



Livsmedel som överläts till mathjälp

Anvisningens bindande verkan

En myndighets verksamhet ska bygga på en befogenhet som föreskrivs i lag, och lagen ska noggrant följas i myndighetens verksamhet. Myndighetsanvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller aktörer. Frågor som gäller tillämpningen av lagstiftningen avgörs i sista hand av domstol. I denna anvisning ingår såväl direkta citat ur lagstiftningen som tolkningar av hur lagstiftningen ska tillämpas. Direkta citat ur lagstiftningstexten visas med kursiv stil. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Livsmedelsverkets syn på hur lagstiftningen borde tillämpas.

Definitioner

I denna anvisning avses med

- **organoleptisk bedömning** bedömning av ett livsmedel utifrån dess förnimbara egenskaper, såsom utseende, struktur, lukt och/eller smak.
- **lättfördärligt livsmedel** ett livsmedel som kräver temperaturkontroll och som på grund av sina egenskaper erbjuder goda möjligheter för mikrober att föröka sig, och som därför måste förvaras i annan temperatur än rumstemperatur, dock inte frysta eller djupfrysta livsmedel (livsmedelslagen 297/2021, 5 § 29 punkten).
- **svinnmat** mat som fortfarande kan utnyttjas som människoföda, men som riskerar att bli matsvinn. Svinmat är inte nödvändigtvis kvalitetsmässigt helt förenlig med förväntningarna på ett kommersiellt livsmedel, så den säljs vanligtvis med rabatt eller doneras till mathjälp. Se även definitionen av matsvinn.
- **spårbarhet** att livsmedelsföretagaren exakt kan påvisa
 - varifrån och när livsmedlet har kommit samt
 - vart och när livsmedlet har levererats (med undantag av överlåtelse till konsumenter) ((EG) nr 178/2002 artikel 3, 15 och 18).
- **spårbarhetsinformation** uppgifter om livsmedlet som gör det möjligt att spåra livsmedlets rörelser enligt principen "ett steg bakåt och ett steg framåt" i livsmedlets leveranskedja. Konsumenterna räknas inte som kunder som ska spåras. I praktiken förutsätter

spårbarheten att det levererade livsmedlet kan identifieras (beteckning, produktidentifikation eller motsvarande), att den fysiska eller juridiska person av vilken livsmedlet har erhållits och till vilken det har levererats är identifierbar och att de ovan nämnda uppgifterna går att koppla samman (livsmedelslagen 297/2021, 14 §; (EG) nr 178/2002, artikel 18).

- **frysning** (eng. freezing) en frysningssmetod som är mindre reglerad än djupfrysning och som till exempel på grund av effekten hos den utrustning som används är betydligt långsammare än djupfrysning. Eftersom djupfrysning enligt lagstiftningen är en specialform av frysning avses med frysning i denna anvisning både frysning och djupfrysning.
- **kyl- och värmekedja** att livsmedlets temperatur hålls på den nivå som föreskrivits för det. Förvarings- och serveringstemperaturerna för livsmedel presenteras i bilaga 1.
- **egenkontroll** aktörens eget system med vilket aktören strävar efter att säkerställa att livsmedlen är säkra och uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen.
- **djupfrysning** (en. quick-freezing eller deep-freezing) en frysningssmetod där den maximala kristallbildningen framskrider så snabbt som möjligt enligt livsmedelstyp. Vid djupfrysning framskrider frysningen i allmänhet åtminstone en centimeter i timmen. Normala hemfrysboxar är avsedda för att hålla temperaturen i ett djupfryst livsmedel tillräckligt kall, men deras effekt räcker inte till för djupfrysning enligt kraven i lagstiftningen. Se även frysning.
- **förpackat livsmedel** ett förpackat livsmedel som är avsett för slutkonsumenter och storhushåll och som har förpackats innan det levererats till försäljning, oberoende av om förpackningen helt eller endast delvis omsluter livsmedlet, dock alltid så att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras; livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning ska inte anses vara 'förpackade livsmedel' ((EU) nr. 1169/2011, artikel 2.2e). Se även oförpackat livsmedel.
- **oförpackat livsmedel** ett livsmedel som konsumenten själv förpackar (självbetjäning), som förpackas på konsumentens begäran på livsmedlets överlåtelseplats (serviceförsäljning), som har färdigförpackats på livsmedlets överlåtelseplats för direkt försäljning eller som serveras på livsmedlets överlåtelseplats där det är avsett att förtäras av slutkonsumenten (JSMf 834/2014, 3 § 2 mom. 2). Se även förpackat livsmedel.
- **bäst före**-märkning den minsta hållbarhetstidpunkt, fram till vilken livsmedlet vid rätt förvaring har kvar sina särskilda egenskaper ((EU) nr 1169/2011, art. 2.2 r). Ett livsmedel kan användas, överlåtas och säljas ännu efter sitt bäst före-datum, om det vid organoleptisk bedömning duger som livsmedel.
- **registrerad livsmedelsverksamhet** livsmedelsverksamhet för vilken en registreringsanmälan om livsmedelsverksamhet har gjorts i enlighet med 10 § i livsmedelslagen 297/2021.

- **mathjälpsaktör** välgörenhetsorganisationer, välgörenhetssammanslutningar och andra aktörer som förmedlar eller delar ut mathjälp till personer som behöver det. Mathjälpsaktörer och privatpersoner som förmedlar mathjälp jämföras med livsmedelsföretagare ((EG) nr 178/2002, artikel 3, punkt 3 och Europeiska unionens anvisningar om donation av livsmedel 2017, senare EU:s anvisning om livsmedelsbistånd).
- **mathjälp donation** av livsmedel gratis eller mot nominell ersättning till personer som behöver mathjälp.
- **matsvinn** livsmedel eller mat som ursprungligen varit avsedd att ätas och som av en eller annan orsak inte har utnyttjats som människoföda, foder eller på annat sätt, utan som har avlägsnats från livsmedelskedjan och bortskaffas t.ex. med bioavfall.
- **misstanke om matförgiftning** misstanke om sjukdom som sprids via livsmedel eller hushållsvatten; smitta eller förgiftning som kommit via mat eller hushållsvatten.
- **ätfärdiga livsmedel** livsmedel av producenten eller tillverkaren avsedda för omedelbar förtäring utan att de behöver tillagas eller tillredas på annat sätt för att effektivt eliminera eller minska förekomsten av skadliga mikroorganismer till en godtagbar nivå. Ätfärdiga livsmedel syftar på livsmedel som företagaren har avsett för omedelbar förtäring så att livsmedlet inte behöver hettas upp eller tillredas på annat sätt innan förtäring.
- **återkallelse** att ett livsmedel dras tillbaka från marknaden när en livsmedelsföretagare anser eller har skäl att misstänka att ett livsmedel som denne importerar, producerar, förädlar, tillverkar eller distribuerar inte uppfyller kraven på livsmedelssäkerhet. På Livsmedelsverkets webbplats finns anvisningar för livsmedelsföretagare om återkallelse och anmälan till myndigheter och konsumenter (se kapitel 16).
- **Sista förbrukningstidpunkt** används för mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel som efter en kort tid kan antas utgöra en omedelbar fara för människors hälsa ((EU) nr 1169/2011, artikel 24). Sådana produkter är till exempel opastöriserad mjölk och grädde, omognad ost, färskt kött, malet kött och färsk fisk.

