

Plan för kontroll av information och tillämpning av sanktioner

Innehåll

Inledning.....	4
Varför en plan för kontroll av information?.....	4
1. Hälsaspekter.....	5
2. Ekonomisk vinning.....	5
3. Allvarligt vilseledande.....	5
4. Stor spridning.....	5
Planering och kontroll av information	6
A) Tillverkare, huvudkontor och butiker/restauranger som packeterar och märker livsmedel.....	6
Hälsaspekter.....	6
Ekonomisk vinning.....	8
Allvarligt vilseledande Utifrån aspekten allvarligt vilseledande ska följande kontroller prioriteras:.....	8
Stor spridning.....	9
B) Företag som importerar produkter som är tillverkade utanför EU:.....	9
Hälsaspekter Utifrån hälsaspekter ska följande kontroller prioriteras:	9
Allvarligt vilseledande/ Ekonomisk vinning	9
Stor spridning.....	10
C) Grossister och matmäklare	10
D) Butiker och andra verksamheter med försäljning av färdigförpackade livsmedel.....	11
Ekonomisk vinning.....	12
Allvarligt vilseledande.....	12
Plan för sanktioner vid konstaterande av brister i märkningskontrollen samt relevant tid för vidtagande av åtgärder	13
A) Tillverkare, huvudkontor och butiker/restauranger som packeterar och märker livsmedel.....	13
Hälsaspekter.....	13
Allvarligt vilseledande/ Ekonomisk vinning	13
Övrigt.....	13
Stor spridning.....	14
B) Företag som importerar produkter som är tillverkade utanför EU:.....	14
Hälsaspekter.....	14
Allvarligt vilseledande/ Ekonomisk vinning	14
Övrigt.....	14

Stor spridning.....	14
C) Grossister och matmäklare	15
Övrigt.....	15
Stor spridning.....	15
D) Butiker och andra verksamheter med försäljning av färdigförpackade livsmedel.....	15

Inledning

Den 13 december 2014 började Europaparlamentets och Rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (Informationsförordningen) att tillämpas. Under hösten 2014 tillsattes en grupp inom Miljösamverkan Stockholms Län (MSL) för att ta fram en gemensam plan för kontroll av märkning och information för livsmedel samt ett hjälpmedel för tillämpning av sanktioner vid denna typ av kontroll. Arbetsgruppen består av inspektörer/chefer från sex olika kommuner i länet; Amal Shabibi (Stockholm), Camilla Blom (Solna), Johan Rådal (Stockholm), Kristina Engström (Järfälla), Sandra Strandh (Ekerö), Silvia Monni (Lidingö) samt Tobias Johansson (Sigtuna).

Varför en plan för kontroll av information?

I Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 882/2004 slås det fast att livsmedelskontroll ska vara riskbaserad, effektiv och ändamålsenlig. Enligt informationsförordningen är syftet med tillhandahållande av livsmedelsinformation att uppnå en hög skydds nivå för konsumenternas hälsa och intressen genom att ge konsumenterna möjlighet att göra informerade val och använda livsmedel på ett säkert sätt. Märkningen ska vara korrekt och tydlig och inte tillskriva livsmedel egenskapen att förebygga, behandla eller bota mänskliga sjukdomar eller hänvisa till sådana egenskaper.

För att underlätta för att göra en riskbaserad och effektiv kontroll har denna plan tagits fram. Syftet med planen är att hitta en läns gemensam prioritering inom kontroll av livsmedelsinformation, samt att ge en vägledning i vilka metoder som ska kunna användas vid kontrollen.

I planen har vissa kontrollområden prioriterats. Vid val av prioriterade kontrollområden har hänsyn tagits till de delar som är nya i informationsförordningen jämfört med de tidigare nationella märkningsföreskrifterna (LIVSFS 2004:27). Detta för att hitta bättre gränsdragningar och tillämpningssätt för de nya delarna av förordningen. Hänsyn har också tagits till hur märkningen på produkterna kan påverka användningen och förvaringen av livsmedlet utan att produkten blir hälsofarlig för konsumenten.

