**Rutin för märkning och presentation av livsmedel för butiker**

**Syfte**:

Säkerställa att livsmedel som saluhålls är korrekt märkta enligt gällande lagstiftning

**Omfattning**:

Samtliga produkter som saluhålls i verksamheten

**Ansvarig för att rutinen följs**:……………………………………………….

**Utvärdering/tester**:

- Kontroll av märkning är korrekt sker i samband med mottagningskontroll

**Förslag på korrigerande åtgärder:**

Om felaktigt märkta produkter påträffas skickas dessa antingen tillbaka till leverantör eller förses med korrekta märkningsuppgifter. Avvikelser och korrigerande åtgärder noteras på avvikelserapport

**Beskrivning**:

Förpackade livsmedel skall vara märkta med följande uppgifter på svenska

- beteckning

- ingrediensförteckning

- mängd av vissa ingredienser

- nettokvantitet

- bäst-före dag eller sista förbrukningsdag

- förvaringsanvisning

- namn eller firmanamn och adress

- ursprung

- bruksanvisning

- verklig alkoholhalt (i förekommande fall)

Detta gäller även för ompackade/egentillverkade förpackade livsmedel som säljs för självtag

*(Nedan förkryssade produkter förekommer i verksamheten)*

􀀀 **Tilläggsmärkning av fiskeriprodukter**

Tre uppgifter är obligatoriska för att fiskvaror skall få säljas:

1. Handelsbeteckning

2. Produktionsmetod

3. Fångstzon/ursprungsland

För färdigförpackade produkter skall märkningen finnas på förpackningen eller som anslag invid produkten. Vid lösviktsförsäljning i manuell fiskdisk och vid självtag skall den finnas som anslag eller skylt i anslutning till fiskdisken

􀀀 **Ursprungsmärkning av nötkött**

Följande produkter omfattas av kravet på ursprungsmärkning:

1. Kött av nötkreatur, inklusive kalvkött – färskt, kylt eller fryst (skivat, strimlat och malet nötkött)

2. njurtapp och mellangärde – färskt, kylt eller fryst

3. Blandfärs med övervägande del av nötkött (obs! uppgift om härkomst för andelen kött från annat ingående djurslag skall också finnas med