Anvisningens tillämpningsområde

Denna anvisning är avsedd för aktörer som förmedlar och delar ut mathjälp (välgörenhetsorganisationer, -sammanslutningar och därmed jämförbara mathjälpsaktörer), aktörer som överlåter livsmedel till mathjälp samt livsmedelstillsynsmyndigheter som övervakar verksamheten. Anvisningen behandlar livsmedelssäkerheten i mathjälpsverksamheten och tolkningar i anslutning därtill. Anvisningen kan inte tillämpas på kommersiell verksamhet med undantag av tabell 4 i bilaga 2 *"Överlåtelse av mat till mathjälp eller försäljning till konsumenten efter serveringstiden"*.

1 Inledning

Livsmedel som doneras till mathjälp ska vara säkra. Livsmedlen ska till sina kemiska, fysikaliska, mikrobiologiska och hälsomässiga egenskaper vara sådana att de lämpar sig som människoföda och inte medför fara för människors hälsa. Livsmedlen ska vara av god kvalitet även organoleptiskt. Livsmedlen eller den information som ges om dem får inte vilseleda konsumenten. Bland de livsmedel som överläts till mathjälp får inte finnas förstörda livsmedel eller bioavfall. Den som överlåter livsmedel måste avlägsna klart förstörda livsmedel direkt till avfallet, så att mathjälpsaktören eller livsmedelstransportföretaget inte tvingas ansvara för sorteringen av livsmedelsdugliga livsmedel och bortskaffandet av avfall.

Ansvar för livsmedelssäkerheten ligger på alla aktörer som deltar i mathjälpsverksamheten på ett eller annat sätt, såsom aktörer som donerar mat, välgörenhetsorganisationer och -sammanslutningar samt andra aktörer som förmedlar och delar ut mathjälp. En vederlagsfri överlåtelse av livsmedel eliminerar inte ansvaret för livsmedelssäkerheten. Syftet med mathjälp uppfylls inte om det finns sådana brister i säkerheten eller kvaliteten hos de livsmedel som överlåtits till mathjälpen att livsmedlet inte kan användas.

En förutsättning för mathjälpen är att aktörerna i all sin verksamhet följer livsmedelslagstiftningen. **För att möjliggöra mathjälp har man dock gett mathjälpen vissa undantag, som får tillämpas endast i mathjälpsverksamhet som grundar sig på välgörenhet. Dessa undantag får inte tillämpas på kommersiell verksamhet. Livsmedel som överlåtits till mathjälp får inte på något sätt utnyttjas kommersiellt. (se kapitel 7).**

Leveranskedjorna kan vara långa i mathjälpsverksamheten. Eftersom en stor del av de livsmedel som överläts till mathjälp är i slutet av sin livscykel, måste aktörerna se till att livsmedlen förvaras och serveras i rätt temperatur, dvs. ombesörja livsmedlens kyl-/varmekedja i alla skeden, och att maten överläts utan dröjsmål. Livsmedlen ska ha tillräckligt med användningstid kvar för att de ska hinna transporteras, vid behov hanteras och överlätas till mottagaren inom ramen för användningstiden (se **kapitel 11.6**). En förutsättning för mathjälpsverksamheten är att aktören i all sin verksamhet iakttar tillräcklig omsorgsfullhet för att livsmedlet, livsmedelslokalen samt förvarings-, transport- och hanteringsförhållandena för livsmedlet ska uppfylla kraven i livsmedelslagstiftningen. Spårbarheten ska vara på en tillräcklig nivå för att livsmedelssäkerheten ska kunna säkerställas. Den plan för egenkontroll som krävs av livsmedelsverksamheten och genomförandet av egenkontrollen hjälper till att hantera riskerna i anslutning till mathjälpsverksamheten.

Finland har i enlighet med FN:s mål för hållbar utveckling förbundit sig att halvera matsvinnet före 2030 (**Jord- och skogsbruksministeriet pressmeddelande 2019**). Mathjälp är en bra metod för att minska matsvinnet, eftersom man med hjälp av mathjälp kan utnyttja livsmedel som är trygga för människan men av en eller annan orsak inte lämpar sig för kommersiella ändamål.

Dessutom ska en livsmedelsföretagare i och med den nya avfallsförordningen i första hand överlåta överskottslivsmedel för redistribution som mat till människor, om detta kan göras utan att livsmedelssäkerheten äventyras samt till rimlig kostnad (Statsrådets förordning om avfall 978/2021, 29 §). Aktören kan själv välja till vem och hur oanvända livsmedel överlåts så att överlåtelsen inte äventyrar livsmedelssäkerheten. Enligt social- och hälsovårdsministeriets meddelande är de som får mathjälp i huvudsak personer som är beroende av grundtrygghetsförmåner och har en svag ställning på arbetsmarknaden (**Social- och hälsovårdsministeriet pressmeddelande 2021**). Mathjälpen har således en viktig social och ekonomisk betydelse i samhället.

Livsmedelsverket rekommenderar att aktörerna utarbetar och delar ut anvisningar om god praxis för utnyttjande av överskottsmat och mathjälp. Angående anvisningarna om god praxis ber vi er redan i planeringsskedet kontakta Livsmedelsverket för nationell utvärdering av anvisningarna ruokahygienia@ruokavirasto.fi. Mer information på Livsmedelsverkets hemsida: **riktlinjer för god praxis**.

2 Registering och övervakning av mathjälpsverksamheten

Minst fyra veckor innan verksamheten inleds ska mathjälpsaktörerna registrera mathjälpsverksamheten vid livsmedelstillsynsenheten i den kommun där den är belägen (livsmedelslagen 297/2021, 10 §). Registreringen görs antingen

- via miljö- och hälsoskyddets elektroniska anmälningstjänst **ilppa** eller
- genom att kontakta livsmedelstillsynen **i den egna kommunen**.

I samband med registreringen ger livsmedelstillsynsmyndigheten rådgivning åt mathjälpsaktören. Livsmedelstillsynsmyndigheten registrerar mathjälpsverksamheten i myndigheternas tillsynssystem **Vati** (anvisningar endast för myndigheter).

