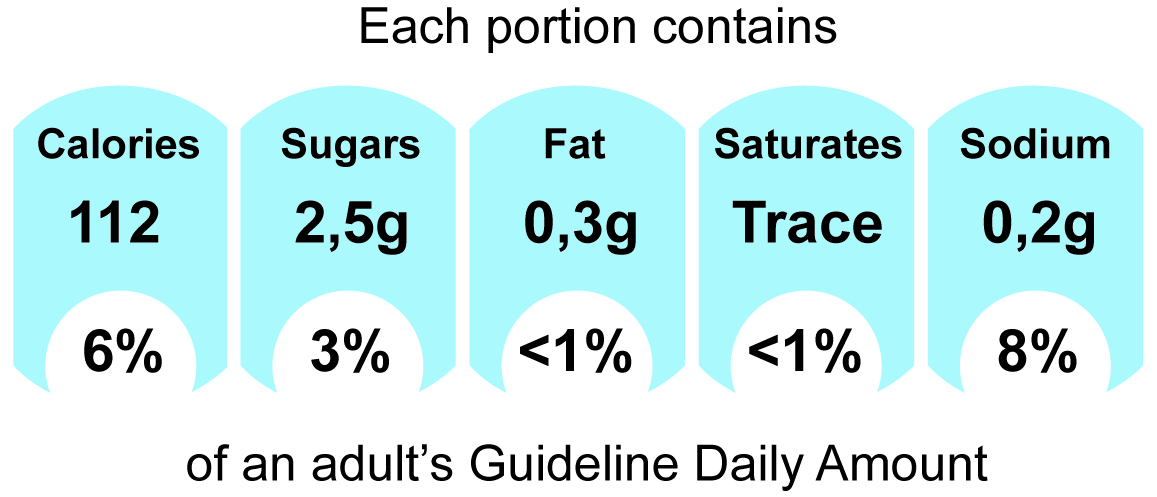
* energivärde (energi);
* proteinhalt;
* kolhydrater;
* socker;
* fett;
* mättade fettsyror;
* kostfiber (fiber).

*Är GDA information på förpackningen obligatorisk?*

Att skriva GDA information på förpackningar är inte obligatoriskt. Men många matproducenter skriver GDA information frivilligt, som tilläggsinformation till den som krävs av regelverket om näringsmärkning av livsmedel

Om GDA information finns på etiketten, ska den också uppge mängden näringsämnen per livsmedelsportion. På så sätt kan konsumenten jämföra näringsmängden i produkten med näringsexperternas rekommenderade doser

*Exempel på GDA märkningssystem.*

**

*Finns det några speciella lagar och förordningar beträffande denna fråga i Ert land?*



* Lagen från 25 augusti 2006 om matsäkerhet och näring (Författningssamling 2010 nr 136, punkt 914, med tillägg);
* Hälsodepartementets och landsbygdsutvecklings förordning från [10 juli 2007 om livsmedelsmärkning (Författningssamling](http://www.gis.gov.pl/ckfinder/userfiles/files/Departament%20Bezpiecze%C5%84stwa%20%C5%BBywno%C5%9Bci%20i%20Zywienia/Prawo%20B%C5%BB/ROZPORZ%C4%84DZENIE_wzbogacajace_174_1184.pdf) nr [137, punkt](http://www.gis.gov.pl/ckfinder/userfiles/files/Departament%20Bezpiecze%C5%84stwa%20%C5%BBywno%C5%9Bci%20i%20Zywienia/Prawo%20B%C5%BB/ROZPORZ%C4%84DZENIE_wzbogacajace_174_1184.pdf) 966, med tillägg) beskriver i detalj vilken typ av information som ska finnas på märkningen av paketerad mat, och märkning när det gäller opaketerad mat avsedd för cateringfirmor eller slutkonsumenten direkt, samt hur sådan märkning ska utföras;
* Lagen från 21 december 2000 om kvaliteten på jordbrukets livsmedelsprodukter (Författningssamling 2001, nr 5, punkt 44, med tillägg);
* Hälsodepartementets förordning från 25 juli 2007 om att märka livsmedel med näringsinformation (Författningssamling nr [137, punkt](http://www.gis.gov.pl/ckfinder/userfiles/files/Departament%20Bezpiecze%C5%84stwa%20%C5%BBywno%C5%9Bci%20i%20Zywienia/Prawo%20B%C5%BB/ROZPORZ%C4%84DZENIE_wzbogacajace_174_1184.pdf) 967, med tillägg).

National lagstiftning:

* Lagen från 25 augusti 2006, om matsäkerhet och näring (Författningssamling 2010, nr 136, punkt 914 med påföljande tillägg);
* Hälsodepartementets förordning från 25 juli 2007 om livsmedelsmärkning och kvalité (Författningssamling nr [137, punkt](http://www.gis.gov.pl/ckfinder/userfiles/files/Departament%20Bezpiecze%C5%84stwa%20%C5%BBywno%C5%9Bci%20i%20Zywienia/Prawo%20B%C5%BB/ROZPORZ%C4%84DZENIE_wzbogacajace_174_1184.pdf) 967, med tillägg. D).



Den Tyska Lagstiftning om livsmedelsmärkning är en del av den Europeiska Lagstiftning om Livsmedelsmärkning.

Således tillämpas följande lagstadgade bestämmelser i Tyskland:

* Den Tyska Lagen om livsmedel och foder, LFGB (*Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch*, LFGB), ändrad upplaga från 22 augusti 2011.

Enligt LFGB är det förbjudet att marknadsföra livsmedel med missvisande märkning, information eller utformning. Lagen bestämmer även straffbara och administrativa brott i samband med illegal livsmedelsmärkning.

* *Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln* (Förordning om livsmedelsmärkning, LMKV) ändräd upplaga från 15 december 1999.

Denna förordning bestämmer den grundläggande lagliga märkningen av livsmedel som levereras till konsumenten i färdiga förpackningar. Syftet är att skydda konsumenten mot fusk och bedrägeri.

* *Los-Kennzeichnungs-Verordnung* (Partimärkningsförordning, LKV) från 23 juni 1993.