Valet av prioriteringsområden har främst utgått ifrån informationsförordningen. Andra fokusområden inom märkning, såsom handelsbeteckningar för fisk, ursprungsmärkning av nötkött, speciallagstiftning för vin, olivolja, sylt och marmelad samt fruktjuice och fruktnektar kan därför vara aktuella att ta hänsyn till vid granskning av märkning.

För att lättare kunna identifiera viktiga parametrar inom kontroll av information har följande 4 faktorer identifierats:

1. HÄLSOASPEKTER

Det viktigaste syftet med kontrollen är att uppnå en hög hälsoskyddsnivå för konsumenterna. Kontroll av de delar av information som kan påverka hälsan på ett negativt sätt är därför mest prioriterat.

För att konsumenter som lider av allergi eller intolerans mot ett livsmedel ska kunna göra informerade val som är säkra för dem, är det viktigt att kontroll av allergener och presentationen av dessa ingår som en naturlig del av kontrollen.

2. EKONOMISK VINNING

Ett annat huvudsyfte med kontrollen är att konsumenterna inte blir vilseledda. Konsumenten kan bli vilseledd genom att t.ex. livsmedelsföretaget väljer att använda billigare råvaror istället för det som presenteras med syfte att göra vinst.

3. ALLVARLIGT VILSELEDANDE

Allvarligt vilseledande och ekonomisk vinning går oftast hand i hand med varandra. Skillnaden blir i de fall konsumenten blir vilseledd genom påståenden för ett livsmedel som inte är riktiga. Meningen är att konsumenten ska köpa produkten t.ex. på grund av den påstådda hälsoeffekten eller ursprunget av ett livsmedel.

4. STOR SPRIDNING

Med stor spridning menas att en produkt når många konsumenter. Om det blir fel i märkning eller information för en produkt som har stor spridning drabbas många konsumenter. Därför är det viktigt att man tar hänsyn till denna aspekt vid kontrollen. Kontroll av information ska vara ett prioriterat kontrollområde hos företag vars produkter når många konsumenter. Vid kontrollen ska fler parametrar inom området ”information” granskas.

Planering och kontroll av information

Kontrollen ska ske hos det företag som ansvarar för utformningen av märkningen, så som huvudkontor, importörer och tillverkare, inklusive butiker och restauranger som säljer förpackade livsmedel och som själva har valt att märka produkterna.

Kontroll av märkning och information i butiker som inte märker eller förpackar livsmedel själva ska ha ett tydligt syfte för att vara effektiv, och kan lämpligen utföras i projektform. I denna grupp finns det butiker som vi vet av erfarenhet, på grund av deras sortiment, har återkommande brister i märkningen i form av framförallt språk på svenska och ospecifika hälsopåstående.

Vid kontroll av livsmedel från stora anläggningar som når många konsumenter ska flera kontrollpunkter ingå. Utöver de prioriterade områdena som beskrivs ovan, finns det, beroende av vilken produkttyp som granskas, andra områden inom märkning som är lämpliga att granska.

Från år till år bestäms specifika punkter som ska prioriteras under kontrollen. Dessa består då av färre kontrollpunkter på många produkter.

I granskning av märkning är det lämpligt att jämföra informationen på förpackningen med underlag som visar ingående ingredienser till livsmedlet med hjälp av recepturkontroll.

Ett ytterligare sätt att kontrollera informationen gällande oförpackade och förpackade livsmedel är att använda sig av provtagning. En annan arbetsgrupp inom SILK tar fram en gemensam provtagningsplan som kan vara till stöd i arbetet.

Nedan beskriver vi hur kontrollen i olika delar av livsmedelskedjan ska prioriteras. Även arbetsmetoder för kontroll av dessa prioriterade områden har beskrivits.

