

Information från Miljöenheten

Information till REKO-ringarna i Järvsö och Ljusdal

Vi vill med detta blad informera verksamheter som säljer via REKO-ringar om utvalda krav i livsmedelslagstiftningen som är viktiga att känna till. Målet med detta är att kunden ska få säkra livsmedel. Miljöenheten kan komma att genomföra livsmedelskontroller vid REKO-ringarnas utlämningsställen i Järvsö och Ljusdal.

Utvalda krav i lagstiftningen som är viktiga att känna till:

1. **Registrering av livsmedelsverksamhet**
2. **Temperaturer**
3. **Redlighet**
4. **Livsmedelsinformation**

Vad säger lagstiftningen om punkterna ovan?

1. Registrering av livsmedelsverksamhet

Privatpersoner får sälja eller ge bort en **begränsad mängd** av sina egna primärprodukter (t.ex. ägg, fisk, frukt, grönsaker, bär, svamp, honung) **några gånger** per år utan att registrera sig hos Länsstyrelsen (undantag finns för viltkött, murklor och groddar). Som privatperson ansvarar man däremot **alltid för att livsmedlen är säkra** (se artikel 14 förordning (EG) nr 178/2002).

Säljer man **mer** än en begränsad mängd och **oftare** än några gånger per år av sina egna primärprodukter ska man vara registrerad hos [Länsstyrelsen](#)¹. Läs mer om vilka mängder som får säljas innan registrering hos Länsstyrelsen behöver ske [här](#)².

Säljer man **förädlade produkter**, t.ex. ost, korv, bröd, mjöl, saft ska man vara registrerad hos [kommunen](#)³.

Ha alltid med ditt beslut om registrering vid utlämningsstället!

2. Temperaturer

Kyl- och frysvaror får inte hållas vid en temperatur som medför att hälsofara uppstår, läs mer [här](#)⁴. Du behöver förvara och transportera kyl- och frysvaror så att kylkedjan inte bryts, läs mer [här](#)⁵. Ha alltid en termometer tillgänglig för att kunna kontrollera temperaturen på dina kyl- och frysvaror.

3. Redlighet

Det är ditt ansvar att konsumenten inte vilseleds. Detta innebär att konsumenten ska få det som marknadsförs och det som står i märkningen. Vissa livsmedel omfattas av skyddad beteckning där krav finns hur och var produktionen ska ske, t.ex. falukorv, svecia, hus-hållsost. Du kan läsa mer om skyddade beteckningar [här](#)⁶.

4. Livsmedelsinformation

Försäljning via REKO-ring är en form av distansförsäljning. När en kund beställer en produkt via REKO-ringens Facebook-sida säger lagstiftningen att produkten blir **förpackad på konsumentens begäran**. Kunden har då rätt att få viss information om livsmedlet innan köpet avslutas. Denna information, eller en upplysning om att informationen finns att få, ska alltid lämnas oavsett om kunden frågar efter det. Det gäller information om:

1. **Allergena ingredienser**
2. **Ursprungsland och referensnummer för styckat nötkött**
3. **Fisk och vattenbruksprodukter**

Ovan information ska finnas i annonsen på Facebook alternativt hänvisa till ett telefonnummer i annonsen där informationen går att få. Övrig livsmedelsinformation som t.ex. nettovikt ska kunna ges på kundens begäran. Mer detaljerad information om detta finner du [här](#)⁷.

Har du frågor? Kontakta oss!

Med vänliga hälsningar

Livsmedelskontrollen

/Anna Wallby, Maria Almström-Svensson & Margareta Svensson

Länklista:

1. <https://www.lansstyrelsen.se/gavleborg/natur-och-landsbygd/livsmedel-och-foder/registrering-av-primarproduktion.html>
2. <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/634/exempel-pa-livsmedelsforetag-i-primarproduktionen>
3. <https://sjalvservice.ljusdal.se/oversikt/overview/276>
4. <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/349/temperatur>
5. <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/350/transport>
6. <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/text-pa-forpackning-markning/skyddade-beteckningar>
7. <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/51/distansforsaljning-inte-fardigforpackade-livsmedel>