

# Information som ska tillhandahållas om oförpackade livsmedel i butik

Exempel på livsmedel som är oförpackade:

- Butiksgräddade produkter i självbetjäningssförsäljning
- Produkter i servicedisk
- Produkter i salladsbar (märkningskrav för serveringsplats)
- Livsmedel som förpackats i butik
- Produkter som förpackats i en annan butik eller på en annan tillverkningsplats som tillhör samma aktör
- Produkter som tillagats och förpackats i butik av ett externt företag (till exempel sushi)
- Köttfärs som förpackats i butik och som har en försäljningstid på högst 2 dygn

Observera att om en produkt förpackas i vakuum eller i en skyddande atmosfär är den ett förpackat livsmedel och alla förpackningspåskrifter krävs.

Om livsmedel som inte har förpackats i butik ska följande information anges:

- Livsmedlets beteckning
- Ingredienser
- Ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans (förteckning på följande sida)
- Ursprungsland vid behov
- Nödvändiga bruks- och förvaringsanvisningar (bland annat minsta hållbarhetstid samt förvaringstemperatur)
- De märkningar som krävs enligt speciallagstiftningen (till exempel kött, fisk, grönsaker)
- Följande information ska alltid anges skriftligen:
  - Information om nötkött (ursprungsländer och partikod)
  - Om ost, korv och köttprodukter som används som pålägg, mängden fett och salt och vid behov märkning om att produkten är kraftigt saltad
  - Om matbröd mängden salt (vid behov märkning om att produkten är kraftigt saltad)

Information om oförpackade livsmedel ska tillhandahållas på följande sätt:

- På en etikett som fästs på livsmedelsförpackningen, på en separat tavla, i en broschyr eller på etiketter på hyllkanten på finska eller svenska

- Alternativt kan informationen ges muntligt, om kunden skriftligen informeras om att informationen kan erhållas från personalen (personalen ska ha informationen skriftligt/elektroniskt). Exempel:

**”Personalen ger mer information om ingredienser och allergener i livsmedlen”**

- Det ska vara möjligt att koppla ihop livsmedlen och den information som ges om dem (spårbarhet).
- Obligatorisk information måste också lämnas vid distansförsäljning (till exempel i en webbutik eller applikation).

### **Ämnen och produkter som orsakar allergier eller intolerans**

1. Spannmål och spannmålsprodukter som innehåller gluten
2. Skaldjur och skaldjursprodukter
3. Hönsägg och äggprodukter
4. Fisk och fiskprodukter
5. Jordnötter och jordnötsprodukter
6. Sojaböner och sojabönsprodukter
7. Mjök och mjölkprodukter
8. Nötter
9. Selleri och selleriprodukter
10. Senap och senapsprodukter
11. Sesamfrön och sesamfröprodukter
12. Svaveldioxid och sulfid om deras koncentrationer är större än 10 mg/kg eller 10 mg/l, beräknat som total svaveldioxid
13. Lupiner och lupinprodukter
14. Blötdjur och blötdjursprodukter

### **Mer information**

- [Handbok om livsmedelsinformation \(Livsmedelsverket\)](#)
- Helsingfors stad, miljötjänster, livsmedelsrådgivning: e-post [kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi](mailto:kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi)
- JSM:s förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna 834/2014 [Förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna](#)
- Systemet för märkning av nötkött [Anvisning om systemet för märkning av nötkött \(Livsmedelsverket\)](#)
- Guide gällande fisk och vattenbruk [Guide om märkning för fisk och vattenbruk \(Europeiska unionen\)](#)
- Krav på märkning av frukt och grönsaker [Anvisningar om kraven på märkning av frukt och grönsaker \(Livsmedelsverket\)](#)

Helsingfors stad  
Miljötjänsterna  
Livsmedelssäkerhetsenheten  
PB 58235, 00099 HELSINGFORS STAD  
Verkstadsgatan 8, 00580 Helsingfors  
Tfn 09 310 1635 (växel)  
[Livsmedelsverksamhet | Helsingfors stad](#)