A) Tillverkare, huvudkontor och butiker/restauranger som packeterar och märker livsmedel

Utifrån hälsospekter ska följande kontroller prioriteras:

Hälsospekter

1. Verifiering av att ingående allergener finns deklarerade på förpackade livsmedel. Producenten får visa att ingående ingrediens
 - finns med i inköp genom att visa följesedel eller annat underlag som tillhör ingrediensen
 - finns med vid tillverkningen av produkten
 - finns med i informationen till livsmedlet

Metod: Välj en produkt! T.ex. den produkt som företaget säljer mest av. Gå igenom receptet till produkten! Kontrollera om alla ingredienser som anges i receptet finns i lager eller vid inköp. Titta närmare på råvarorna om dessa är ”rena ingredienser” eller är sammansatta livsmedel. Följs receptet? Kontrollera till sist om alla ingredienser och allergener, även om dessa är tillsatser eller processhjälpmedel finns med i märkningen. Kontrollen kan kompletteras med provtagning. För att hitta lämplig metod för provtagning se Livsmedelsverkets kontrollhandböcker för provtagning.

2. Framhävande av allergena ingredienser enligt bilaga II i förordningen på märkningen i förpackade livsmedel.

Metod: Detta granskas efter att man kontrollerat ingående allergener och att alla allergener är deklarerade på rätt sätt i märkningen på förpackningen. Allergenerna ska framhåvas genom en teckenuppsättning som tydligt skiljer beteckningen från resten av ingrediensförteckningen, exempelvis genom typsnitt, stil eller bakgrundsfärg. Läs mer i Livsmedelsverkets vägledning för informationsförordningen!

3. Angivelse av särskilda villkor för förvaring eller användning för framförallt lättfördärliga produkter och produkter som kräver värmebehandling innan konsumtion, exempelvis råkorv och hamburgare.
4. Angivelse av tilläggsmärkning utifrån hälsoaspekter för de livsmedel som regleras i bilaga III till förordningen. Prioriterade punkter i bilaga III är:
 - punkt 2.4, Livsmedel som innehåller mer än 10 % tillsatta polyoler. (*Överdriven konsumtion kan ha laxerande effekt*)
 - punkt 3, Livsmedel som innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra. (*Innehåller lakrits ...*).
 - punkt 4, Drycker med hög koffeinhalt och livsmedel med tillsatt koffein (*Hög koffeinhalt .../ Innehåller koffein...*).
 - punkt 5, Livsmedel med tillsats av fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar. (*se de olika varianterna av uppgiftstext i förordningens bilaga*)
5. Att rätt produkt finns i rätt förpackning med tillhörande information.

Metod: Företaget ska kunna redovisa sitt system och förfarande för att säkerställa att produkterna får rätt information (märkning). Detta är speciellt viktigt utifrån risker med allergener. Detta är en CCP på en tillverkningsanläggning.

Ekonomisk vinning

Utifrån ekonomisk vinning ska följande kontroller prioriteras:

1. Kontroll av äktheten av ingrediens i livsmedel som är viktig för köpet. Till exempel kontroll av att inte en billigare hårdost används och deklarerats som Parmigiano Reggiano (parmesan) eller användandet av utskuren biff istället för oxfile.

Metod: Följ metodiken för hälsoaspekter punkt 1 men begränsa till den ingrediens som är viktigt för köpet!

2. Kontroll av att angiven mängd av en dyrbar ingrediens i en sammansatt produkt överensstämmer med verkligheten. Exempelvis mängden olivolja i en oljeblandning eller mängden kantareller i en kantarellsoppa.

Metod: Kontroll av att uppgifterna stämmer ska göras genom att företaget visar att råvaran finns vid inköp eller som lagerhållen vara. I nästa steg ska kontroll göras genom granskning av recept och att företaget visar hur den angivna mängden är rimlig. Kontrollen kan även ske genom provtagning. För att hitta lämplig metod för provtagning se Livsmedelsverkets kontrollhandböcker för provtagning.

Allvarligt vilseledande

Utifrån aspekten allvarligt vilseledande ska följande kontroller prioriteras:

1. Kontroll av att angivet ursprung för animaliska råvaror, t.ex. nötkött, fisk, fågel, svin, lamm och get stämmer.

Metod: Företaget ska kunna visa underlag för ursprunget av livsmedlet. Underlaget kan vara i form av följesedel eller originalmärkning på råvaruförpackningen.

