



Avsnitt 11, Repetitionsuppgifter

Med hjälp av repetitionsuppgifterna kan du öva de saker som presenteras i handboken. Repetitionsuppgifterna är indelade i grupper enligt rubrikerna i avsnitt 1–10.

Avsnitt 1, Ansvar och lagstiftning

Fråga

- A. Vem ansvarar för att livsmedlet uppfyller kraven i lagstiftningen?
- B. Livsmedelsföretagaren
- C. Livsmedelsinspektören
- D. Konsumenten
- E. Ingen

Rätt svar

1. Alternativ A är rätt. Livsmedelsföretagaren är skyldig att se till att livsmedlet uppfyller kraven i lagstiftningen. Den företagare under vars namn livsmedlet saluförs ansvarar för livsmedelsinformationen

Avsnitt 2, Obligatorisk information

Frågor

Är påståendena rätt eller fel?

1. Din produkt kommer säljas förpackad till konsumenten, men dessförinnan till en återförsäljare. Du skriver den obligatoriska livsmedelsinformationen på etiketten på en såsflaska som du tillverkat.
2. På en förpackning med honung som du tillverka kan du skriva "för naturlig medicinering av halsont".
3. I färdigförpackade livsmedel som säljs i Finland räcker det i regel med att de obligatoriska märkningarna är gjorda på finska.
4. Inga tillsatsämnen används i mjölk. Du kan lugn i hågen förse en förpackning med mjölk som du tillverkat med märkningen "utan tillsatser" som framhäver saken.
5. Du köper en lunchsallad på ett kafé. Kafépersonalen har själv förpackat salladen för att påskynda och underlätta försäljningen. Det är frågan om ett oförpackat livsmedel.
6. Den obligatoriska informationen som ska ges om oförpackade livsmedel ska alltid ges skriftligen på ett detaljhandelsställe.

Rätta svar

1. Rätt.
Obligatorisk livsmedelsinformation om färdigförpackade livsmedel ska ges direkt på förpackningen eller på en etikett som fästs på förpackningen.
2. Fel.
Inga medicinska påståenden får göras för ett livsmedel, dvs. påståenden om att livsmedlet förebygger, behandlar eller botar människors sjukdomar. Således är det förbjudet att marknadsföra honung för medicinering av halsont.
3. Fel.
De obligatoriska märkningarna på färdigförpackade livsmedel ska i regel skrivas på både finska och svenska. Om livsmedlet säljs endast i enspråkiga kommuner i Finland, räcker det att de obligatoriska märkningarna gjorts på ifrågavarande kommuns språk.
4. Fel.
Eftersom mjölken inte innehåller tillsatser är märkningen "utan tillsatser" som fästs på mjölkpaketet vilseledande och därmed förbjuden. I märkningarna får du inte uppge att livsmedlet har sådana egenskaper i fråga om vilka det inte avviker från andra motsvarande livsmedel.
5. Rätt.
En lunchsallad som kaféet själv förpackat för omedelbar försäljning, liksom även till exempel produkter som konsumenten förpackar själv eller som förpackas på konsumentens begäran, är oförpackade livsmedel.
6. Fel.
Den obligatoriska informationen som ska ges om oförpackade livsmedel på ett detaljhandelsställe kan också ges muntligen. Det förutsätter att konsumenten på det ställe där livsmedlet överläts tydligt och klart informeras om att informationen erhålls på begäran.

Informationen ska också vara tillgänglig för personalen och tillsynsmyndigheterna i skriftligt eller elektroniskt format på det ställe där livsmedlet överläts. Ett undantag är märkningen om att produkten är kraftigt saltad. Den informationen ska alltid ges skriftligen.