Ett undantag till registreringsskyldigheten är tillfällig mathjälp som ordnas av en privatperson och som inte behöver registreras hos livsmedelstillsynsmyndigheten. Skyldigheterna i EU:s allmänna livsmedelsförordning ((EG) nr 178/2002) gäller inte sådana privatpersoner (EU:s anvisning om livsmedelsbistånd 2017). Enligt Livsmedelsverkets tolkning kan en privatperson utan organisation eller förening i bakgrunden tillfälligt dela ut mathjälp högst 12 dagar om året utan att mathjälpsverksamheten registreras. Då förutsätts inte heller någon plan för egenkontroll av verksamheten. Till övriga delar gäller det ansvar som beskrivs i denna anvisning mathjälp som ordnas av en privatperson. Dessutom ska följande beaktas i tillfällig mathjälp som ordnas av en privatperson:

- Livsmedelsverket rekommenderar att en privatperson inte överlåter livsmedel som använts i den egna mathushållningen till mathjälp, utan att livsmedlen i mathjälp som genomförs av en privatperson är donationer från företag inom livsmedelsbranschen.

Privatpersoner omfattas i regel inte av livsmedelstillsynen och risken är att sådana livsmedel eller sådan mat som inte är säker eller lämplig som människoföda hamnar i mathjälpen till följd av att donationen är vederlagsfri.

- Om verksamheten utvidgas över gränsen på 12 dagar ska verksamheten registreras hos livsmedelstillsynen.
- Om missförhållanden upptäcks i tillfällig mathjälp som ordnas av en privatperson, kan man vid behov förutsätta registrering och införa regelbunden övervakning av verksamheten. Vid behov kan tillsynsmyndigheten begränsa verksamheten, vidta administrativa åtgärder mot den eller förbjuda den helt.

Livsmedelstillsynen som riktas mot mathjälpsaktören beror på hurdana livsmedel som delat ut i mathjälpen och huruvida missförhållanden har upptäckts i verksamheten. Enligt Livsmedelsverkets anvisningar (**[Riskklassificering av en livsmedelslokal och kontaktmaterialverksamhet och fastställande av tillsynbehov](#)**)

- En mathjälpsaktör som hanterar eller distribuerar lättfördärliga livsmedel ska genomgå en inledande inspektion i samband med att verksamheten inleds.
- En mathjälpsaktör som hanterar eller distribuerar livsmedel som förvaras i rumstemperatur genomgår ingen inledande inspektion.
- I regel görs inga regelbundna inspektioner av någondera av de ovan nämnda typerna av mathjälpsverksamhet (båda är tillsynsobjekt av riskklass 0 i Livsmedelsverkets anvisningar om riskklassificering).

Om en väsentlig förändring planeras i mathjälpsverksamheten, rekommenderas att aktören kontakter livsmedelstillsynen i den egna kommunen redan i samband med planeringen av förändringen.

Om missförhållanden upptäcks i mathjälpsverksamheten kan mathjälpsverksamheten övervakas regelbundet. Vid behov kan tillsynsmyndigheten begränsa mathjälpsverksamheten, vidta administrativa åtgärder mot den eller förbjuda den helt.

3 Livsmedel som lämpar sig för mathjälp

Livsmedel som doneras för mathjälp ska vara säkra och organoleptiskt lämpliga som människoföda.

Livsmedel som doneras kan vara till exempel

- förpackade eller oförpackade livsmedel
- livsmedel som förvaras i rumstemperatur
- lättfördärliga livsmedel vars förvarings- och serveringstemperaturer har ombesörjts på ett ändamålsenligt sätt i alla skeden

- frysta eller djupfrysta livsmedel eller
- livsmedel som av en eller annan orsak inte lämpar sig för kommersiella ändamål, men som dock är säkra att använda som livsmedel.

I mathjälpen, liksom i all annan verksamhet inom livsmedelsbranschen, får det inte förekomma livsmedel

- vars kvalitet har försämrats så att de inte lämpar sig som människoföda eller inte är säkra för människors hälsa
- vars kyl-/varmkedja har brutits
- som har förvarats felaktigt, t.ex. ohygieniskt
- bland vilka det finns förstörda livsmedel eller bioavfall
- vars förpackning är skadad så att det påverkar innehållets säkerhet eller duglighet som livsmedel
- som kan vilseleda konsumenten
- vars säkerhet kan betvivlas av någon annan orsak.

3.1 Utnyttjande av lättfördärlig mat som serverats en gång i mathjälpen

Lättfördärlig mat som en gång serverats i en livsmedelslokal, såsom i en restaurang, för kunder eller matgäster genom självservering, får inte serveras på nytt en andra gång (JSMf 318/2021, 23 §). Enligt promemorian 31.8.2021 till jord- och skogsbruksministeriets förordning 318/2021 är det dock möjligt att till exempel donera livsmedel som serverats en gång till mathjälp. Enligt Livsmedelsverkets tolkning får lättfördärlig mat som en gång serverats vid självservering överlåtas till mathjälp på följande villkor:

1. Maten är organoleptiskt oklanderlig.
2. Kyl-/varmkedjan har ombesörjts i alla skeden.
3. Varm mat har under hela serveringstiden på serveringsstället hållits i minst + 60 °C, varvid den kan

- överlåtas varm till mathjälp eller
- kylas ned samma dag till + 6 °C inom 4 timmar (antingen på serveringsstället eller i mathjälpsaktörens lokaler) och överlåtas till mathjälp som nedkyld
- kylas ned samma dag till + 6 °C inom 4 timmar och frysas ned omedelbart efter kylningsprocessen. Då rekommenderas att överlåtelsen sker fryst.

4. Kall mat, såsom sallader, pålägg: kan överlåtas när livsmedlet

- under hela serveringstiden på serveringsstället har hållits i högst + 6 °C (ingen begränsad serveringstid), får överlåtas

- under hela serveringstiden på serveringsstället har hållits i högst + 12 °C i högst 4 timmar, varvid
 - det kan överlåtas till den konsument som tar emot mathjälpen inom serveringstiden på 4 timmar, men inte längre därefter.
 - får inte kylas ned till + 6 °C eller kallare för senare donation.

En mathjälpsaktör kan servera eller på annat sätt överlåta sådan mat till konsumenten varm, kall eller fryst.

Mat som lätt blir förstörd och serverats till kunder en gång vid självservering får serveras på nytt endast en gång i mathjälpen. När en mathjälpsaktör serverar sådan mat kan den alltså serveras endast en gång till. Mat som inte har ätits ska förstöras på behörigt sätt (se **kapitel 11.7** Bortskaffande av överblivna livsmedel). Däremot har serveringsgångerna för livsmedel som förvaras i rumstemperatur inte begränsats i lagstiftningen.

3.2 Utnyttjande i mathjälpen av lättfördärlig mat som inte tidigare serverats

Med mat som inte har serverats avses mat som har tillagats i ett kök och som ännu inte serverats till kunderna som självservering. Sådan mat får överlåtas till mathjälpsaktörer och mottagare av mathjälp, förutsatt att

1. maten är organoleptiskt oklanderlig.
2. kyl-/varmekedjan har ombesörjts i alla skeden.
3. varm mat: har hela tiden hållits i + 60 °C, varvid den

- kan överlåtas varm eller
- kan kylas ned samma dag till + 6 °C inom 4 timmar (antingen på serveringsstället eller i mathjälpsaktörens lokaler) och överlåtas till mathjälp som nedkyld eller
- kylas ned samma dag till +6 °C inom 4 timmar och frysas ned omedelbart efter kylningsprocessen. Då rekommenderas att överlåtelsen sker fryst.