Denna förordning inrättar kravet (med vissa undantag) att endast partimarkerat livsmedel kan marknadsföras. Märkningen ska visa att produkten är en del av ett visst parti. Ett parti är varor som har producerats i samma körning.

* *Nährwertkennzeichnungsverordnung* (Förordning om livsmedelsmärkning med näringsinformation - NKV) från 25 november 1994.

Näringsinformation

I Tyskland brukar identifieringen utföras frivilligt. I fall där näringsspecifikationerna visas på produkten eller näringsinnehållet är en del av annonseringen, måste de standardiserade och obligatoriska riktlinjerna följas enligt EU90/496/EWG.

Uttrycket *Guideline Daily Amounts* (GDA) på tyska förpackningar anges som “rekommenderad daglig dos”. GDA etiketterna tas fram tillsammans med näringsinformation enligt riktlinje 90/496/EEG. Denna riktlinje har redan antagits av den tyska näringsmärkningsreglering för livsmedel, som styr genom lagen livsmedelsnäringsinformation.

I Tyskland finns GDA-etiketten på förpackningen avbildad i tunnaformade fält.

I november 2011 godkändes Förordningen om Livsmedelsinformation. Den träder i kraft fr o m december 2014 och ersätter till stor del alla tidigare märkningskrav.

Enligt detta kommer det, i Europa, att finnas ett obligatoriskt identifieringskrav i framtiden. Förutom identifieringen av näringsinnehåll kommer det att finnas enkla, sammanhängande näringsdetaljer på framsidan av förpackningen.



Livsmedelsverkets förordning (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel.

Europaparlamentet och Europeiska Rådets förordning (EU) nr 178/2002, artikel 16 om presentation bör tilläggas första avsnittet.

1. **Rationell näring**

*Vad är rationell näring?*

Rationell näring är att helt tillfredsställa människokroppens näringsbehov av energi och näringsämnen och därmed främja tillväxt och god hälsa, genom att förse kroppen med korrekt mängd och balans av näringsämnen.

*Vad är balanserad kost?*

En balanserad kost innebär en passande måltidsfördelning under dagen, att man väljer rätt varor att äta och på ett sätt som gör att det dagliga intaget ger all den energi och näringsämnen som man behöver.

Grundprincipen när det gäller kostens kvalité är att den är varierad, så att kroppen får energi och alla nödvändiga näringsämnen, däribland vitaminer och mineraler. Endast en varierande kost kan ge alla de nödvändiga näringsämnena. Därför bör man undvika att blanda produkter med stora mängder av ett enda ämne tillsammans med näringsfattiga produkter.

*Vad är kroppens behov av olika näringsämnen?*

Näringsämnen som är grundläggande och nödvändiga för kroppen är bl a:

* proteiner;
* kolhydrater;
* fetter;
* vitaminer;
* mineraler;
* för övrigt, vatten och fiber.

Näringsämnen har tre funktioner:  
- byggstenar (proteiner, mineraler) – förser kroppen med byggstenarna som behövs för att bygga, återställa och underhålla kroppsvävnad

- energi (kolhydrater, fetter) – är bränslen som ger energi.  
- reglering (vitaminer, mineraler) – hjälper regleringen av olika processer i kroppen.

Det dagliga intaget av protein bör vara 13 - 15%, förutsett att minst 50% av den totala mängden kommer från animalisk protein.

Fett bör inte överstiga 30% av den totala energimängden, minst ca 1/3 av alla kostfetter bör komma från vegetabiliska oljor. När det gäller nödvändiga fleromättade fettsyror (PUFA) ska nivån ligga på 3% - 6% av den totala energimängden.

Mängden kolhydrater i kosten bör inte motsvara mindre än 55% av den totala energimängden, inklusive enkla kolhydrater (socker, sötsaker) som inte ska överstiga 10%.

*Finns det några nationella riktlinjer som rekommenderar en rationell kost i Ert land?*

**

I Polen finns ingen lagstiftning om kostmenyer. Det finns ett program kallat *Be fit* som är ett samarbete mellan det Centrala Sanitärinspektoratet och den polska livsmedelsindustrins arbetarförening och som tillämpar WHOs strategi om kost, motion och hälsa. Syftet med programmet är att utbilda för en hållbar utveckling av sunda vanor hos skolelever genom att verka för ett aktivt liv och en balanserad kost, baserad på personligt ansvar och valfrihet.

**Hälsotallriken** – utvecklad utifrån rekommendationer av det Polska Livsmedels- och Näringsinstitutet.

****

**Spannmålsprodukter** (kolhydrater) borde vara huvudkällan till energi och vara en del av varje måltid. Det är viktigt att äta olika sorters kolhydrater – bröd, välling, flingor, müsli och pasta. Det rekommenderas att produkterna ska vara minimalt raffinerade och grova, bröd bör tillverkas av det minst raffinerade – grovt, fullkornsmjöl som är också källan till komplexa kolhydrater (stärkelse) och fibrer som hjälper matsmältningen.

**Fetter** – förutom kolhydrater är fetter huvudkällan till energi. Vegetabiliska fetter är viktiga för barn, huvudsakligen för att de innehåller fleromättade fettsyror som behövs för bra tillväxt och utveckling.

Animaliska fetter bör bara ätas i måttliga mängder eftersom de ökar blodkolesterolnivån. Det rekommenderas att äta vegetabiliska fetter, bl a oljor från: solroser, sojabönor, raps, olivolja och mjukt margarin av bästa kvalité (utan transfettsyror).

**Grönsaker och/eller frukt** ska finnas i varje måltid. De är en rik vitaminkälla (särskilt vitamin C, betakaroten och andra karotenoider). Bäst är att äta grönsaker råa eller ångade. En frukt kan motsvara ett glas fruktjuice som innehåller naturliga sockersorter eller en portion grönsaker kan istället vara grönsakssaft utan extra salt.

Även djupfrysta frukt och grönsaker är högt rekommenderade. Tänk på att frukt har fler kalorier eftersom de flesta innehåller mer enkla socker.

