

Kontroll av märkning vid livsmedelsindustrier i Falkenbergs kommun våren 2015

Miljö- och hälsoskydd

Ingredienser: Kolsyrat vatten, färgämne (E150c), naturlig humlearom och malt (från korn), syra (citronsyra), kryddaromämnen, sötningsmedel (asparta konserveringsmedel (E 211). Innehåller fenylalaninkälla.



FALKENBERG
Hitta det här

Rapportsammanställning: Annika Gustafsson, maj 2015

Postadress

Falkenbergs kommun
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
311 80 Falkenberg

Besöksadress

Storgatan 27

Telefon

växel 0346-88 60 00

E-postadress

miljo.halsa@falkenberg.se

Internet

www.falkenberg.se

Bakgrund

Med livsmedelsindustri avses en anläggning som säljer en stor del av sin produktion via återförsäljare. Flera av anläggningarna har även försäljning direkt till konsumenter.

Fokus vid kontrollerna under våren 2015 var märkning av livsmedel men även andra kontrollområden, bl.a. mikrobiologisk provtagning och lokalernas skick kontrollerades.

I december 2014 började nya regler för livsmedelsinformation (märkning) att gälla, vilket innebar vissa förändringar. Bl.a. finns nu krav på minsta teckenstorlek, krav på att allergener ska framhåvas i ingrediensförteckningen samt krav på att hållbarhet i öppnad förpackning ska anges om den avviker betydligt från den hållbarhet som gäller för oöppnad förpackning.

Resultat

Vid tre av de nio kontrollerade anläggningarna konstaterades att det fanns brister i utformningen av märkningen. Bristerna gällde:

- Att det saknades rutiner för att säkerställa att märkningen blir korrekt när det gäller teckenstorlek och att bedöma vilka produkter som behöver märkning med hållbarhet i öppnad förpackning.
- Att produkter saknade uppgift om hållbarhet i öppnad förpackning trots att hållbarheten avvek betydligt från den hållbarhet som anges för oöppnad förpackning.
- Att allergener inte framhävts i ingrediensförteckningen.
- Att ytterkartonger saknade uppgift om förvaringsanvisning och kontaktuppgift till företaget.
- Att produkter hade ofullständig ingrediensförteckning eller så angavs ingredienserna i fel storleksordning.
- Att uppgifter saknades i näringsdeklarationen.

Vid två av anläggningarna konstaterades att de inte gör den mikrobiologiska provtagning som krävs.

Sammanlagt konstaterades avvikelser från gällande regler vid fem av nio anläggningar. Avvikelserna gällde märkning, mikrobiologisk provtagning samt lokalernas skick.

Avvikelserna har påtalats och företagen har fått en viss tid för åtgärder innan uppföljning kommer att ske.

Fakta

Kontrollen har omfattat nio livsmedelsindustrier i kommunen där hela eller delar av produktionen säljs via återförsäljare. Flera av anläggningarna har även försäljning direkt till konsumenter. Anläggningarna som kontrollerades framgår av bilagan. Kontrollerna gjordes föränmänt. I ett fall gjordes kontrollen på kontoret efter att vi begärt in märkningsetiketter från företaget.

Vid kontrollerna som genomfördes under våren 2015 låg fokus på märkning av förpackade livsmedel. Förutom märkning kontrollerades även lokalernas skick och lämplighet för den verksamhet som bedrivs. Vid enstaka anläggningar kontrollerades ytterligare kontrollområden såsom mikrobiologisk provtagning och skadedjursbekämpning.

Anläggningar som kontrollerats

| | |
|------------------------------|------------|
| Backens Skaleri | Falkenberg |
| Berte Qvarn | Slöinge |
| Carlsberg | Falkenberg |
| Delikatmat | Falkenberg |
| Falkenberg Seafood | Glommen |
| Korshags | Falkenberg |
| Långås Potatis & Rotfrukter | Långås |
| Slöinge Kafferosteri | Slöinge |
| Suseå Choklad & Delikatesser | Falkenberg |