4. kall mat, såsom sallader, pålägg: kan överlåtas när livsmedlet

- hela tiden har hållits i högst + 6 °C.

Se även **kapitel 14.3** Kan mat tillredd med "cook & chill"-metoden eller genom kalltillredning överlåtas till mathjälp?

3.3 Tillagning och servering av mat i mathjälpen

Ett sätt att utnyttja livsmedel som donerats för mathjälp är att tillaga mat av dem som serveras till konsumenterna som tar emot mathjälpen. Sådan mat som serveras första gången i mathjälpen kan senare serveras på nytt i mathjälpen. Sådan mat kan således serveras i

mathjälpen sammanlagt högst två gånger. Alternativt kan mat som blivit över från sådan mat som serverats en gång i mathjälpen t.ex. kylas ner, frysas och delas ut till dem som tar emot mathjälpen.

Tillredning av mat av råvaror som överskridit sista förbrukningsdagen:

Mathjälpsaktörer som tillreder mat av livsmedel som donerats färska till mathjälpen kan använda livsmedel som överskridit den sista användningstidpunkten som råvara för mat som värms upp dagen efter datummärkningen. Då ska råvarornas användbarhet säkerställas genom en organoleptisk bedömning och de ska vid tillverkningen upphettas till minst + 70 °C. Till exempel skinkpålägg med sista användningstidpunkt 2.1.2024 får inte användas som sådana på brödet efter att datumet gått ut och de får inte överlåtas som sådana till konsumenten, men i mathjälpen kan de ännu användas 3.1.2024 om man av dem tillreder mat som värms upp till minst +70 °C. **Ett livsmedel som har överskridit den sista förbrukningstidpunkten får inte användas utan upphettning efter att datumet har gått ut.**

Se även [kapitel 12.2.1](#). Livsmedel märkta med sista förbrukningsdag och där stycket som handlar om vakuum- eller skyddsgasförpackad kallrökt eller gravad fisk.

4 Donation av frukt, bär och grönsaker

De frukter, bär och grönsaker (nedan grönsaker) som inte uppfyller de kvalitetskrav som ställts upp för dem ska avlägsnas från försäljningen. Ätbara grönsaker som tagits bort från försäljningen ska tydligt särskiljas från grönsaker som uppfyller kraven och detta ska också tydligt kommuniceras till kunden i butiken. För att minska matsvinnet är det möjligt att donera ätbara grönsaker som tagits bort från försäljningen. Produkter som är avsedda att doneras ska tydligt markeras med uttrycket "avsedd för donation" eller något annat motsvarande uttryck. Om det i anslutning till förpackade eller oförpackade grönsaker tydligt har antecknats att de är avsedda att doneras, är övriga märkningar frivilliga. Det är värt att notera att produkterna som doneras ändå ska uppfylla minimikraven på kvaliteten på grönsaker. Detta innebär att förstörda, ruttna, mögelskadade eller annars oanvändbara grönsaker inte får lämnas för donation. (Kommissionens delegerade förordning (EU) 2023/2429, artikel 5, punkt 1 c.)

5 Donation av modersmjölkersättning

Tillverkare och försäljare av modersmjölkersättning får inte skänka eller sälja modersmjölkersättning till nedsatt pris direkt eller indirekt till konsumenter via hälso- och sjukvården. Lagstiftningen gör det dock möjligt att donera modersmjölkersättningspartier till institutioner och organisationer för att användas antingen på institutionerna eller utanför dem, förutsatt att modersmjölkersättningen endast ges till spädbarn som verkligen behöver den och så länge som de behöver den.

Kraven på handelspraxis för modersmjölksersättning är strängare än för sedvanliga livsmedel. Bakom de strängare kraven ligger FN:s hälsoorganisation WHO:s kod för marknadsföring av modersmjölksersättning, vars syfte är att skydda amning. En del av innehållet i WHO:s kod har inkluderats i EU-lagstiftningen (delegerad förordning (EU) 2016/127). Modersmjölk är ur ett övergripande perspektiv den bästa kosten för ett spädbarn och är alltid den primära matningsformen för spädbarn. En ammande mamma behöver stöd och individuell hjälp i en stressande krissituation för att ta hand om sin egen och spädbarnets näring.

Bistånds- eller välgörenhetsorganisationer kan dela ut modersmjölksersättning endast om de kan säkerställa att modersmjölksersättningen verkligen behövs, används säkert och är tillgänglig under en tillräckligt lång tid. Dessutom ska övriga krav i lagstiftningen och WHO:s kod iakttas. Detta gäller både modersmjölksersättning som organisationerna och institutionerna har fått som donation och modersmjölksersättning som de själva köpt.

6 Donation av kosttillskott

Kosttillskottens sammansättning och användningsändamål avviker avsevärt från andra livsmedel. De är koncentrerade källor till näringsämnen eller andra ämnen som antingen har ett näringsmässigt eller fysiologiskt användningsändamål. Kosttillskott ska inte användas som ersättning för en mångsidig kost. Kosttillskott ges en rekommenderad dygnsdos som inte får överskridas.

Lagstiftningen hindrar inte att kosttillskott överläts till mathjälp om de är säkra, lämpliga som människoföda och inte vilseleder konsumenterna. När kosttillskott överläts ska man dock också beakta eventuella användningsbegränsningar för vem kosttillskottet lämpar sig. På grund av kosttillskottens avvikande karaktär och för att säkerställa en säker användning av dem ska överlåtaren av kosttillskott samt aktörer som förmedlar och delar ut mathjälp för egen del säkerställa att de kosttillskott som överläts lämpar sig för den allmänna distributionen. Vid bedömningen av kosttillskottens lämplighet kan aktörerna vid behov kontakta livsmedelstillsynen i sin egen kommun.

7 Undantag i anslutning till mathjälpsverksamhet

1:a Sådana lättfördärliga bageriprodukter som inte blivit sålda vid gräddningsställena och som förvarats i rumstemperatur, och dessutom halverade och upphettade kalakukko som tinats upp ur frysen i butiken får efter tillverknings-, gräddnings- eller upptiningsdagen frysas eller djupfrysas i detaljhandeln och doneras till mathjälp som frysta eller djupfrysta (promemoria 31.8.2021 till JSMf 318/2021).

2:a Ett lättfördärligt livsmedel som serverats en gång kan på vissa villkor överlåtas till mathjälp (promemoria 31.8.2021 till JSMf 318/2021). Se mer information i **kapitel 3.1**.