Avsnitt 3, Livsmedlets beteckning

Frågor

1. Är påståendet rätt eller fel?
Som livsmedlets beteckning ska från fall till fall användas en beteckning som föreskrivs i lagstiftningen eller som är etablerat eller som beskriver livsmedlet.
2. Är påståendet rätt eller fel?
Om livsmedlets handelsnamn är tillräckligt välkänt, är det inte obligatoriskt att lägga till livsmedlets beteckning på förpackningen.
3. Vilka av följande lämpar sig som livsmedelsbeteckning?
A. Smör
B. Syltmunk
C. Skink-ananaspizza
D. Jordgubbsrulltårta
E. Fiberbomb
F. Apelsinjuicekoncentrat

Rätta svar

1. Rätt.
Som livsmedlets beteckning ska från fall till fall användas en beteckning som fastställs i lagen, som namn på ost, smör och yoghurt, eller ett vedertaget namn, som rågbröd eller bullängd, eller ett namn som beskriver livsmedlet, som jordgubbsrulltårta eller kvargbulle.
2. Fel.
Livsmedlets namn är en obligatorisk märkning. Kommersiella namn och varumärken är frivilliga märkningar, och de ersätter inte livsmedlets namn.

3. Alternativen A, B, C, D och F lämpar sig som namn på livsmedel.
Fiberbomb är ett kommersiellt namn och uppfyller inte kraven på livsmedelsnamn.

5. Är påståendet rätt eller fel?
Om livsmedlet innehåller högst 10 % tillsatt vatten, behöver det inte anges alls i ingrediensförteckningen.

Avsnitt 4, Ingrediensförteckning

Frågor

1. Vilka ingredienser bör framhävas i ingrediensförteckningen för Janssons frestelse, när produkten innehåller följande ingredienser:
potatis, ansjovis, laktosfri grädde, lök, majsstärkelse, salt, vitpeppar och dill?
2. Vilketdera påståenden är rätt?
A. En sammansatt ingrediens är ett annat livsmedel som används vid tillverkningen av ett livsmedel och som innehåller fler än en ingrediens.
B. En sammansatt ingrediens kan alltid anges i ingrediensförteckningen även med enbart sitt eget namn, dvs. det är inte obligatoriskt att ange ingredienser som ingår i den sammansatta ingrediensen.
2. Vilketdera påståenden är rätt?
A. Tillsatser får tillsättas fritt i livsmedlet
B. När det gäller tillsatser ska man i ingrediensförteckningen ange även ett kategorinamn som anger användningsändamålet.
3. Är ditt verksamhetsätt rätt eller fel?
Du använder sojalecitin (E 322) som en antioxidationsmedel vid tillverkningen av en produkt.
Du kan ange användningen av sojalecitin i ingrediensförteckningen till exempel på följande sätt: "antioxidationsmedel (E 322)".
4. Är ditt verksamhetsätt rätt eller fel?
Du tillverkar traditionella kåldolmar.
På förpackningen ska du ange mängden kött som använts i kåldolmarna.

Rätta svar

1. Ansjovis och grädde är ämnen orsakar allergi och som ingår i de produkter som nämns i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen. Således ska de anges framhävda i ingrediensförteckningen.
2. Alternativ A är rätt.
En sammansatt ingrediens är en annan ingrediens som används vid tillverkning av ett livsmedel och som innehåller fler än en ingrediens.
Till exempel är vegetabiliskt margarin eller jordgubbssylt sammansatta ingredienser. En sammansatt ingrediens får endast i undantagsfall anges i ingrediensförteckningen med sitt eget namn.
Till exempel om den sammansatta ingrediensens andel av slutprodukten är mindre än 2 % och dess sammansättning definieras i lagstiftningen, till exempel sylt eller choklad.
3. Alternativ B är rätt.
Tillsatser används alltid i något teknologiskt syfte i livsmedel, som för att förlänga livsmedlets hållbarhet eller förbättra livsmedlets färg och konsistens. I lagstiftningen föreskrivs i vilka livsmedel och hur mycket av respektive tillsats som får användas. Tillsatserna anges med ett kategorinamn som kompletteras med tillsatsens eget namn eller nummerbeteckning (E-nummer). Undantaget är modifierad stärkelse, för vilket det inte är obligatoriskt att ange det individuella namnet eller E-numret.

