

30.9.2019

Livsmedelssäkerhetsenheten

---

**INFORMATION SOM BÖR GES ANGÅENDE LIVSMEDEL PÅ SERVERINGSPLATSER**

Den som säljer eller överlåter livsmedel ansvarar för att märkningarna på livsmedlen är korrekta. I detta meddelande berättas det allmänt om oförpackade livsmedels märkningskrav på serveringsplatser.

**OFÖRPACKADE LIVSMEDEL, VILKEN INFORMATION BÖR MEDDELAS OCH HUR SKA INFORMATIONEN MEDDELAS TILL KONSUMENTEN**

Serveringsplatsernas livsmedel är för det mesta oförpackade livsmedel. Följande märkningskrav gäller dessa livsmedel.

Oförpackade livsmedel är livsmedel

- som serveras till konsumenten för omedelbar förtäring
- som är packade på serveringsstället för direkt försäljning, t.ex. take away -produkter
- som kunden själv packar, t.ex. packning av salladsportion från en salladsbar
- som försäljaren på konsumentens begäran packar till konsumenten

Följande information bör meddelas om oförpackade livsmedel:

- Livsmedlets namn
- Ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser
- Ursprungslandet på kött som använts i maten (gäller färskt eller fryst kött från nöt, gris, lamm, get och fjäderfä)
- Ursprungslandet om livsmedlet är producerat annanstans än i Finland

Informationen bör ges på följande sätt:

- I tvåspråkiga kommuner rekommenderas det att ge informationen på både finska och svenska.
- Skriftligt i närheten av den oförpackade produkten på en broschyr eller på en tavla.
- Informationen kan ges muntligt om konsumenten skriftligt meddelas att informationen kan fås av personalen. Ett exempel:

**”Bästa kund, mer information om livsmedlen fås av personalen.”**

- Ursprungsmärkning av kött bör informeras skriftligt. Det finns en skild anvisning angående informeringen om ursprungslandet ”Ursprungsmärkning av kött obligatorisk på restauranger och caféer”.
- Informationen som bör ges angående livsmedlen bör finnas tillgänglig skriftligt eller elektroniskt på serveringsstället eller i restaurangen.
- I egenkontrollplanen bör det finnas en beskrivning på hur och varifrån informationen om allergener kan hittas.

30.9.2019

Livsmedelssäkerhetsenheten

---

- Om konsumentens specifika specialbehov av näring har utretts i förväg och maten utdelas på basen av denna information, behövs inte informationen om livsmedlen meddelas skilt (t.ex. daghem, skolor, sjukhus, äldreomsorg, fängelser).

### FÄRDIGT PACKADE LIVSMEDEL

- Ifall det är meningen att livsmedlen säljs under en längre tid och de är packade t.ex. i vakuumpförpackningar eller på annat sätt förseglade så att produkten håller en långvarig lagring på försäljningsstället, anser man att livsmedlet är färdigt förpackat. Ett färdigt förpackat livsmedel har blivit slutet i sin förpackning redan före försäljningen.
- Om restaurangen levererar förpackade produkter till en annan plats som inte hör till samma företag, betraktas produkterna då som förpackade. I ovanstående fall måste produkterna märkas enligt lagstiftningens krav.

### INGREDIENSER OCH PRODUKTER SOM ORSAKAR ALLERGIER OCH INTOLERANSER

1. Spannmål som innehåller gluten och produkter som framställts av dem
2. Skaldjur och skaldjursprodukter
3. Ägg och äggprodukter
4. Fisk och fiskprodukter
5. Jordnötter och jordnötsprodukter
6. Sojaböner och sojabönsprodukter
7. Mjök och mjölkprodukter
8. Nötter och nötprodukter
9. Selleri och selleriprodukter
10. Senap och senapsprodukter
11. Sesamfrön och sesamfröprodukter
12. Svaveldioxid och sulfit, om halten är över 10 mg/kg eller 10 mg/l
13. Lupiner och lupinprodukter
14. Blötdjur och blötdjursprodukter

### MER INFORMATION

- [Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare 17068/1](#)
- Helsingfors stad, miljötjänster, rådgivning angående livsmedel mån.-fre. kl. 9-11 tel. 09 310 14000, e-post [elintarviketurvallisuus@hel.fi](mailto:elintarviketurvallisuus@hel.fi)