3:e Enligt Livsmedelsverkets uppfattning får en mathjälpsaktör använda livsmedel som passerat den sista förbrukningsdagen för att tillreda mat som ska upphettas dagen efter den sista förbrukningsdagen. Se mer information i kapitel **3.3** och **12.2.1**.

4:e Enligt Livsmedelsverkets uppfattning förutsätts det inte lika noggrann spårbarhet av mathjälpsaktörerna som av andra aktörer inom livsmedelsbranschen. Se mer information i **kapitel 9**.

5:e Livsmedel som förpackats av mathjälpsaktören anses enligt Livsmedelsverkets uppfattning vara livsmedel som förpackats för omedelbar försäljning, dvs. oförpackade livsmedel. Detta tillämpas också på frysta livsmedel som förpackats i mathjälpen. Se mer information i **kapitel 11.6.3**.

6:e Enligt Livsmedelsverkets uppfattning förutsätts inte alla de uppgifter om oförpackade livsmedel som lagstiftningen kräver av en livsmedelsdonator, då livsmedlen överläts till mathjälp. Se mer information i **kapitel 11.6.2**.

8 Livsmedelsdonatorernas ansvar

Livsmedel kan doneras till mathjälp av aktörer inom livsmedelsbranschen, såsom gårdar, livsmedelstillverkare, lager, butiker, storhushåll och restauranger. Även privatpersoner kan på vissa villkor donera livsmedel för mathjälp (se **kapitel 2**). Aktörer inom livsmedelsbranschen kan donera mathjälp till konsumenter antingen direkt eller via välgörenhetsorganisationer, -föreningar och andra mathjälpsaktörer.

När förpackade livsmedel doneras som mathjälp ska man säkerställa att livsmedlets användningstid gör det möjligt att donera. Till exempel ska livsmedlets sista användningstidpunkt vara tillräckligt långt fram i tiden för att livsmedlen ska hinna distribueras och/eller tillredas så att konsumenten hinner använda dem på ett säkert sätt. Se mer information i **kapitel 11.4.1** och **11.4.2**.

Aktörer som donerar livsmedel till mathjälp ska i fråga om sin egen verksamhet se till att kraven i tabell 1 uppfylls.

Tabell 1. Ansvaret hos aktörer som donerar livsmedel

Krav	Författningsgrund/kapitel som ger mer information
1. donationsverksamheten för livsmedel beskrivs i egenkontrollen	(EG) nr 852/2004, artikel 5

2. kontaktuppgifter till mathjälpsaktörer som tar emot livsmedel finns i bokföringen	se kapitel 9
3. livsmedlens kvalitet och förpackningarnas skick kontrolleras före överlåtelsen: livsmedlen är trygga, lämpliga som människoföda och av organoleptiskt god kvalitet	((EG) nr 852/2004, bilaga I, kapitel V a; (EG) nr 178/2002, artikel 14; livsmedelslagen 297/2021, 6 §).
4. bland livsmedlen finns inga förstörda livsmedel eller bioavfall	((EG) nr 852/2004, bilaga II, kapitel VI).
5. livsmedlens förbrukningstid gör det möjligt att donera dem till mathjälp	Se kapitel 11.4.1 och 11.4.2
6. livsmedlen förvaras i rätt temperatur	Se kapitel 11.5
7. om livsmedlen ges de uppgifter som lagstiftningen förutsätter	se kapitel 11.6
8. livsmedlen förvaras/lagras hygieniskt	((EG) nr 852/2004, bilaga II, kapitel I och IX).
9. oförpackade råa livsmedel hålls åtskilda från oförpackade tillagade livsmedel	((EG) nr 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 3 och 5).
10. livsmedel som är avsedda att överlåtas till mathjälp hålls tydligt åtskilda från livsmedel som är avsedda att säljas eller serveras i en livsmedelslokal	se kapitel 1
12. vid djupfrysning och frysning iakttas anvisningarna i kapitel 12.	se kapitel 12

9 Spårbarhet

Livsmedlen ska kunna spåras (livsmedelslagen 297/2021, 14 §, (EG) nr 178/2002 artikel 18). För att mathjälpsverksamheten överhuvudtaget ska vara möjlig behöver man enligt Livsmedelsverkets uppfattning dock inte förutsätta lika exakta spårbarhetsuppgifter av mathjälpsverksamheten som lagstiftningen förutsätter av annan verksamhet inom livsmedelsbranschen. Vanligtvis har mathjälpsaktörerna och de som överlåter livsmedel inbördes avtal om överlåtelseverksamheten inklusive avtalsparternas kontaktuppgifter. Betydelsen av aktuella kontaktuppgifter framhävs till exempel vid en eventuell återkallelse. Enligt Livsmedelsverkets uppfattning

- Aktörer som överlåtit livsmedel till mathjälp ska ha möjlighet att utan dröjsmål kontakta de välgörenhetsorganisationer, välgörenhetssammanslutningar och andra motsvarande mathjälpsaktörer som tagit emot livsmedel enligt principen "ett steg framåt".

- Vältgörenhetsorganisationer, vältgörenhetssammanslutningar och andra motsvarande mathjälpsaktörer som tagit emot livsmedel ska ha möjlighet att utan dröjsmål kontakta de aktörer som överlåtitt livsmedel eller andra mathjälpsaktörer som de mottagit livsmedel av enligt principen "ett steg bakåt".

Man kan också föra noggrannare bok över spårbarheten inom mathjälpsverksamheten. Närmare uppgifter kan hjälpa till att lösa problemsituationer till exempel vid misstanke om matförgiftning eller vid återkallelse.

Konsumenterna räknas inte som kunder som ska spåras. En vältgörenhetsorganisation eller någon annan mathjälpsaktör för inte bok över de konsumenter som tagit emot livsmedel.

10 Transport av livsmedel

Aktörer som donerar livsmedel samt aktörer som förmedlar och delar ut mathjälp ska i samarbete säkerställa att livsmedlen transporteras

- så snart som möjligt, varvid livsmedlens användningstid blir så lång som möjligt för den slutliga användaren, och
- i rätt temperatur, hygieniskt och med iakttagande av andra krav på förhållandena.

Transporten av livsmedel ska ordnas så att livsmedlens hygieniska kvalitet inte äventyras under transporten. Livsmedlen ska transporteras så att lukt, smak eller andra skadliga egenskaper från transportfordon, transportlådor, andra livsmedel eller varor inte överförs till dem (JSMf 318/2021, 23 § och (EG) nr 852/2004 bilaga II kapitel IX punkt 5).

