



Information om spårbarhet av nötkött

Spårbarhet "från jord till bord"

Livsmedelslagstiftningen har som grundkrav att maten ska vara säker. Ett av redskapen för att uppnå målet säker mat är spårbarhet. Spårbarhet handlar om att kunna följa alla livsmedel och livsmedelsproducerande djur genom alla stadier i livsmedelskedjan, "från jord till bord".

Du som livsmedelsföretagare måste därför ha kontroll på de livsmedel som finns i verksamheten. Du måste kunna visa ifrån vilka du har mottagit livsmedel. Du måste också tala om vilka företag du har försett med produkter och kunna presentera denna information till kontrollmyndigheten om myndigheten begär det. Reglerna för spårbarhet gäller även om man fått en vara eller gett bort den kostnadsfritt.

Kontroll

En del av myndighetens livsmedelskontroll kan vara att kontrollera företagets system för spårbarhet. Uppgifter om leveranser och de livsmedel som finns i restaurangen/butiken ska vara lättillgängliga. Du måste alltså kunna lämna information om livsmedlen till myndigheten när myndigheten begär det. Om handlingarna inte finns på plats i restaurangen/butiken ska handlingarna tas fram och visas för myndigheten inom ett dygn.

Företagaren ska ha uppgifter om:

- Leverantörer (namn och adress)
- Mottagare (om det är företagare, inte slutkonsumenter)
- Vilka livsmedel som har mottagits (mängd och leveransdatum)
- Vilka livsmedel som har levererats (mängd och leveransdatum)

Dessa uppgifter kan finnas exempelvis på följesedlar och/eller fakturor.

Särskilda krav på märkning av nötkött

För nötkött finns mer detaljerade krav på spårbarhet. Reglerna gäller alla som producerar eller säljer nötkött, exempelvis slakterier, grossister och restauranger.



Information om köttets ursprung ska finnas. Obligatoriska märkningsuppgifter om var djuret är fött/uppfött/slaktat/styckat ska finnas på etiketten. Det ska även finnas ett referensnummer eller referenskod som fastställer sambandet mellan köttet och djuret.

Det är även viktigt att kontrollera att nötkött som levereras har ett identifikationsmärke. Märket är en oval med anläggningens godkännandenummer i mitten. Märkningen visar vilken anläggning som senast hanterade köttet oförpackat.

Lagstiftning

Livsmedelslagstiftningens mål är att ge konsumenten säkra livsmedel samt att säkerställa redligheten hos livsmedelsföretagaren. Den viktigaste regeln om spårbarhet finns i artikel 18 i förordning (EG) 178/2002.

I förordning (EG) 1760/2000 och förordning (EG) 1825/2000 står mer detaljerade krav på ursprungsmärkning av nötkött.

För mer information se Livsmedelsverkets webbplats www.slv.se

Ale kommun • 449 80 Alafors • 0303-33 00 00 • www.ale.se