4. Ditt verksamhets sätt är felaktigt.
Soja anses vara ett ämne som orsakar allergier.
I detta fall ska sojalecitet som härrör från sojan anges med sitt eget namn, enbart E-numret är inte tillräckligt.
Dessutom ska en ingrediens som orsakar allergier framhävas i märkningen.
Sojalecitet ska alltså anges i ingrediensförteckningen i formatet: "antioxidationsmedel (sojalecitet)".
5. Ditt verksamhets sätt är rätt.
Ingrediensens mängd ska anges om konsumenten i allmänhet förknippar en ingrediens eller ingredienskategori med livsmedlets beteckning, även om den inte nämns i livsmedlets beteckning.
Till exempel ska man för Janssons frestelse i detta fall ange mängden fisk, för kåldolmar mängden kött och för korv mängden kött.
6. Fel.
Om det i det slutliga livsmedlet finns högst 5 % tillsatt vatten eller flyktiga ämnen, behöver det inte anges i ingrediensförteckningen.
Detta undantag tillämpas dock inte på kött, köttberedningar, oförädlade fiskeriprodukter och oförädlade musslor.

Avsnitt 5, Datummärkning

Frågor

1. Är påståendena rätt eller fel?
2. Märkningen "bäst före" betyder tidpunkten till vilken livsmedlet riktigt förvarat åtminstone kvarhåller de egenskaper som är specifika för livsmedlet.
3. Med sista användningstidpunkt avses den tidpunkt till vilken livsmedlet får användas eller säljas.
4. På förpackningen till ett djupfrost livsmedel ska förbrukningsdag anges.

5. På påskriften för förpackad köttfärs ska anges "bäst före"-datum.

Rätta svar

1. Rätt.
Märkningen "bäst före" betyder tidpunkten till vilken livsmedlet riktigt förvarat åtminstone kvarhåller de egenskaper som är specifika för livsmedlet, som smak och konsistens.
Man talar också om minsta hållbarhetstid.
Livsmedlet får säljas eller användas efter den "bäst före"-datumet. Det förutsätter dock att livsmedlets kvalitet inte har försämrats väsentligt. Ansvaret för livsmedlets kvalitet ligger i detta fall hos säljaren eller den som överlåtit livsmedlet.
För att konsumenterna inte av misstag ska köpa livsmedel med utgången datummärkning, ska det i samband med produkten som säljs eller överlåts anges att datumet löpt ut.
2. Rätt.
Med sista användningstidpunkt avses den tidpunkt till vilken livsmedlet får användas eller säljas.
Ett livsmedel får inte säljas efter sista förbrukningsdag och inte heller användas vid tillredningen av livsmedel som säljs eller serveras.
3. Fel.
För djupfrysta livsmedel anges alltid "bäst före"-datum.
4. Fel.
På förpackningen av ett mikrobiologiskt lättfördärvt livsmedel, som färdigförpackad köttfärs, ska sista användningstidpunkt eller sista förbrukningsdag anges. En "bäst före"-märkning är inte tillräcklig.

Avsnitt 6, Ursprungsland

Frågor

1. Vilket anger du som produktens ursprungsland, när
A. oregano odlas i Italien, men torkas och förpackas i Finland?
B. En ost produceras i Frankrike, men rivs och förpackas i påsar i Finland?
C. Bröd som fryst ned rått tillverkas i Tyskland, men brödet gräddas i Finland?
2. För vilka av följande färdigförpackade livsmedel är det alltid obligatoriskt att ange ursprungslandet?
Nötkött, Kyckling, Rågbröd, Körsbär, Saft, Honung, Olivolja
3. För vilka av följande oförpackade livsmedel är det alltid obligatoriskt att ange ursprungslandet?
4. Köttfärs av nöt, Fisk, Rågbröd, Vindruva, Russin, Jordgubbe, Muffins, Baguette

Rätta svar

1. A) Italien, B) Frankrike, C) Tyskland.
Som ursprungsland anses vara det land, där livsmedlet tillverkas eller produceras. Som tillverkning anses till exempel inte att livsmedel torkas, förpackas, rivs, förpackas i påse eller att livsmedel som frysts ned råa gräddas.
2. Ursprungslandet ska anges för nötkött, kyckling, körsbär (färska hela grönsaker), honung och olivolja.
3. Ursprungslandet för rågbröd och saft ska anges endast vid behov, dvs. när utelämnande kan vilseleda konsumenten. Ursprungslandet ska anges om köttfärs, fisk, vindruvor och jordgubbar (färska hela grönsaker). Ursprungslandet för rågbröd, russin, bakverk och baguetter ska endast vid behov, dvs. när utelämnande kan vilseleda konsumenten.