2. Kontroll av att livsmedel inte tillskrivs egenskapen att förebygga, behandla eller bota mänskliga sjukdomar eller att de inte hänvisar till sådana egenskaper.

Metod: Kontroll sker av informationen för ett utvalt livsmedel. Observera att undantag finns för mineralvatten och livsmedel för särskilda näringsändamål. Detta regleras i separata föreskrifter.

3. Kontroll av att produkten inte innehåller ospecifika hälsopåståenden som inte följs av godkända specifika hälsopåståenden *. Detta krav regleras närmare i förordning 1924/2006. För mer information se Livsmedelsverkets vägledning om närings- och hälsopåståenden om livsmedel

Metod: Kontrollen görs på samma sätt som punkt 2!

**Hälsopåståenden gällande växter och växtdelar ska inte prioriteras under år 2016!*

Stor spridning

Produkter som har större spridning inom landet och når många konsumenter behöver en mer detaljerad granskning och kontroll av märkningen.

B) Företag som importerar produkter som är tillverkade utanför EU:

Till denna kategori räknas alla livsmedelsföretag som importerar livsmedel för att sedan släppa ut dem på marknaden. Detta gäller även om de köper och säljer livsmedel utan att ha några egna lokaler för förvaring av varorna.

Hälsoaspekter

Utifrån hälsospekter ska följande kontroller prioriteras:

1. Kontroll av informationsuppgifter om allergener på ursprungligt språk som medföljer livsmedlet och jämförande med framtagen märkning på svenska.

Metod: Företaget ska kunna visa via underlag att de kan säkerställa att uppgift om allergener finns med på etiketten och att dessa är framhävda i märkningen på svenska.

2. Särskilda villkor för förvaring eller användning för framförallt lättfördärliga produkter och produkter som kräver värmebehandling innan konsumtion, exempelvis råkorv och hamburgare.
3. Tilläggsmärkning utifrån hälsoaspekter för de livsmedel som regleras i bilaga III till förordningen. Prioriterade punkter i bilaga III är:
 - punkt 2.4, Livsmedel som innehåller mer än 10 % tillsatta polyoler. (*Överdriven konsumtion kan ha laxerande effekt*)
 - punkt 3, Livsmedel som innehåller glycyrrhizinsyra eller ammoniumsalt av glycyrrhizinsyra. (*Innehåller lakrits ...*).
 - punkt 4, Drycker med hög koffeinhalt och livsmedel med tillsatt koffein (*Hög koffeinhalt .../ Innehåller koffein...*).
 - punkt 5, Livsmedel med tillsats av fytosteroler, fytosterolestrar, fytostanoler eller fytostanolestrar. (*se de olika varianterna av uppgiftstext i förordningens bilaga*)

Allvarligt vilseledande/ Ekonomisk vinning

1. Kontroll av att angivet ursprung för animaliska råvaror, t.ex. nötkött, fisk, fågel, svin, lamm och get stämmer.

Metod: Företaget ska kunna visa underlag för ursprunget av livsmedlet. Underlaget kan vara i form av handelsdokument och om företaget har ett tillhörande lager, originalmärkningen på råvaruförpackningen.

Verifiera att animalieanläggningen som producerat köttet är godkänd! Verifiering sker via kontroll av att anläggningens identifikationsnummer/ godkännandenummer jämförs med förteckning över godkända anläggningar i tredje land. Hänvisning till denna förteckning finns på Livsmedelsverkets hemsida.

Vid misstanke om att äktheten av huvudingrediensen inte stämmer ska kontroll och granskning ske på relevanta underlag som importören ska kunna visa. Kontrollen kan kompletteras med provtagning. För att hitta lämplig metod för provtagning se Livsmedelsverkets kontrollhandböcker för provtagning.

2. Kontroll av att livsmedel inte tillskrivs egenskapen att förebygga, behandla eller bota mänskliga sjukdomar eller att de inte hänvisar till sådana egenskaper.