**Proteinprodukter** – kött (rött och fågel), mjölk, fisk och ägg bör ätas en gång om dagen. Dessa produkter är rika med lätt absorberat järn, näringsrikprotein och B vitaminer – speciellt B12, B6, PP. Välj magra bitar men ät dem med måtta. Fisk och fågel innehåller mindre med mättat fett och mer omättat jämfört med rött kött. Det är bra att äta fisk, särskilt från havet, minst 2 gånger i veckan i stället för kött, eftersom fisk innehåller fleromättade fettsyror av gruppen omega-3. En bra proteinkälla men med mindre näringsvärde är legymer, speciellt sojabönor. Ägg, och frö från legymväxter, kan ersätta kött produkter i kosten.

**Mjölk och mjölkprodukter** är en bra källa av lättabsorberat kalcium, högvärdigt protein, B vitaminer och vitaminer A och D. Men mejeriprodukter med hög fettnivå innehåller stora mängder mättade fettsyror och deras intag bör följas upp. Rekommendationen är att vuxna förtär två portioner mjölkprodukter medan unga människor, gravida eller ammande kvinnor bör äta 3-4 portioner. Man ska helst inte förtära bara mjölk men också keso och filmjölk (eller yoghurt, kefir).

**Vatten** är en av de viktigaste beståndsdelarna i människokroppen och står för 60% av kroppsvikten. Det är viktigt för korrekt kroppsfunktion. Enligt de senaste rekommendationerna från den Europeiska matsäkerhetsmyndigheten (*European Food Safety Agency*) ska vi dricka ca 2 liter vatten per dag. Mineral- och källvatten med en låg eller mellan mineralhalt som kan drickas i obegränsade mängder, är det mest användbara och lämpliga vattnet för alla befolkningsgrupper. Dock vatten på mellannivån bör inte ges till barn under ett år.

Inte bara kosten utan **daglig fysisk aktivitet** är nyckeln till god hälsa. Att välja rätt intensiv fysisk aktivitet främjar kroppens utveckling och hälsa. Det är rekommenderat att fysisk aktivitet bör utövas 30-60 minuter dagligen.



I Tyskland finns inga juridiska krav beträffande en hälsosam och balanserad kost.

Men Lagen om Livsmedel och foder, LFGB, innehåller en förordning om skydd mot bedrägeri när det gäller ett livsmedels näringsinnehåll och smak.

Enligt § 11 avsnitt 2b, LFGB, livsmedel som uppvisar försämrat näringsvärde och smak får inte marknadsföras utan ordentlig etikettsmarkering.

Den tyska staten initierade ett riksomfattande program, ”INFORM - Tysklands initiativ för en hälsosam kost och fysisk aktivitet”. Programmet syftar till att effektivt förbättra matvanor och fysisk aktivitet i Tyskland fram till 2020. Målet är att vuxna ska leva mer hälsosamt och att barnen ska bli friskare samt att livskvalitén och produktiviteten ska öka. INFORM omfattar hur man förebygger försämringar och hur man främjar en hälsosam livsstil genom en balanserad kost och tillräcklig fysisk aktivitet.

Den tyska föreningen DGE (*German Society of Nutrition*) ansvarar för näringsfrågor. Syftet är att informera konsumenterna om forskning och främja folkhälsan i Tyskland genom specifik, vetenskaplig, gedigen och oberoende utbildning, samt kvalitetssäkring. Utifrån detta utför DGE högklassiga utbildnings- och utvecklingsinsatser.



I Sverige finns ingen lagstiftning inom detta område. Istället finns rekommendationer. De viktigaste finns i Svenska näringsrekommendationerna (SNR). Här finns rekommendationer om fett, kolhydrater, proteiner, vitaminer, mineraler, salt, fysisk aktivitet, alkohol och en varierande kost.

Det finns en förordning från Livsmedelsverket om ’nyckelhålsmärkning’. Det är frivilligt för producenterna att använda nyckelhålet men det finns vissa kriterier. Jämfört med livsmedel av samma typ, nyckelhålsmärkta varor måste uppfylla en eller flera av följande krav:

* Mindre eller hälsosamare fett
* Mindre socker
* Mindre salt
* Mer kostfiber och fullkorn.
  1. **Lämplig meny**

*Hur konstruerar man en lämplig meny?*

För att sätta ihop en meny på korrekt sätt måste följande regler iakttas:

- planera menyer för en längre tid framåt, helst för två veckor till flera månader. Periodvis ska man se över menyerna för att rationellt kunna planera livsmedelsförbrukningen och säkerställa en varierad kost.

- en bra meny omfattar 4-5 måltider om dagen som ska ätas med 3-5 timmars mellanrum. Mindre antal måltider och längre intervallar snabbt leder till trötthet, sämre produktivitet, koncentrationssvårigheter samt huvudvärk och illamående. Mäktiga men glesa måltider leder till fetma. Oregelbundna måltider orsakar dålig förbrukning av näringsämnena och kan bidra till många sjukdomar, särskilt i matsmältningskanalen.

*Vad innebär menyanpassning p.g.a. ålder, kön, hälsa mm?*  
  
En ordentligt planerad meny tar hänsyn till gruppens specifika krav och ska anpassas till ålder, kön, hälsa mm.  
Exempel:

1. Spädbarn och barn under 3 år.

Näringsbehovet för dessa barn bestäms av snabb tillväxt och hög fysisk aktivitet. Måltider ska vara lättsmälta och omfattar mjölk, köttprotein, vitaminer, mineraler, kalcium, järn men låg fiberhalt.

Måltider ska främst bestå av mjölk och mejeriprodukter, lagat magert kött, fågel, fisk, grönsaker och frukt, både färska och lagade, vitt bröd, ris och välling.

2. Unga Skolbarn.

Denna grupp gäller barn mellan 4 - 7 år. När man planerar för dessa barn ska måltiderna vara varierade med nya, mindre kända rätter. Sockerintaget ska vara reglerat och barnen ska vänja sig med större mängder grönsaker, frukt och mejeriprodukter. Måltiderna ska innehålla protein. Det rekommenderas att undvika tunga, fettrika och kryddiga måltider.