Avsnitt 7, Förvarings- och bruksanvisning

Frågor

1. Vilket eller vilka av följande påståenden är korrekta?
A. En bruksanvisning är obligatorisk för alla färdigförpackade livsmedel.
B. En bild eller en symbol på förpackningen räcker som bruksanvisning.
C. Bruksanvisningen kan också vara en varningsmärkning.
2. Vilket eller vilka av följande påståenden är korrekta?
A. En förvaringsanvisning är obligatorisk för alla färdigförpackade livsmedel.
B. En förvaringsanvisning är obligatorisk på förpackningen, om produktens förvaring kräver en temperatur som avviker från rumstemperaturen.
C. Livsmedelsföretagaren bedömer själv om det är nödvändigt att förse fiskförpackningen med en förvaringsanvisning.
3. Användnings- och förvaringsförhållandena för oförpackade livsmedel ska ges konsumenten
A. alltid vid detaljhandel
B. vid behov vid detaljhandel
C. alltid på serveringsstället
D. vid behov på serveringsstället.

Rätta svar

1. Alternativ C är rätt.
En livsmedelsförpackning ska förse med en bruksanvisning vid behov, dvs. när det är svårt att använda livsmedlet på ändamålsenligt sätt utan den. Bruksanvisningen kan också vara varningsmärkningar eller doseringsanvisningar.
Bruksanvisningarna ges med ord och siffror.
Användning av bilder och symboler är inte i sig tillräckligt, men de kan användas som en extra metod att ge informationen.
2. Alternativ B är rätt.
Vid behov ska förvaringsanvisningar märkas ut på livsmedlets förpackning. Märkningen krävs, när produktens förvaring till det angivna datumet kräver en temperatur som avviker från rumstemperatur eller andra särskilda förvarings- eller användningsförhållanden.
Förvaringsanvisningen ska dock alltid anges på förpackningar för livsmedel som är mikrobiologiskt lättfördärliga, som färsk fisk.
3. Alternativ B är rätt.
Om oförpackade livsmedel ska man på detaljhandelsstället ge slutkonsumenten nödvändiga förvarings- och bruksanvisningar.
På serveringsstället behöver informationen inte ges.
3. Mängden kalcium kan anges i näringsdeklarationen, om ett fast livsmedel innehåller minst 15 % av det dagliga referensintaget av kalcium.
4. Mängden vitamin D kan anges i näringsdeklarationen, om en dryck innehåller minst 5 % av det dagliga referensintaget av vitamin D.
5. I näringsvärdesdeklarationen anges som mängden salt det salt som tillsatts i livsmedlet.
6. Om livsmedlets salthalt överstiger vissa gränser, krävs en tilläggsmärkning om att livsmedlet är kraftigt saltat. Kravet gäller dock inte oförpackade livsmedel på detaljhandelsställen.
7. Vilka av följande är obligatoriska uppgifter i näringsdeklarationerna för färdigförpackade livsmedel?
 - Energi
 - Fett
 - Mättade fettsyror
 - Omättade fettsyror
 - Kolhydrater
 - Sockerarter
 - Stärkelse
 - Kostfiber
 - Protein
 - Salt
 - Natrium
 - Vitaminer
 - Mineralämnen

Avsnitt 8, Näringsdeklaration

Frågor

Är påståendena rätt eller fel?

1. Näringsdeklarationen är alltid obligatorisk för både färdigförpackade och oförpackade livsmedel.
2. I livsmedlets energivärde medräknas alla energiproducerande näringsämnen som finns i livsmedlet.

Rätta svar

1. Fel.
Näringsdeklarationen ska göras för nästan alla färdigförpackade livsmedel. Däremot är det obligatoriskt att endast ge viss näringsinformation

om oförpackade livsmedel i vissa fall på detaljhandelsstället (fett- och salthalten i ostar, korvar och uppskurna köttprodukter och mängden salt i matbröd).