10.1 Temperaturer vid transporter

Under transport ska temperaturen hos livsmedel som kräver kyl- och varmförvaring ombesörjas:

- Utgångspunkten är att varm mat ska transporteras i minst + 60 oC. Mathjälpsaktören kan dock bedöma situationen enligt hur snabbt maten serveras. Ju snabbare maten konsumeras, desto mindre är riskerna.
- Temperaturkraven för livsmedel som förvaras kallt finns i **bilaga 1**
- Om transporten sker som kombinerade transporter (olika temperaturkrav för livsmedel), får temperaturen på livsmedel som förvaras kalla under transporten vara högst + 6 °C.
- Kortvariga avvikelser av praktiska skäl (högst 24 h, avvikelse på högst 3 °C) från temperaturkraven för livsmedel som förvaras kalla eller varma är möjliga endast om de inte medför hälsorisker.
- Om man inte använder en kyltransportbil kan man använda kyllådor för transporten.
- Om aktören som delar ut mathjälp inte har möjlighet till kyltransport och temperaturerna inte på annat sätt hålls tillräckligt kalla under transporten, får endast sådana livsmedel

delas ut som inte kräver kylförvaring.

- Mer information om transport av livsmedel finns på [Livsmedelsverkets anvisning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler](#).

11 Mathjälpsverksamhet

11.1 Egenkontroll av mathjälpsverksamheten

Innan mathjälpsverksamheten inleds ska en plan för egenkontroll av verksamheten göras upp. Med hjälp av planen kan aktören på ett förutseende sätt identifiera och hantera livsmedlens säkerhetsrisker i sin verksamhet och säkerställa att livsmedlet och dess hantering uppfyller kraven i livsmedelsbestämmelserna. Aktören ska identifiera de faktorer i anslutning till den egna verksamheten och de livsmedel hen hanterar som äventyrar livsmedelssäkerheten och sörja för hanteringen av dem.

Hanteringen av verksamheten påvisas med bokföringen över egenkontrollen. Det rekommenderas att mottagningstemperaturerna för livsmedel som kräver kylförvaring mäts och registreras regelbundet, liksom temperaturerna för den kylförvaringsutrustning som används för förvaring av livsmedel.

Mathjälpsaktören ska i sin egenkontroll beskriva bl.a:

- varifrån tas livsmedlen emot?
- vem ansvarar för transporten av maten?
- hurdana är transport- och lagringsförhållandena för livsmedlen?
- vart levereras eller distribueras livsmedlen?
- hur kontrolleras de livsmedel som tas emot i samband med mottagningen? För mer information se [kapitel 11.4](#).
- hurdana livsmedel det finns i verksamheten, t.ex.
 - finns det livsmedel som kan förvaras i rumstemperatur, livsmedel som kräver temperaturkontroll eller båda?
 - distribueras förpackade livsmedel, oförpackade livsmedel eller båda som mathjälp?
- ingår hantering av livsmedel i verksamheten, t.ex.
 - tillreder man mat av livsmedlen?
 - fryser man ner livsmedel?
 - delas förpackningarna upp i mindre enheter?
- vem hanterar livsmedlen och har de vid behov hygienpass och utredningar av hälsotillståndet i fråga om salmonellasmitta? För mer information se [kapitel 11.2](#).
- hur säkerställer man att personalen som deltar i mathjälpsverksamheten har tillräcklig kompetens och/eller utbildning, inkl. introduktion?

- hur säkerställer aktören att livsmedlen fortfarande är oskadliga för hälsan och lämpliga som människoföda efter utgången av bäst före-datumet?
 - t.ex. genom att öppna förpackningen och utföra en organoleptisk (syn, lukt och smak) kontroll av produkterna innan distributionen inleds.
- hur ser man vid livsmedelshanteringen till att de vanligaste ämnena och produkterna som orsakar allergier och intoleranser hålls åtskilda och korskontaminationen kontrolleras?
 - Ämnen och produkter som orsakar allergier och intoleranser finns uppräknade i bilaga II till förordningen om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011 och på Livsmedelsverkets webbplats **Om angivandet av allergener** - Livsmedelsverket (ruokavirasto.fi)
- rengöringsplan för utrymmen och utrustning
- metoder för temperaturuppföljning av kyl- och frysapparater
- övriga ärenden enligt verksamhetens art. Mer information fås t.ex. från den egna kommunens livsmedelstillsyn.

11.2 Hygien hos personer som arbetar med mathjälp

En person som har eller misstänks bära på en sjukdom som kan överföras via livsmedel (till exempel inflammerade sår, hudinflammationer, hudskador eller diarré) får inte hantera livsmedel eller vistas i ett område där livsmedel hanteras, om det finns risk för direkt eller indirekt förorening.

Personer som deltar i tillredning av mat och andra personer som hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel ska ha ett hygienpass (livsmedelslagen 297/2021, 19 §) och en utredning av hälsotillståndet i fråga om salmonellasmitta. Mer information: **Hygienpass** - Livsmedelsverket (ruokavirasto.fi) och **Åtgärdsanvisning för salmonellafall av THL**.

- Till exempel arbetsgivare, frivilliga, studerande eller praktikanter ska också inneha hygienpass om de hanterar lättfördärliga oförpackade livsmedel i en livsmedelslokal. Undantag från detta är socialvårdsklienter, arbetsverksamhet för utvecklingsstörda, dagarbete för personer med funktionsnedsättning, verksamhet som stöder sysselsättningen eller arbetsverksamhet, varvid en utredning av hälsotillståndet i fråga om salmonellasmitta, men inte ett hygienpass, krävs av personer som hanterar lättfördärliga livsmedel. När fristen på tre månader av sådant arbete som förutsätter hygienpass uppfylls, måste man skaffa hygienpass. Till de tre månaderna räknas retroaktivt även tidigare arbeten inom livsmedelsbranschen där man har måst ha ett hygienpass.
- Enligt THL:s anvisningar krävs en utredning av hälsotillståndet i fråga om salmonellasmitta av alla, även av praktikanter och andra motsvarande personer som arbetar på en arbetsplats utan anställningsförhållande i minst en månad. Utredning krävs genast när anställningen inleds eller alltid när det finns grundad anledning att misstänka att arbetstagaren kan vara bärare av salmonellabakterien. Ett exempel på en sådan

situation är diarré med feber eller salmonellasmitta som konstaterats hos en familjemedlem.

Mer information om ämnet finns i tabellen **Krävs det hygienpass eller utredning av hälsotillståndet (pdf)**.

Klädseln ska vara i enlighet med arbetets natur, saklig och ren. Personalen ska anvisas en toalett och där ska det finnas möjlighet att tvätta händerna. Regelbunden och omsorgsfull handtvätt är en förutsättning för hygienisk hantering av livsmedel. Vid tvättstället för handtvätt ska det finnas rinnande vatten, flytande tvål, engångshanddukar samt vid behov desinfektionsmedel. Även vid användning av engångsskyddshandskar ska händerna tvättas regelbundet. Handskarna ska bytas tillräckligt ofta och man rör alltid vid oförpackade livsmedel endast med rena händer eller handskar. Om livsmedlen är förpackade kan man alternativt använda desinficerande våtservetter för engångsbruk som lämpar sig för livsmedelsbruk för att sköta handhygien. Även då ska det i anslutning till toaletten finnas ett ändamålsenligt utrustat tvättställ för händerna.