3. Barn och ungdomar.

Måltider för denna grupp bör tillfredsställa behoven hos människor som växer, utvecklas och rör på sig. Menyn för barn mellan 7 och 9 år ska likna den för förskolebarn. Mjölk, magert kött, fisk, frukt och grönsaker bör dominera kosten. Vi måste begränsa mängden mat som är stekt, fett eller kryddig.  
För barn mellan 10 - 12 år måste man ta hänsyn till en större energiförbrukning och se till att det finns mer energimat som gryn, pasta och bröd.

Mellan 13 – 15 år växer barn intensivt, särskilt flickor. Behovet av protein, kalcium, järn och vitaminer är stort. Behovet av vissa näringsämnen är större än för vuxna. Menyn för denna grupp är produkter med mycket protein, som mjölk, ost, fisk, fågel, inälvsmat och kolhydrater som ljust och mörkt bröd, spannmålsprodukter och pasta. Måltider måste kompletteras med färsk eller förädlade frukt och grönsaker.

4. Ungdomar 16 - 20 år

Gruppen 16-20 år kännetecknas av en differentiering av kost p.g.a. kön. Flickorna behöver mindre med energimat och vissa näringsämnen, medan hos pojkarna ökar energi- och näringsämnesbehöven. Måltiderna ska vara regelbundna, och innehållar både vegetabiliska och animaliska proteiner, kolhydrater och mejeriprodukter. Konsumtionen av pommes frites, hamburgare, chips och läskdrycker måste begränsas. Ett högre intag av mjölk och mjölkprodukter behövs för att bygga upp benmassan.

5.Vuxna.

Vuxenkost har ett starkt samband med kön och typ av arbete. Det finns en uppdelning mellan människor som arbetar mindre fysiskt och de som har ett hårt, fysiskt arbete.

Människor som utför lättare arbete, eller sittande arbete, bör äta lättsmält mat med lägre energivärde. De rekommenderas äta magert kött, ost och mjölk. Stärkelseprodukter, ärtor och bönor bör begränsas. Viktiga matsorter är frukt och grönsaker, fiberrik mat, särskilt fullkornsbröd och tjock välling.  
Människor som utför hart arbete behöver mat med ett högt energivärde: rätter med mjöl, olika välling sorter, pasta, kött och köttprodukter, ärtor och bönor och fisk som innehåller mycket fett. Med ett högre intag av kolhydrater krävs också ett högre intag av vitamin B. Man ska äta mer mjölk och mjölkprodukter, frukt och grönsaker.

6. Gravida och ammande kvinnor.

Gravida och ammande kvinnor bör vara noggranna när det gäller näring. Kosten bör ge högvärdigt protein, kalcium, järn, folsyra och andra vitaminer och mineraler. Måltiderna ska inte vara för många men ändå regelbundna och lättsmälta och en aning salta. De ska innehålla mycket magert kött, fisk, fågel, mjölk och mjölkprodukter, frukt och grönsaker men inte ärtor och bönor. Det rekommenderas att man minska på socker och sötsaker, kryddor, stark te, kaffe. Alkoholdrycker och tobak ska uteslutas helt.

En likadan kost rekommenderas för ammande mammor. På grund av ett ökat behov av protein, kalcium, järn och vitaminer ska kosten vara rik på dessa ämnen.

*Vilka är det vanligaste misstag när det gäller kost?*

* för kort amning av spädbarn – endast några procent av barn matas på detta sätt i 6 månader, som WHO och den amerikanska akademin för pediatrik (AAP) rekommenderar;
* för tidig introduktion till sädesprodukter, kött och saftdrycker i barnets kost;
* för litet intag av gula, orangea och röda frukter och grönsaker som avtar med stigande ålder;
* för tidig introduktion till sötsaker i barnets kost - ca 60% av barn i 19-24 månadsåldern konsumerar kakor, 20% andra sötsaker och 44% söta drycker;
* oregelbundna frukostvanor, ökat kaloriintag p.g.a. snacks, konsumtionsökning av produkter med lågt näringsvärde, större portioner, ökad konsumtion av söta drycker, minskning konsumtion av mejeriprodukter, frukt och grönsaker (ej potatis) i ’äldre barn’ gruppen;
* omåttligt intag av socker, särskilt hos dagisbarn;
* för lite spårämnen i kosten – kalcium och kalium, och för mycket natrium enligt den rekommenderade dagliga mängden;
* att exponera färgade, brett annonserade drycker och chips som unga människor tycker är mer lockande än mjölk och yoghurt;
* omåttligt intag av salt.

*Finns det någon lagstiftning om komponering av menyer i Ert land?*



Polsk lag har ingen specifik lagstiftning om att planera menyer. Ansvaret ligger hos entreprenörerna.



I september 2011 kom tredje reviderat upplagan av kvalitetskrav för skolmåltider, publicerat av DGE (*German Society of Nutrition*). Kraven inkluderar bl a råd om komponering av skolmaten, med särskild uppmärksamhet på anskaffning av drycker, lunch och snacks, hur regelverket följs, personalkompetensen, planering av fritidsrum och matsal samt skolans skolmatsorganisation.

Det är viktigt att noggrant välja matvarorna eftersom kvalitén på en måltid kräver bra råvaror.

(se tabell 1).

Tabell 1: Ett idealiskt matval för luncher

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| matkategori | idealval | exempel |
| spannmål, spannmålsprodukter och potatis | fullkornsprodukter,  förvällt ris eller fullkornsris,  potatis, råvara, skalade eller med skal | bröd, matbullar, mjöl, pasta |
| grönsaker och sallader | grönsaker, färska eller frysta  baljväxtfröer  sallat | morötter, paprika, ärtor, bönor, broccoli, sugar snaps, zucchini, tomater, röd- vitkål, savojkål, linser  sallat, isbergssallat, fältsallat, endiver, rödbladig sallat, gurka, morot, tomat |
| frukter | frukt, färsk eller fryst, utan socker | äpple, päron, plommon, körsbär, banan, mandarin, jordgubbar |
| mjölk och mjölkprodukter | mjölk: 1,5% fett yoghurt: 1,5% -1,8% fett ost: max. fetthalt (<50%) kvark: max. fetthalt 20% | Gouda, Fetaost, Camembert, Tilsiterost |
| kött, korv, fisk, ägg | magert kött  köttprodukter inkl. charkuteriprodukter  havsfisk (ej fisk utsatta för överfiske) | kalkon- och kycklingbröst eller schnitzel, lår, rullad, ugnsstekt  färs, fågelbratwurst, rökt fläskkottlett  torsk, gråsej, lax, sill, makrill |
| lipider och oljor | Oljor från raps, valnöter, oliver, vetekärnor och soja |  |
| drycker | mineral- och dricksvatten  rött- och örtte, osötat  rooibos te, osötat | nypon, kamomill, mynta |

Menycykeln ska vara i minst 4 veckor. För att kunna erbjuda en bra balanserad kost i skolorna, ska mat serveras enligt schemat i tabell 2.