2. Rätt.
I livsmedlets energivärde medräknas alla energiproducerande näringsämnen som finns i livsmedlet med hjälp av omräkningsfaktorer.
3. Rätt.
Mängden av ett mineralämne (eller vitamin) får anges i näringsdeklarationen endast om det förekommer i betydande mängd i livsmedlet. En betydande mängd i fråga om fasta livsmedel anses vara minst 15 % av det dagliga referensintaget.
4. Fel.
Mängden vitaminer (och mineralämnen) kan anges i näringsdeklarationen endast om de förekommer i en betydande mängd i livsmedlet. När det gäller drycker anses en betydande mängd vara minst 7,5 % av det dagliga referensintaget.
5. Fel.
I näringsdeklarationen anges den totala mängden salt livsmedlet innehåller. I det medräknas såväl tillsatt salt som naturligt natrium i ingredienserna.
6. Fel.
Om livsmedlets salthalt överstiger vissa gränser som fastställs i lagstiftningen, krävs en extra märkning om att livsmedlet är kraftigt saltat. Kravet gäller både för färdigförpackade (9 grupper, JSMf 1010/2014) och vissa oförpackade livsmedel (ostar, korvar, köttprodukter som används som pålägg och matbröd). På serveringsstället behöver man inte ange att livsmedlet är kraftigt saltat.

7. I näringsdeklarationerna för förpackade livsmedel är den obligatoriska informationen följande:

energi	kJ/kcal
fett	g
- varav mättat	g
kolhydrater	g
- varav sockerarter	g
protein	g
salt	g

Avsnitt 9, Övrig obligatorisk information

Frågor

1. Du håller på att förpacka ett fryst livsmedel för försäljning. Vilket eller vilka av dessa märkningar är obligatoriska?
 - A. Ordet "djupfrost".
 - B. Märkningen "får inte frysas ner igen efter upptining"
 - C. Förvaringstemperatur
 - D. Den tid som köparen kan förvara det djupfrysta livsmedlet
 - E. Bäst före-märkning
2. Vilket eller vilka av följande påståenden är korrekta?
 - A. Företagarens namn och www-adress ska ges konsumenten på livsmedelsförpackningen.
 - B. Företagarens e-postadress eller åtminstone telefonnummer ska anges förpackningen så att konsumenten vid behov kan ge företagaren direkt feedback.

- C. Företagarens namn och adress är obligatoriska uppgifter på livsmedelsförpackningen.
- D. Företagarens roll, om den inte är tillverkare, ska anges på förpackningen.
3. Vilket eller vilka av följande påståenden är korrekta?
- A. Nettokvantiteten anges på förpackningen i viktenheter eller när det gäller produkter i vätskeform i volymenheter.
- B. Nettokvantiteten kan även anges enbart till exempel i uns eller pund, om produkten kommer från utlandet och dessa måttenheter har använts på den ursprungliga förpackningspåskriften.
- C. I nettokvantiteten medräknas förpackningsmaterialets vikt.
- D. På en förpackning med inlagda kryddgurkor ska man ange den totala mängden gurkor och ättikslag samt mängden kryddgurka utan lag.
4. Vilket eller vilka av följande påståenden är korrekta?
- A. Ett identifieringsmärke krävs för förpackade animaliska livsmedel tillverkats i en anläggning.
- B. Identifieringsmärket kan ersätta koden för livsmedelspartiet.
- C. Ett livsmedelsparti har i allmänhet högst storleken av en dags produktion.
- D. En bäst före-märkning kan ersätta partikoden, om den anges med en dags och månads noggrannhet.
2. Alternativen C och D är rätt. På förpackningen ska märkas den livsmedelsföretagare som ansvarar för livsmedelsinformationen och en sådan adress att brevpost som skickas till företaget kommer fram. Om det är möjligt att på grund av företagarens namn eller förpackningen i övrigt få en vilseledande uppfattning om företagarens roll, bör namnet kompletteras med ett omnämmande om företagarens roll (till exempel "tillverkat för", "förpackare" eller "marknadsförare").
3. Alternativen A och D är rätt. Med nettokvantitet avses den mängd av livsmedlet som finns i förpackningen vid förpackningstidpunkten. Förpackningsmaterialets vikt får inte ingå i den angivna nettokvantiteten. Nettokvantiteten ska i fråga om produkter i vätskeform anges i volymenheter och i fråga om andra livsmedel i viktenheter. I torghandel eller motsvarande handel kan man sälja fasta produkter också utgående från volymen, såsom jordgubbar till literpris. Nettokvantiteten av livsmedel ska anges i viktenheter (mg, g, kg) eller volymenheter (ml, dl, l) som allmänt används i Finland. Uns eller ounce (oz.) och pund eller pound (är) är inte vikt- eller volymenheter som allmänt används i Finland. Då ett fast livsmedel säljs i saltlag, kryddlag, sockerlag eller annan motsvarande lag, ska man ange både livsmedlets totala vikt och det fasta livsmedlets vikt.
4. Alternativen A, C och D är rätt. Identifieringsmärket krävs för alla animaliska livsmedel som tillverkas i en anläggning. Identifieringsmärket ersätter inte koden för livsmedelspartiet, som är avsett att specificera livsmedel som hör till samma parti. Ett livsmedelsparti