Metod: Kontroll sker av informationen för ett utvalt livsmedel. Observera att undantag finns för mineralvatten och livsmedel för särskilda näringsändamål. Detta regleras i separata föreskrifter.

3. Kontroll av att produkten inte innehåller ospecifika hälsopåståenden som inte följs av godkända specifika hälsopåståenden *. Detta krav regleras närmare i förordning 1924/2006. För mer information se Livsmedelsverkets vägledning om närings- och hälsopåståenden om livsmedel.

Metod: Kontrollen sker på samma sätt som punkt 2.

**Hälsopåståenden gällande växter och växtdelar ska inte prioriteras under år 2016!*

Stor spridning

Produkter som har större spridning inom landet och når många konsumenter behöver en mer detaljerad granskning och kontroll av märkningen.

C)Grossister och matmäklare

I denna grupp ingår även företag som jobbar med införsel dvs. försäljning av produkter som har producerats i ett annat EU land.

Företag som inför produkter från andra EU länder har ett ansvar att information på svenska finns tillgänglig i form av t.ex. medföljande handling eller etikett på produkterna.

Lämpliga märkningsuppgifter att granska i denna typ av verksamhet är fram för allt språk, framhävnings av allergener, beteckning för livsmedlet,

och ursprung för råa animalier. Företagaren ska i enlighet med artikel 8 p.3 ha kunskaper om kravet gällande dessa uppgifter.

Om livsmedlet är avsedd att säljas som färdigförpackad produkt till slutkonsument ska märkningsuppgifter finnas på förpackningen. Dessa ska vara på svenska och allergener ska vara framhävda.

Metod: Kontroll sker lämpligen att medföljande informationsuppgifter om allergener finns och jämförs med eventuellt framtaget märkningsunderlag på svenska.

Kontrollera även att information om animaliska livsmedels ursprung medföljer i handling eller märkning, t.ex. nötkött, fisk, fågel, svin, lamm och get.

För hälsokostprodukter är det vanligt förekommande med ospecifika hälsopåståenden som inte följs av godkända specifika hälsopåståenden. Av den anledningen ska denna typ av kontroll prioriteras även hos grossister och matmäklare som själva inte märker eller förpackar produkten. Observera att det ställs samma krav på informationen som följer ett livsmedel.

D) Butiker och andra verksamheter med försäljning av färdigförpackade livsmedel

Kontroll av märkning och information i detta led ska ha ett tydligt syfte för att vara effektiv, och kan lämpligen utföras i projektform. I denna grupp finns det butiker som vi vet av erfarenhet, på grund av deras sortiment, har återkommande brister i märkningen i form av framförallt språk på svenska och ospecifika hälsopåståenden.

Observera att det ställs samma krav på information kring ett livsmedel som presenteras i en butik. I vissa fall kan det vara butiken själv som tar fram och ansvarar för informationen. Kontrollera att informationen är korrekt, lätt att förstå och inte är vilseledande!

Lämpliga märkningsuppgifter att granska i denna typ av verksamhet är framförallt språk, framhävningsav allergener och beteckning för livsmedlet. Företagaren ska i enlighet med artikel 8 p. 3 ha kunskaper om kravet gällande dessa uppgifter.

Metod: Välj 3 produkter av en kategori av livsmedel som butiken säljer mest av! Granska märkningen på alla 3 produkterna utifrån lämpliga märkningsuppgifter nämnda ovan!

Dock ska kontroll av äkthet av råvaror prioriteras i detta led eftersom det är här som produkterna når konsumenten. Hur livsmedlet når en butik kan variera stort.

Därför blir denna kontroll viktig för att kunna verifiera äktheten av råvaror som presenteras till konsumenterna.

Kontrollera även att information om ursprung för animaliska livsmedel, t.ex. nötkött, fisk, fågel, svin, lamm och get, finns på förpackningen.