Tabell 2: 4 veckors meny - schema (20 dagars mat)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| food category | frequency | examples |
| spannmål, spannmålsprodukter och potatis | 20x varannan potatis   förvällt ris  pasta och andra spannmålsprodukter däribland: - min. 4x fullkornsprodukter - max 4x potatisprodukter | potatis med skal, kokta potatis, bakpotatis  risgryta, wokrätter.   lasagne, couscous sallad, hirssufflé, nötkottletter , polenta bitar  fullkornspasta, fullkornspizza, fullkornsris,  halvfabrikat och färdiga produkter, t ex kroketter, pommes frites, potatisklyftor, potatisplättar, gnocchi, puré, klimp |
| grönsaker och sallad | 20x      minst 8x råa grönsaker och sallad | kokta morötter, kålrabbi, broccoli, vegetarisk lasagne, fyllda paprika (eller zucchini, auberginer) ärtor, linsgryta, ratatouille, wokade grönsaker  tomatsallad, gurksallad, blandsallad, coleslaw |
| frukt | min. 8x | frukt, skivad frukt och fruktsallad |
| mjölk och mjölkprodukter | min. 8x | i suffléer, salladdressing, dips, såser, yoghurt eller kvarkefterrätter |
| kött, korv, fisk, ägg | max. 8x  däribland max. 4x köttprodukter inkl. charkuteriprodukter  min. 4x havsfisk, däribland 1-2 oljerika havsfisksorter  max. 2 äggrätter | kalkonbröst, kycklingschnitzel, rullader, ugnsstekt fläsk  köttfärssås, biffar, korv och grytor, bratwurst  sej, fiskburgare, laxlasagne, sillsallad, makrill  omelett, äggröra |
| lipider och oljor | rapsolja = standard |  |
| drycker | 20x | Dricks- och mineralvatten |

Källa: *Der Lebensmittelbrief* 1/ 2013

DGE har även publicerat kvalitetskrav på en lämplig kost för sjukhuspatienter. Bland annat finns rekommendationer om val och förberedning av lämplig mat, utbudet när det finns störningar i matvanor p.g.a. sjukdom samt miljöförbättringar för dem som äter. Sjukhus som implementerar dessa åtgärder kan ansöka om certifiering. Grunden för rekommendationerna är de tyska, österrikiska och schweiziska näringsnormerna, med hänsyn tagen till ett brett livsmedelssortiment och kriterier som gäller vid framtagning av menyer. Syftet är att förbättra intaget av näringsämnen genom att utveckla en hälsosam kost och förhindra näringsbrist. Patienten bör erbjudas ett urval av hälsosam, lämplig och balanserad mat.



De viktigaste rekommendationerna hittas i Svenska näringsrekommendationerna (SNR)

Det finns riktlinjer om skolmåltider.

Men vi kommer att jämföra detta innehåll med innehållet som finns under näringsnormer och rationell näring.

* 1. **Näringsnormer**

*Vad är näringsnormer och vad används de till?*

**Näringsnorm** – mängden energi och nödvändiga näringsämnen baserade på forskning, uttryckt som för en person och dag, med hänsyn tagen till specifika grupper och deras speciella behov, som beror på ålder, kön, fysiologi och fysisk aktivitet, personliga omständigheter och livsstil. Observera att normer utvecklas för grupper och inte individer, och avser friska människor. Sjuka människor bör hålla sig till riktlinjerna de får av sin vårdspecialist.

*Vilka näringsnormer gäller i Ert land?*



I Polen är följande normer obligatoriska:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ av norm** | **Namn på motsvarande normer i andra länder** | **Normdefinition** |
| Gruppens genomsnittliga intag | Beräknat genomsnitts krav (Storbritannien 1991, USA 1997-2005)  Genomsnitts krav (UE 1992, DACH 2000, NNR 2004) | Täcker behoven av ca 50% av friska, välnärda människor i gruppen |
| Rekommenderat intag | Rekommenderade kosttilldelningar (USA 1989, 1997-2005)  Näringsintagsnormer (Storbritannien 1991)  Befolkningsintagsnormer (UE 1992) Rekommendationer (DACH 2000) Rekommenderat intag (NNR 2004) | Täcker behoven av ca 97,5% av friska, välnärda individer som ingår i grupperna |
| Lämpligt intag\* | Lämpliga intag (USA 1997-2005)  Beräknade värden (+ Styrande värden) (DACH 2000) | Erkänd på basis av experiment eller bevakning av det genomsnittliga matintaget av friska och välnärda personer, att vara tillräckligt för nästan alla friska och välnärda människor i gruppen. |

VIKTIGT: Det vägledande dagliga intaget (GDA) är inte normen. Det är bara konsumentinformation om energi- och näringsinnehåll per person och portion, för produkten i fråga.



D-A-CH referensnormer - Normer för näringsintag (benämning: D-A-CH star för de tre länderna Tyskland, Österrike och Schweiz).

År 2000 publicerade den tyska föreningen DGE, den österrikiska föreningen om näringsfrågor (ÖGE) och den schweiziska unionen för näring (SVE) gemensamma D-A-CH- normvärden angående näring. Dessa presenteras i en översiktstabell som listar de olika näringsämnena med omfattande förklaringar. Referensnormerna utgör en viktig bas för alla näringsexperter som arbetar inom vetenskap, forskning, näringsrådgivning och industri.