Rätta svar

1. Alla dessa märkningar ska finnas på förpackningen till ett fryst livsmedel som ska säljas till konsumenter eller storhushåll.

produceras, tillverkas eller förpackas praktiskt taget vid samma tid och på samma sätt. Ett parti har i allmänhet högst storleken av en dags produktion. Partikoden kan ersättas med en märkning som gäller livsmedlets hållbarhetstid (bäst före / sista användningstidpunkt / sista förbrukningsdag). Detta förutsätter att minst dag och månad anges, i denna ordning.

Avsnitt 10, Exempel

Frågor

1. I en restaurang ser du följande skylt om lunchalternativ. Bedöm om restaurangens lunchmeny visar alla märkningar som lagstiftningen kräver.

Dagens lunch

Wienerschnitzel och potatismos	8,90 €
Grönsakslasagne	7,90 €
Laxsallad	7,90 €
Plättar och jordgubbssylt	2,50 €

Upptäcker du brister i skylten?
Det kan finnas flera rätta svar.

- A. Skylten har inga brister
- B. Det finns brister i livsmedlets namn på skylten.
- C. Det finns brister i hur ingredienserna anges på skylten.
- D. Det finns brister i datummärkningen på skylten.
- E. Det finns brister i hur ursprungslandet anges på skylten.
- F. Det finns brister i näringsinformationen på skylten.

2. Din uppgift är att skriva en förteckning över beståndsdelar på en förpackning för en bullängd. Välj rätt ordningsföljd för ingredienserna.

- Mjök 1000 g
- Jäst 100 g
- Socker 300 g
- Ägg 110 g
- Salt 20 g
- Kardemumma 30 g
- Vetemjöl 2000 g
- Rybsolja 350 g

3. När ingrediensförteckningen utarbetas gäller det också att observera eventuella ingredienser som orsakar allergier och intolerans.

Välj vilket eller vilka av följande ingredienser i bullängden ska framhåvas i ingrediensförteckningen.

- A. Mjök
- B. Jäst
- C. Socker
- D. Ägg
- E. Salt
- F. Kardemumma
- G. Vetemjöl
- H. Rybsolja

Rätta svar

1. Alternativen C och E är rätt.

Det finns brister i hur ingredienserna anges på lunchrestaurangens skylt. På skylten nämns inga ingredienser som orsakar allergier eller alternativt att man kan be personalen om informationen.

Exempel

- Lasagne innehåller vanligtvis mjölk och vete.
- Wienerschnitzelns panering innehåller vanligtvis vete (skorpmjöl) och ägg och den dekoreras med ansjovis.
- Plättarna innehåller vanligtvis mjölk, ägg och vete.
- I laxsallad framgår fiskallergen redan av namnet, men inte eventuella andra allergiframkallande ämnen.

Wienerschnitzeln är tillverkad av färskt nötkött. På en skylt eller på annat håll på serveringsstället har inte tydligt angetts köttets ursprungsland.

I övrigt innehåller lunchmenyn de obligatoriska märkningarna.

Livsmedlets namn har utformats rätt.

Ingen datummärkning eller

näringsinformation krävs för oförpackade livsmedel på serveringsstället.

2. Rätt ordningsföljd i ingrediensförteckningen är följande:
Ingredienser: Vetemjöl, mjölk, rybsolja, socker, ägg, jäst, kardemumma, salt.
Ingredienserna anges som en helhet i ingrediensförteckningen i fallande viktordning vid tillverkningstidpunkten.
3. Alternativen A, D och G är rätt. Ämnen som orsakar allergier eller intolerans ska framhävas i märkningarna.
Av ingredienserna i bullängden anses vete, mjölk och ägg orsaka allergier.