Ekonomisk vinning

Kontroll av dyrbara livsmedel avseende äkthet såsom ädlare kött detaljer, dyrare fisk (t.ex. hälleflundra), ostar, oljor eller charkuterier

Metod: Efterfråga verksamhetens 3 mest dyra livsmedel (kr per kg) och kontrollera att dessa livsmedel är vad de utges för att vara. Kontrollen kan ske genom granskning av underlag eller genom provtagning. För att hitta lämplig metod för provtagning se Livsmedelsverkets kontrollhandbok provtagning, del 8, Provtagnings för kontroll av redlighet.

Allvarligt vilseledande

För hälsokostprodukter är det vanligt förekommande med ospecifika hälsopåståenden som inte följs av godkända specifika hälsopåståenden*. Av den anledningen ska denna typ av kontroll prioriteras även hos butiker eller verksamheter som själva inte märker eller förpackar produkten. Observera att det ställs samma krav på informationen kring ett livsmedel som ges till konsumenten via skyltning, reklamblad och liknande metoder.

**Hälsopåståenden gällande växter och växtdelar ska inte prioriteras under år 2016!*

Plan för sanktioner vid konstaterande av brister i märkningskontrollen samt relevant tid för vidtagande av åtgärder

Detta avsnitt är tänkt som ett hjälpmedel för hur en kommunal kontrollmyndighet kan bedöma allvarlighetsgrad och lämpliga sanktioner i samband med att brister i märkning/information uppmärksammas. I specifika fall kan en annan bedömning vara lämplig. För mer stöd i arbetet se Livsmedelsverkets vägledning ”Åtgärder vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen”.

A) Tillverkare, huvudkontor och butiker/restauranger som packeterar och märker livsmedel

Hälsaspekter

1. Brister i angivande av ingående allergener bör resultera i förbud. Förbudet bör gälla omgående. Om produkter har släppts ut på marknaden behöver dessa återkallas. Om företaget inte väljer att återkalla produkterna från marknaden bör myndigheten fatta beslut om föreläggande att dra tillbaka osäkra livsmedel från marknaden.
2. Brister i framhävande av ingående allergener bör resultera i föreläggande om åtgärder. Föreläggandet kan gälla 4 veckor efter delgivningsdagen.

Allvarligt vilseledande/ Ekonomisk vinning

3. Avvikelser gällande äkthet på råvara och felaktigt ursprung bör resultera i föreläggande. Föreläggandet bör gälla 4 veckor efter delgivningsdagen.
4. Avvikelser gällande felaktig mängdangivelse av huvudingrediens och ospecifika hälsopåståenden som inte följs av godkända hälsopåståenden bör resultera i avvikelser som kommuniceras i kontrollrapporten och följs upp vid nästa ordinarie kontroll. Om samma avvikelse kvarstår vid nästa inspektion bör beslut om föreläggande bli aktuellt.
5. Överväg åtalsanmälan i de fall där bristen bedöms ha skett med uppsåt!

Övrigt

6. Övriga brister i märkningen som konstateras vid kontroll, kommuniceras i kontrollrapporten och följs upp vid nästa ordinarie kontroll. Om samma avvikelse kvarstår vid nästa inspektion kan beslut om föreläggande bli aktuellt.

Stor spridning

Observera att om produkten når många konsumenter kan sanktion med föreläggande vara lämpligt redan efter första kontrollen. Lämplig tid för åtgärder kan vara mellan 4 veckor till ett år beroende på allvarlighetsgraden på avvikelserna och hur stor spridningen av produkten är.

B) Företag som importerar produkter som är tillverkade utanför EU:

Hälsaspekter

1. Brister i översättning av allergena ingredienser på svenska bör resultera i förbud. Förbud bör gälla omgående. Om produkter har släppts ut på marknaden behöver dessa återkallas. Om företaget inte väljer att återkalla produkterna från marknaden bör myndigheten fatta beslut om föreläggande att dra tillbaka osäkra livsmedel från marknaden.
2. Brister i framhävande av ingående allergener bör resultera i föreläggande om åtgärder. Föreläggandet bör gälla 4 veckor efter delgivningsdagen.

