

Livsmedelslagstiftningens allmänna krav på livsmedelssäkerhet

Privatperson, företag eller förening som släpper ut livsmedel på marknaden (säljer, bjuder på mm) och som inte behöver registreras ska ändå uppfylla följande allmänna krav:

- Livsmedel ska inte släppas ut på marknaden om de inte är säkra.
- Ett livsmedel ska vara säkert med hänsyn till konsumentens normala användning. Det innebär att om ett livsmedel normalt äts kallt ska inte uppvärmning förväntas för att göra livsmedlet säkert, t ex inlagd sill ska kunna ätas utan uppvärmning.
- Hållbarheten ska vara så pass lång att livsmedlet är säkert genom hela kedjan från producent till konsument.
- På etiketten eller genom annan information till konsumenten ska det anges hur varan hålls säker, t ex genom temperaturkrav för förvaring eller genom ett visst tillagningssätt.
- Livsmedlet ska vara säkert på både kort och lång sikt både för den som äter det och för framtida generationer. Det får inte finnas något ämne i livsmedlet som i mindre mängder är ofarliga men som kan lagras i kroppen och så småningom skapa problem.
- Vissa konsumentgrupper är särskilt känsliga; t ex allergiker, barn, sjuka och äldre, och om dessa förväntas äta livsmedlet är det särskilt viktigt med säkerheten. Det är viktigt att ha en innehållsförteckning på produkter som är förpackade.
- Ett livsmedel får inte vara förorenat av främmande ämnen eller på annat sätt vara förstört, t ex mögligt eller ruttet. Det är viktigt att alla tillsatser är godkända som livsmedel.
- Om ett livsmedel från ett visst parti inte är säkert ska resten av partiet anses som inte säkert om inte motsatsen kan bevisas.
- Miljö- och byggnämnden kan vidta åtgärder för att begränsa eller förhindra att ett livsmedel släpps ut på marknaden, eller kräva att det ska dras tillbaka från marknaden om det finns anledning att misstänka att livsmedlet inte är säkert.
- Det är alltid livsmedelsföretagaren som har ansvar för att de livsmedel som släpps ut på marknaden är säkra.

För en fullständig lagstiftningstext, läs artikel 14 i EG-förordning 178/2002, som finns på baksidan av detta dokument.

Artikel 14 - Krav på livsmedelssäkerhet

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.

1. Livsmedel skall inte släppas ut på marknaden om de inte är säkra.
2. Ett livsmedel ska vara säkert med hänsyn till konsumentens normala användning. D v s om ett livsmedel normalt äts kallt ska inte uppvärmning förväntas för att göra livsmedlet säkert, t ex inlagd sill ska kunna ätas utan uppvärmning. Livsmedel skall anses som icke säkra om de anses vara
 - a) skadliga för hälsan,
 - b) otjänliga som människoföda.
 - c) Hållbarheten ska vara så pass lång att livsmedlet är säkert genom hela kedjan från producent till konsument. På etiketten eller genom annan information till konsumenten ska det anges hur varan hålls säker, t ex genom temperaturkrav för förvaring eller genom ett visst tillagningssätt.
3. När man fastställer om ett livsmedel inte är säkert skall man ta hänsyn till
 - a) konsumenternas normala användningsförhållanden, och i alla stadier i produktions- bearbetnings- och distributionskedjan, och
 - b) den information som ges konsumenterna, däribland information på etiketten eller annan information som konsumenterna har allmän tillgång till om hur man kan undvika särskilda skadliga effekter på hälsan av vissa livsmedel eller livsmedelskategorier.
4. När man fastställer om ett livsmedel är skadligt för hälsan skall man ta hänsyn till
 - a) de tänkbara omedelbara och/eller kortsiktiga och/eller långsiktiga effekterna av livsmedlet, inte bara på den persons hälsa som konsumerar det, utan även på de kommande generationernas hälsa,
 - b) tänkbara kumulativa toxiska effekter,
 - c) vissa konsumentgruppers särskilda känslighet för ett livsmedel när livsmedlet är avsett för denna konsumentgrupp.
5. När man fastställer om ett livsmedel är otjänligt som människoföda skall det tas hänsyn till om livsmedlet är olämpligt som människoföda i enlighet med dess avsedda användningsområde, eftersom det kan vara förorenat antingen genom främmande ämnen eller på annat sätt, eller genom förruttelse, försämring eller nedbrytning.
6. Om ett icke säkert livsmedel ingår i ett parti, en sats eller en försändelse av samma kategori eller varuslag, skall man anta att allt livsmedel i det partiet, den satsen eller den försändelsen inte är säkert, utom om man efter en utförlig bedömning inte kan finna belegg för att resten av partiet, satsen eller försändelsen inte är säkert.
7. Livsmedel som uppfyller de särskilda gemenskapsbestämmelserna om livsmedelssäkerhet skall bedömas vara säkra avseende de aspekter som omfattas av de berörda gemenskapsbestämmelserna.
8. Överensstämmelse av ett livsmedel med de särskilda bestämmelser som gäller för detta livsmedel skall inte hindra de behöriga myndigheterna från att vidta lämpliga åtgärder i syfte att införa begränsningar för dess utsläppande på marknaden eller att kräva att det dras tillbaka från marknaden om det finns anledning att misstänka att det trots denna överensstämmelse inte är säkert.
9. När det inte finns några särskilda gemenskapsbestämmelser skall livsmedel bedömas vara säkra när de uppfyller de särskilda bestämmelserna i den medlemsstats livsmedelslagstiftning på vars territorium dessa livsmedel marknadsförs, och dessa bestämmelser skall utformas och tillämpas utan att det påverkar tillämpningen av fördraget, särskilt artiklarna 28 och 30 i detta.