DGE utvecklade kvalitetsnormerna för olika konsumentgrupper, t ex skolor och sjukhus. Tabellen nedan visar implementeringen av D-A-CH referensnormerna angående kvalitetssäkring av skolmåltider.

Tabell: Implementering av D-A-CH-referensnormer för kvalitetssäkring av skolmåltider

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | låg-mellanstadiet grundskolan | mellan-högstadiet grundskolan gymnasiet | | |
| 7 to less than 10 years | 10 to less than 13 years | 13 to less than 15 years | 15 to less than 19 years¹ |
| energi (kcal) | 450 | 538 | 612 | 563 |
| energi (kJ) | 1880 | 2250 | 2560 | 2356 |
| protein (g) | 22 | 27 | 30 | 28 |
| fett (g) | 15 | 18 | 21 | 19 |
| kolhydrater (g) | 55 | 67 | 75 | 70 |
| kostfiber (g) | 4,5 | 5 | 6 | 7,5² |
| vitamin E (mg) | 2,5 | 3 | 4 | 4 |
| vitamin B1 (mg) | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,3 |
| folat (µg) | 75 | 100 | 100 | 100 |
| vitamin C (mg) | 20 | 23 | 25 | 25 |
| kalcium (mg) | 225 | 275 | 300 | 300 |
| magnesium (mg) | 43 | 63 | 78 | 100 |
| järn (mg) | 3 | 4 | 4 | 4 |

1P.g.a. utökade lektionstimmar och mycket sittande användes en mindre fysisk aktivitet som basis för gruppen 15-19 år. Detta förklarar de jämförelsevis mindre värdena för energi och näringsämnen, som proteiner, fett och kolhydrater.

2Referensnormerna för intag av näringsämnen omfattar inte standardvärden kostfiber hos ungdomar. Beträffande förbyggande hälsoskydd antyds värdet för vuxna (30 mg/dag) i detta fall.

Källa: *Der Lebensmittelbrief* 1/ 20131

2013-03-25



Det viktigaste rekommendationerna hittas i Svenska näringsrekommendationerna (SNR)

Exempel på riktlinjer:

* Bra kost för spädbarn;
* Bra kost för barn mellan ett och två år;
* Bra kost för äldre människor.

1. **Material och föremål avsedda för livsmedelshantering**

1. *Vad menas med uttrycket “Material och föremål avsedda för livsmedelshantering”?*

Material och föremål avsedda för livsmedelshantering menas produkter som är klara för att tas i bruk, som är avsedda att komma i kontakt med mat eller fortsätter vara i kontakt med mat och är avsedda för detta ändamål, eller som kan förväntas komma i kontakt med mat (eller delar av dem) under normala, förutsägbara förhållanden. Dessa omfattar emballage, köksredskap, bordsporslin och bestick, bords- och arbetsytor, tanker, behållare avsedda för förvaring eller transport av mat eller vatten mm.

*Vad menas med aktiva och intelligenta material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel?*

Aktiva material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel är de som har till syfte att öka livsmedlets hållbarhet och förbättra smaken på paketerad mat. Aktiva ingredienser kan släppa ut substanser i maten eller absorbera dem.

Intelligenta material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel är de som bevakar tillståndet på den paketerade maten eller dess omgivning och visar information om produktens kvalité (t ex genom färgändringen på en markör)

*Vilka är de viktiga EU förordningarna som styr bevakningen av aktiva och intelligenta material och föremål, avsedda att komma i kontakt med livsmedel?*

* Europaparlamentet och Europeiska Rådet, förordningen (EU) nr **1935/2004** från 27 oktober 2004 om material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel, som upphäver direktiv 80/590/EEG och 89/109/EEG;
* Kommissionsförordning nr **1895/2005** från 18 november 2005 som begränsar användningen av vissa epoxiderivat i material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel;
* Kommissionsförordning (EU) nr **2023/2006** från 22 december 2006 om god tillverkningssed för material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel;
* Kommissionsförordning (EU) nr **282/2008** från 27 mars 2008 om material och föremål tillverkade av returplast, som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel, som ett tillägg till förordning (EU) nr 2023/2008;
* Kommissionsförordning nr **450/2009** från 29 maj 2009 om aktiva och intelligenta material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel;
* Kommissionsförordning (EU) nr **10/2011** från 14 januari 2011 om material och föremål av plast, som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel;
* Kommissionens implementeringsförordning (EU) nr **321/2011** från 1 april 2011 som ändrar förordning (EU) nr 10/2011 beträffande begränsningen av ämnet bisfenol A i nappflaskor av plast;
* Kommissionsförordning (EU) nr **1282/2011** från november 2011 som ändrar och korrigerar Kommissionsförordning (EU) nr 10/2011 om material och föremål av plast, som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

*Vilka krav finns beträffande användningen av returplast i tillverkningen av material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel?*

Krav beträffande material och föremål tillverkade av returplast finns i förordning (EC) nr 282/2008.

Produkter gjorda av returplast måste tillverkas av råvaror som framställs under återvinningsprocessen, som är godkända av EU, medan återvinningsprocessen måste uppfylla kvalitetskraven i enlighet med förordning (EU) nr 2023/2006.

*Hur ska material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel markeras?*

På saluförda produkter som inte ha kommit i kontakt med livsmedel måste det stå:

* information "Får användas tillsammans med livsmedel"

eller

* specifika användningsområden

eller

* symbolen



Ytterliggare

* rekommendationer (om behövs) om säker och korrekt användning av produkten;
* tillverkarens, bearbetarens eller distributörens namn och adress, som är ansvarig för att produkten har kommit på marknaden och introducerats inom EU;
* passande identifieringsmärkning som möjliggör produkt- eller materialspårning;
* för aktiva och intelligenta material - information om tillåtna användningsområden, och om namn och mängd på substanser som släpps i livsmedlet av den aktiva ingrediensen, så att de som använder dessa material i livsmedelsemballage kan bemöta lagens krav.

Produktmärkning i detaljhandeln:

* direkt på material och produkter samt deras förpackningar;
* på etiketter som är fästade på produkten eller dess förpackning.