Närmare information om personalens hygien, handtvätt och tvätteklik finns på Livsmedelsverkets webbsida **Hygieniska rutiner**.

11.3 Renhållning av lokaler, städredskap och avfallshantering

För matlagingslokaler och andra lokaler rekommenderas att städ- och rengöringsredskapen förvaras separat. Städredskapens renhet ska ombesörjas tillräckligt ofta och det rekommenderas att städredskapen märks enligt användningsändamålet. Insamlingskärlen för avfall ska placeras så att de inte orsakar lukt- eller andra sanitära olägenheter och så att djur inte kan komma in i dem. Sopkärlen ska också tvättas efter behov. Mer information om renhållning av lokaler, användning av städredskap och avfallshantering finns i Livsmedelsverkets anvisning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler **kapitel 2 Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på livsmedelslokaler**.

11.4 Mottagningskontroll av livsmedel

När livsmedlen tas emot kontrolleras deras skick och utseende samt datummärkningar. Förpackningspåskrifternas tillräcklighet och läsbarhet bedöms. Vid behov kan förpackningen öppnas för organoleptisk bedömning.

När förpackade livsmedel tas emot ska man säkerställa att livsmedlets användningstid gör det möjligt att donera. Till exempel ska livsmedlets sista användningstidpunkt vara tillräckligt långt fram i tiden för att livsmedlen ska hinna distribueras och/eller tillredas så att konsumenten hinner använda dem på ett säkert sätt.

Produkter som har passerat den sista användningstidpunkten får inte tas emot annat än frysta, om inte mathjälpsaktören tillreder mat som ska upphettas av dem senast dagen efter den sista förbrukningsdagen (se [kapitel 11.4.1](#)).

Produkter som passerat bäst före-datumet kan tas emot så länge livsmedlens organoleptiska kvalitet är livsmedelsduglig (se [kapitel 11.4.2](#)).

Det rekommenderas att temperaturerna hos livsmedel som kräver kyl- eller varmförvaring kontrolleras och antecknas regelbundet i samband med mottagandet. Vid valet av termometer ska uppmärksamhet fästas vid att mätaren i fråga lämpar sig för det önskade användningsändamålet. Mer information om val och användning av termometer i anvisning **[Termometrar som används inom verksamhet inom livsmedelsbranschen](#)**.

Livsmedel som inte duger som människoföda ska bortskaffas på behörigt sätt (se [kapitel 11.7](#) Bortskaffande av livsmedel som inte lämpar sig som människoföda).

11.4.1 Livsmedel märkta med sista förbrukningstidpunkt eller sista förbrukningsdag

Livsmedel som är märkta med "sista förbrukningstidpunkt" eller "sista förbrukningsdag" betraktas i allmänhet inte längre som säkra efter att datumet gått ut, även om de till sin organoleptiska kvalitet är oklanderliga. Det lagstadgade kravet är att sådana livsmedel ska användas senast den dagen, och att de inte längre får användas, överlåtas eller säljas efter den sista förbrukningsdagen. I anslutning till mathjälpsverksamheten har Livsmedelsverket dock gjort följande tolkning av den sista användningstidpunkten: **Ett livsmedel som märkts med sista förbrukningsdag kan användas i mathjälpen ännu dagen efter den sista förbrukningsdagen, om aktören hettar upp och serverar det upphettade livsmedlet senast dagen efter den sista förbrukningsdagen (se [kapitel 3.3](#) Tillredning av mat av råvaror som överskridit sista förbrukningsdagen).**

11.4.2 Livsmedel märkta med bäst före -datum

Bäst före-datumet är kopplat till livsmedlets kvalitet. Den som donerar ett livsmedel ansvarar för produktens kvalitet när produkten överlåts efter att bäst före-datumet passerats. Produkter som markerats bäst före-datum kan efter att datumet passerats ha vissa kvalitetsförändringar, såsom torrhet eller färgförändringar, men livsmedlet är fortfarande säkert att äta. Mögelbildning i livsmedel kan däremot utgöra en hälsorisk och därför duger inte möglade livsmedel som människoföda. Det går inte att ange någon allmän tidsgräns för hur länge efter bäst före-datum produkter kan säljas, överlåtas eller användas. Om livsmedlets kvalitet till sina organoleptiskt förnimbara egenskaper har försämrats väsentligt, får produkten inte säljas, överlåtas eller användas.

11.5 Livsmedlens temperaturer, förvaring och distribution

Förvaringsutrymmena för livsmedel ska vara lämpliga som livsmedelslokaler, lätta att hålla rena och skadedjur får inte komma in där. För livsmedel som kräver kylförvaring ska det finnas tillräckligt med kylförvaringsutrustning. Livsmedel får inte förvaras direkt på golvet. Det rekommenderas att förvaringstiderna för livsmedel i slutet av sin livscykel är korta och att lagercirkulationen är snabb. Med ett bra lagercirkulationssystem säkerställs att livsmedlen inte blir för gamla utan delas ut till mottagarna av mathjälpen så snart som möjligt. Alla livsmedel ska lagras så att lukt eller smak från omgivningen inte överförs till dem. Om även andra varor förvaras i samma utrymme som livsmedlen, ska det säkerställas att de inte äventyrar livsmedlens säkerhet.

Med tanke på livsmedlens hållbarhet och säkerhet är det väsentligt att de förvaras och serveras vid rätta temperaturer. I **[bilaga 1](#)** beskrivs de allmänna förvarings- och serveringstemperaturerna för livsmedel.

Det rekommenderas att temperaturerna mäts och registreras regelbundet med visst intervall och alltid när det finns skäl att misstänka att förvaringstemperaturen inte är rätt. Avvikelser som observerats i temperaturerna och åtgärder som vidtagits utifrån dem ska registreras i bokföringen för egenkontrollen. Vid valet av termometer ska uppmärksamhet fästas vid att mätaren i fråga lämpar sig för det önskade användningsändamålet. Mer information om val och användning av termometer finns i Livsmedelsverkets anvisning **[Termometrar som används inom verksamhet inom livsmedelsbranschen](#)**.

Under distributionen ska livsmedlen hållas i kylutrustning eller på ett distributionsbord som är lätt att hålla rent, och skyddas mot faktorer som stör den hygieniska kvaliteten, såsom damm, värme och fukt.

11.6 Uppgifter som ska ges om livsmedel i mathjälpen

Sanningsenliga och tillräckliga uppgifter ska lämnas om livsmedlen. Vilseledande information får inte ges. De obligatoriska uppgifterna skiljer sig från varandra i fråga om förpackade och oförpackade livsmedel. I detta kapitel berättas vilka obligatoriska livsmedelsuppgifter som ska beaktas särskilt i mathjälpen. Allmän information om obligatoriska livsmedelsuppgifter finns i **[Livsmedelsverkets hemsida för förpackningsmärkning](#)**.