Allvarligt vilseledande/ Ekonomisk vinning

3. Avvikelser gällande felaktigt ursprung eller vid förekommande fall, äkthet av ingrediens, bör resultera i föreläggande. Föreläggandet bör gälla 4 veckor efter delgivningsdagen.
4. Överväg åtalansmälan i de fall där bristen bedöms ha skett med uppsåt!

Övrigt

5. Övriga brister i märkningen som konstateras vid kontroll, kommuniceras i kontrollrapporten och följs upp vid nästa ordinarie kontroll. Om samma avvikelse kvarstår vid nästa inspektion kan beslut om föreläggande bli aktuellt.

Stor spridning

Observera att om produkten når många konsumenter kan sanktion med föreläggande vara lämpligt redan efter första kontrollen. Lämplig tid för åtgärder kan vara mellan 4 veckor till ett år beroende på allvarlighetsgraden på avvikelserna och hur stor spridningen av produkten är.

C) Grossister och matmäklare

1. Vid fall då information/ märkning till livsmedel saknas på svenska där produkten innehåller allergena ingredienser bör det resultera i förbud. Förbud bör gälla omgående.

Om produkterna som har släppts ut på marknaden är avsedda för slutkonsument behöver dessa återkallas. I annat fall kan kompletterande information skickas till nästa led. Om företaget inte väljer frivilligt att återkalla produkterna från marknaden eller skicka ut kompletterande information bör myndigheten fatta beslut om föreläggande.

2. Brister i framhävande av ingående allergener på svenska bör resultera i föreläggande om åtgärder. Föreläggandet bör gälla 4 veckor efter delgivningsdagen.

Övrigt

3. Övriga brister i märkningen som konstateras vid kontroll, kommuniceras i kontrollrapporten och följs upp vid nästa ordinarie kontroll. Om samma avvikelse kvarstår vid nästa inspektion kan beslut om föreläggande bli aktuellt.
4. Informera berörd myndighet som har kontroll över ansvarigt företag för märkning av produkter i tidigare led. Företaget kan vara en producent, grossist eller importör. Överväg åtalsanmälan i de fall där bristen bedöms ha skett med uppsåt!

Stor spridning

Observera att om produkten når många konsumenter kan sanktion med föreläggande vara lämpligt redan efter första kontrollen. Lämplig tid för åtgärder kan vara mellan 4 veckor till ett år beroende på allvarlighetsgraden på avvikelsen och hur stor spridningen av produkten är.

D) Butiker och andra verksamheter med försäljning av färdigförpackade livsmedel

1. Avsaknaden av märkningsuppgifter på svenska, framhävning av allergener och avsaknaden av beteckning för livsmedlet kan kommuniceras med företaget vid första inspektionstillfälle och följas upp vid nästa ordinarie kontroll. Om samma avvikelse kvarstår vid nästa inspektion kan beslut om förbud bli aktuellt. Förbudet bör gälla omgående och 33§ Livsmedelslagen bör då inte användas.
2. Avvikelse gällande äkthet av livsmedel bör resultera i saluförbud om det bedöms att konsumenten vilseleds på ett grovt sätt. Formulera förbudet på lämpligt sätt utifrån omständigheterna! 33§ Livsmedelslagen bör inte användas.
3. Överväg åtalsanmälan i de fall där bristen bedöms ha skett med uppsåt!

4. Övriga brister i märkningen såsom ospecifika hälsopåståenden som inte följs av godkända hälsopåståenden kommuniceras i kontrollrapporten och följs upp vid nästa ordinarie kontroll. Om samma avvikelse kvarstår vid nästa inspektion kan beslut om förbud bli aktuellt.
5. Informera berörd myndighet som har kontroll över ansvarigt företag för märkning av produkter i tidigare led. Företaget kan vara en producent, grossist eller importör.
6. Brister i information till ett livsmedel såsom skyltar och anslag, vilka butiken själv tar fram, kommuniceras i kontrollrapporten och följs upp vid nästa ordinarie kontroll. Om samma avvikelse kvarstår vid nästa inspektion kan beslut om föreläggande bli aktuellt.