Annan märkning än i detaljhandeln:

* på medföljande dokumentation;
* på etiketter, lappar eller emballage;
* direkt på materialen eller produkterna.

*Vad är en Uppfyllelsedeklaration?*

En ’uppfyllelsedeklaration’ är ett skrivet intyg utfärdat av entreprenören som bekräftar att materialen och produkterna uppfyller de juridiska kraven som gäller för dem (artikel 16, förordning (EU) nr 1935/2004). För att bevisa att kraven är uppfyllda gällande dokumentation ska tillverkaren på begäran kunna visa upp den för berörda myndigheter.

***Keramikprodukter*** – en skriven uppfyllelsedeklaration ska bifogas för varje steg i saluföringen, även detaljhandeln. Dokumentationen som bekräftar produktens kravuppfyllelse ska inkludera testresultaten från ett laboratorium, som visar att produkterna uppfyller de juridiska kraven angående godkända gränsnivåer av bly- och kadmiummigration.

***Plastprodukter*** *-* en skriven uppfyllelsedeklaration ska bifogas för varje steg i saluföringen med undantag av detaljhandeln. Dokumentationen som bekräftar produktens kravuppfyllelse ska inkludera testresultaten från ett laboratorium, som visar att produkterna uppfyller de juridiska kraven angående godkända gränsnivåer för generell migration och specifik migration. En uppfyllelsedeklaration för returplast och andra returmaterial ska också innehålla en bekräftelse att produkterna tillverkas av material som härstammar från en godkänd återvinningsprocess, och för returplast en bekräftelse att returmaterialet kommer från en godkänn tillverkningsprocess som uppfyller kvalitetskraven i enlighet med EU 2023/2006.

***Papper och papp* –** det finns ingen EU lagstiftning om detta. År 2010 dock, den europeiska pappertillverkarnas förening (*the Association of European Producers of Paper*) tog fram riktlinjer för uppfyllelsedeklarationen för pappersmaterial och papprodukter avsedda att kommer i kontakt med livsmedel.

Uppfyllelsedeklarationen ska förnyas i fall produktionsförändringar visar ändringar i substansmigration, eller nya vetenskapliga rön kräver en förändring.

*Vad skulle omfattas av en myndighetsinspektion beträffande material och föremål som är avsedda för att komma i kontakt med livsmedel?*

Inspektionen bör innefatta en utvärdering av de allmänna, fastställda kraven i förordning (EU) nr 1935/2004 och de specifika kraven av betydelse, i Europarådets förordningar, direktiv och beslut beträffande material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel, inom följande områden:

* tillämpning av GMP principer;
* uppfyllelse av hygienkraven inom produktion och marknadsföring;
* substanser som används i tillverkningen av plastmaterial och föremål;
* substanser som används i tillverkningen och behandlingen av material och produkter i annat material än plast;
* organoleptiska egenskaper hos material och produkter;
* substansernas migrations- eller innehållsbegränsningar;
* dokumentation som bekräftar att material och slutprodukter uppfyller regelverkets specifika krav;
* Verifiering av uppfyllelsedeklarationen;
* Spårbarhet vad gäller material eller föremål avsedda att komma i kontakt med livsmedel vid alla stadier i produktionen, behandling och distributionen;
* Märkning av slutmaterial och produkter som saluförs.

*Vad är syftet med GMP i tillverkningen av material och föremål avsedda att komma i kontakt med livsmedel?*

GMP säkerställer jämn kvalité beträffande material eller föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel och bevakar att de uppfyller regelverkets krav och att deras kvalité hindrar exponering till substanser som kan vara en fara för människors hälsa, eller orsakar oacceptabla förändringar i maten eller försämrar dess egenskaper.

GMP regler bör tillämpas i förhållande till verksamhetens storlek så att de inte slår hårt mot små företag.

*Finns det några speciella lagar och förordningar beträffande denna fråga i Ert land?*



Det finns ingen nationell lagstiftning inom detta område.



Lagen om Livsmedel och Foder från 24 juli 2009, styr spridningen av föremål avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Materialet får inte visas vara skadligt för hälsan. Föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel måste sammansättas på ett sådant sätt att under normal användning kan inga substanser överföras till maten som kan påverka livsmedlets lukt, utseende eller smak.

Lagen innehåller också bestämmelser som skyddar mot bedrägeri.

Förordningen om dagliga behov (***Bedarfsgegenständeverordnung***) (BedGgstV) bestämmer vilka material som är tillåtna för dagliga behov och matpaketering och gränserna för substansöverföring mellan paketeringen och livsmedlet.



Livsmedelsverkets Förordning SLVFS 2011:7 om material och föremål avsedda för att komma i kontakt med livsmedel kompletterar EU Förordningen.

**TEST**

Flervalstest

Uppgifter 18 och 19 ska besvaras skriftligt

1. Vilken EU förordning kräver att livmedelsverksamheter ska kunna spåra livsmedel?
2. Europaparlamentet och Europeiska Rådet, förordningen (EU) nr 853/2004, 29 april 2004 som fastställer specifika hygienregler för animaliskt livsmedel;
3. Europaparlamentet och Europeiska Rådet, förordningen (EU) nr 882/2004 från 29 april 2004 gällande myndighetskontroller för att se till att lagstiftningen kring livsmedel och foder, djurskötsel och hälsa, följs;

c) Europaparlamentet och Europeiska Rådet, förordningen (EU) nr 178/2002 från 28 januari 2002 angav de allmänna riktlinjer och krav beträffande matlagstiftning, bildande av den Europeiska Matsäkerhetsmyndigheten och rutiner vad gäller matsäkerhet.

1. Europaparlamentet och Europeiska Rådet, förordningen (EU) nr 853/2004, 29 april 2004 som fastställer specifika hygienregler för animaliskt livsmedel, fastställer bl a förvaringens- temperaturen av animaliskt livsmedel. Ange vilken temperatur gäller för färska (inte frysta) opaketerade fiskprodukter:
2. isens smälttemperatur;
3. inte över 5°C;
4. inte över 7°C.

