



Dnr 2018-1053 LI

Projekt livsmedel 2018 - Grossister

Livsmedelskontrollen i Järfälla kommun har ca 30 registrerade grossister som köper och säljer förpackade varor inom och utanför kommunen. De flesta av dessa grossister köper och säljer torrvaror från andra företag inom EU.

Huvudsyftet med detta projekt var att kontrollera att de varor som säljs har korrekt märkning och fungerande spårbarhet i enlighet med de krav som finns livsmedelslagstiftningen.

Under perioden 1 januari till 30 september utfördes föranmälda inspektioner på alla våra registrerade grossistföretag. Syftet med att inspektionerna var föranmälda var att rätt person på företagen skulle vara på plats, för att ge företagen tid att visa upp vilket system de har för att t.ex. märkningen av varor fungerar som det ska.

Vid inspektionerna av företagen kontrollerades följande områden, enligt checklista;

- Allmän märkning (svensk märkning, storlek, innehållsförteckning, allergener, bäst-föredag, kontaktuppgifter, ursprung, näringsdeklaration m.m.)
- Spårbarhet
- Import/Export
- Särskilda märkningsregler (t.ex. honung, olivolja, hälsopåstående etc.)
- Skyddande beteckningar (t.ex. fetaost, parmaskinka, parmesanost)
- Handelsnormer (ägg, fisk, olja, kyckling)
- Grundförutsättningar, (bl.a. skadedjursäkring, temperatur etc)

Felmärkta varor ute i småbutiker är relativt vanligt förekommande. Innan projektet drog igång var vi förberedda på att stöta på många felaktigt uppmärkta varor. Och visst fanns det fel, med inte lika mycket fel som det fanns rätt. På mer än hälften av alla grossister hittade vi fel på stickprovskontroller gällande märkningen. Däremot hittade vi inga systemastiska fel. Där vi fann fel, fann vi även varor som var korrekt märkta. De företag som köper in många olika slags varor från flera olika aktörer var även de företag som hade flest ”fel”.

De tre vanligaste förekommande bristerna var;

- 1) Att näringsdeklarationen inte var på svenska
- 2) Att varan saknade svenskt varunamn
- 3) Att allergenerna inte var framhävda i ingrediensförteckningen

8 av de 30 grossisterna har någon form av livsmedelscertifiering, vilket innebär att de måste uppvisa fungerande rutiner för att få sin certifiering från certifieringsorganet. För att få sälja varor till många av de större butikerna kräver butiken ofta att grossisten kan visa upp en certifiering. De grossister som ”bara” riktar in sig på försäljning till restaurangkök har sällan certifiering, eftersom marknaden inte efterfrågar det. Vi



kunde tydligt se att de företag som har en certifiering bättre klarar av lagstiftningens krav, att de har en bättre förståelse för de regler som finns och en större vilja att rätta till fel som hittades.

Slutsatsen av detta projekt är bl.a. att vi ser ett större behov av att utföra årliga tillsynskontroller hos grossister, vilket inte sker i dagsläget. Ett fel i grossistledet kan leda till stor påverkan för många personer, (t.ex. allergisk reaktion pga. miss i märkning gällande allergener).

Anna Idrén
Livsmedelsinspektör

Kopia till: Akt