3. Vilka mikroorganismer nämns i matsäkerhetsbestämmelserna i Kommissionsförordningen (EU) nr 2073/2005 från 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel?

a) Listeria monocytogenes;

b) Mesofilica och aerobiska bakterier;

c) Yersinia enterocolitica.

4. Vilken sorts mat kan orsaka matförgiftning från Salmonella?

a) rå eller underkokt fisk och skaldjur;

b) rått kött, mjölk och ägg;

c) råa grönsaker.

5. Vilken föroreningar klassificeras som kemiska?

a) rester från veterinärmediciner;

b) metallskrapningar och pulver;

c) sand.

6. Vid vilken temperatur ska färsk, ofryst inälvsmat från hov- och klövdjur förvaras?

a) inte över 3°C;

b) inte över 7°C;

c) inte över 12ºC.

7. Kraven på livsmedelsverksamheter enligt Europaparlamentet och Europeiska Rådets Förordning (EU) nr 852/2004 från 29 april 2004 om mathygien måste uppfyllas

a) endast under produktionen;

b) endast vid livsmedelsdistribution;

c) på alla stadier i produktion, behandling och distribution

8. Matkonservering syftar till:

a) att döda eller hålla tillbaka tillväxten av mikrober i råvaror eller halvfärdiga produkter och skyddar mot återinfektion, orenheter, mekaniska föroreningar samt förhindrar kemiska förändringar;

b) göra maten till en fröjd för ögat;

c) att berika maten med näringsämnen.

9. Kan vitamingodis räknas som kosttillskott?

a) ja;

b) nej.

10. Livsmedel för särskilda näringsändemål är livsmedel som;

a) kompletterar normalkosten med vitaminer eller mineraler;

b) tillsätts maten för att konservera den;

c) är avsett för att bemöta specifika näringsbehov (t ex friska spädbarn och barn mellan ett och tre år).

11. Entreprenören som vill saluföra ett nytt livsmedel för första gången:

a) måste lämna en ansökan till berörd myndighet i givet medlemsstat och få tillstånd därifrån;

b) måste lämna en ansökan till berörd myndighet i givet medlemsstat och saluföra produkten direkt efter;

c) får saluföra produkten utan några formaliteter.

12. Livsmedelsberikning betyder att man lägger till:

a) smakämnen;

b) färgämnen;

c) ett eller flera näringsämnen.

13. Att markera livsmedelsemballaget med GDA information (*Guideline Daily Amount*) är:

a) obligatorisk;

b) frivillig;

c) obligatorisk för vissa matsorter.

14. Kommissionsdirektiv 2002/4/EU anger bestämmelser om märkning av hönsägg. Vilken av dessa koder gäller frigående hönsägg i Polen:

a) 2 PT 32061315;

b) 3 PL 32061315;

c) 1 PL 32061315.

15. En affär i Sverige utför styckning av kött. För detta ändamål importeras hela fjärdedelar av oxkött. Köttet kommer från ett slakteri i Polen. Importen innebär att ett tyskt mellanhandsföretag paketerar om köttet. En svensk inspektör som utför en kontroll förväntar sig hitta hälsomärkning på utsidan av varje fjärdedelsförpackning. Märkningen är

a) cirkelformad med en diameter på minst 6,5 cm med bokstäverna PL och slakteriets identifieringsnummer, och bokstäverna EC;

b) ovalformad med en bred på minst 6,5 cm och en höjd på 4,5cm med bokstäverna DE och omförpackningsbolagets identifieringsnummer, och bokstäverna EC;

c) ovalformad med en bred på minst 6,5 cm och en höjd på 4,5cm med bokstäverna PL och slakteriets identifieringsnummer, och bokstäverna EC.

16. Är följande påstående som meddelar produktens egenskaper baserad på en specifik ingrediens, godkänt? “*Yoghurt XXX behövs för korrekt tillväxt och utveckling av benmassa hos barn”*

a) ja;

b) nej.

17. För vilka material och föremål avsedda att komma i kontakt med livsmedel behövs en uppfyllelsedeklaration?

a) keramikprodukter;

b) glas;

c) papper och papprodukter.

18. Uppgift:

**Situation:** Enligt bestämmelserna i EU förordning 852/2004 HACCP ska hänsyn tas till principerna i Codex Alimentarius. De ska ge tillräckligt flexibilitet i alla situationer, även för småföretag. Det är särskilt viktigt att inse att i vissa livsmedelsföretag är det omöjligt att identifiera kritiska kontrollpunkter, och i några fall kan en god hygiensed ersätta bevakningen av kontrollpunkter.

**Uppgift:** 1. Vilket tillvägagångssätt ska ekonomiska verksamheter i tabellen ta? (Markera rutan med ett ”x” i tabellen och förklara).

2. Som myndighetsperson vilka hot som kan uppkomma beaktar du, utifrån aktiviteterna i tabellen, och på vilket sätt ska entreprenören vidta åtgärder?

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Typ av verksamhet** | **Riskbedömning** | |  | |
| **GHP / GMP** | | **GHP / GMP + hotbild** | **HACCP** |
| Bensinstation – säljer endast förpackat livsmedel | |  | |  |
| Gatustånd som säljer sockervadd | |  | |  |
| Liten familjerestaurang | |  | |  |
| Snabbmatsrestaurang, tillhörande en stor kedja  grillad och friterad mat  glass från en glassmaskin. | |  | |  |
| Litet lokalt slakthus | |  | |  |
| Litet fiskrökeri som säljer direkt upp till 50 kg per dag, 1-2 anställda | |  | |  |
| Köttaffär | |  | |  |
| Tillverkare av jordgubbssylt | |  | |  |

19. Uppgift:

**Situation:** Fotodokumentation samlades under en kontroll hos ett bageriföretag.

**Task:** Beskriv följande för varje bild:

1. befintliga oegentligheter;

2. vilka regler har inte följts;

3. vilka åtgärder måste vidtas.

Bordet i produktionsrummet



Kylningsutrustning



Väggar och tak i förvaringsutrymmen



Förvaring av bröd i förrådet tillsammans men färdiga varor



Produktionsutrustning



Fågelstyckningsverksamhet. Frysrum -18°C.