11.6.1 Förpackade livsmedel

De obligatoriska uppgifterna om förpackade livsmedel ska i regel anges på finska och svenska. I enspråkiga kommuner räcker det att förpackningspåskrifterna har gjorts på kommunens språk.

Den som donerar livsmedel till livsmedelshjälp ska se till att de obligatoriska uppgifter som lagstiftningen kräver anges på förpackningen till ett förpackat livsmedel eller på dess etikett. Samtidigt ska förpackningarnas skick och utseende kontrolleras innan livsmedlen överläts.

Om det finns fel i förpackningspåskrifterna för de förpackade livsmedel som överläts, ska överlåtaren skriftligen anmäla felen till mathjälpsaktören, se tilläggsuppgifter i **kapitel 11.6.4**.

Om förpackade livsmedel fryses in för mathjälp, ska frysningsdatumet anges tydligt på produkternas förpackning eller lådor eller på annat sätt skriftligt, för att frysningsdatumet ska kunna påvisas för tillsynsmyndigheten och för att det ska vara möjligt att bedöma det frysta livsmedlets ålder. Se även **kapitel 12**.

11.6.2 Oförpackade livsmedel

För frukt, bär och grönsaker, se **kapitel 4**.

Till mathjälp kan överlätas oförpackade livsmedel, såsom livsmedel som förpackats för omedelbar försäljning eller oförpackade livsmedel som tillverkats på den plats där maten tillreds.

Enligt Livsmedelsverkets uppfattning ska **detaljhandeln** som donerar oförpackade livsmedel i samband med leveransen uppge åtminstone följande uppgifter om oförpackade livsmedel till välgörenhetsorganisationen eller den motsvarande mathjälpsaktören, så att informationen kan vidarebefordras till konsumenten:

- livsmedlets namn
- ämnen och produkter som orsakar allergier och intoleranser och som finns uppräknade i bilaga II till förordningen om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011 och allmän information om obligatoriska livsmedelsuppgifter finns i **Livsmedelsverkets hemsida för förpackningsmärkning**.
- andra ingredienser i livsmedlet
- nödvändiga bruks- och förvaringsanvisningar
- om det är fråga om ett oförpackat livsmedel som frysts för mathjälp, ska åtminstone följande uppgifter uppges i samband med överlåtelsen
 - livsmedlets namn, t.ex. "fryst rågbröd"
 - frysningsdatum, t.ex. "fryst 2.1.2024".

Enligt Livsmedelsverkets uppfattning ska **serveringsställen** som donerar oförpackade livsmedel, i samband med leveransen uppge åtminstone följande uppgifter om oförpackade livsmedel till välgörenhetsorganisationen eller den motsvarande mathjälpsaktören, så att informationen kan vidarebefordras till konsumenten:

- livsmedlets namn

- ämnen och produkter som orsakar allergier och intoleranser och som finns uppräknade i bilaga II till förordningen om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU) nr 1169/2011 och allmän information om obligatoriska livsmedelsuppgifter finns i **Livsmedelsverkets hemsida för förpackningsmärkning**.

Ovan nämnda detaljhandels och serveringsställets uppgifter ska finnas tillgängliga i skriftlig form för verifiering. Den som donerar ett livsmedel och välgörenhetsorganisationen kan sinsemellan komma överens om hur uppgifterna överförs till nästa steg i livsmedlets leveranskedja. Uppgifterna kan ges till exempel per e-post, med ett utskrivet dokument, en etikett som fogas till transportkärlet eller på något annat motsvarande sätt i skriftlig form.

Mathjälpsaktören ger konsumenten de uppgifter som krävs om ett oförpackat livsmedel på det ställe där livsmedlet överläts, antingen skriftligt eller muntligt. Om informationen ges muntligen, ska det i en lätt synlig och tydlig broschyr eller på en tavla i närheten av livsmedlet eller på något annat motsvarande sätt anges att informationen om livsmedlet på begäran kan fås av personalen, till exempel: "Mer information om livsmedlen och deras eventuella allergener fås av personalen". Den information som lämnas till konsumenten muntligen ska dessutom kunna verifieras i tillräcklig skriftlig eller elektronisk form på det ställe där livsmedlet överläts och vara tillgänglig för personalen och tillsynsmyndigheterna.

Det finns inga språkkrav på de uppgifter som ska lämnas om oförpackade livsmedel. Uppgifterna kan ges på finska och/eller svenska.

11.6.3 Livsmedel som förpackats i mathjälpsverksamheten

När livsmedelsföretagaren själv förpackar oförpackade livsmedel för att underlätta överlåtelsen, kan produkterna enligt Livsmedelsverkets tolkning alltid anses vara livsmedel som förpackats för omedelbar överlåtelse, dvs. oförpackade livsmedel. Då handlar man enligt **kapitel 11.6.2** i fråga om de uppgifter som ska lämnas om livsmedlen.

När livsmedel förpackas ska man beakta utrymmenas och redskapens lämplighet och tillräcklighet för verksamheten i fråga, inklusive ändamålsenliga ställen för handtvätt.

11.6.4 Felaktiga eller bristfälliga förpackningspåskrifter

Livsmedel som är försedda med felaktiga eller bristfälliga förpackningspåskrifter får enligt tillverkarens eller innehavarens bedömning överlåtas till mathjälp, om produkten inte medför hälsorisker för konsumenterna. Informationen om felaktiga eller bristfälliga märkningar ska överföras till produktens slutanvändare. I sådana fall kan livsmedelstillsynsmyndigheten vid behov ge aktören och välgörenhetsorganisationen eller -föreningen råd.

Felaktiga förpackningspåskrifter på livsmedel kan inte alltid korrigeras på produktförpackningarna. En livsmedelsföretagare som ansvarar för livsmedelsinformationen ska när hen lämnar ut produkterna i fråga till mathjälpen ge den nödvändiga informationen till mathjälpsaktören, för att säkerställa att informationen är korrekt för den slutliga konsumenten.

Om det till exempel finns ett sådant fel i förpackningspåskrifterna för förpackade livsmedel att de inte kan säljas (till exempel en jordgubbssyltburk som innehåller blåbärssylt), kan en sådan produkt doneras till mathjälpen. Villkoret är att produkten inte medför hälsorisker för någon och att informationen om felaktiga märkningar även överförs till slutanvändaren i samband med att produkten överläts. Särskild uppmärksamhet ska fästas vid att allergenmärkningarna är korrekta. I en sådan situation ger aktören rätt information till mottagaren av mathjälpen till exempel med en separat lapp, på en skylt eller på något annat synligt sätt.

Om en felaktig produkt redan har släppts ut till försäljning och måste återkallas, får en sådan produkt enligt tillverkarens eller innehavarens bedömning användas som mathjälpen om produkten inte medför hälsorisker för konsumenten. I sådana fall kan livsmedelstillsynsmyndigheten vid behov ge råd till aktören och välgörenhetsorganisationen eller -sammanslutningen eller en motsvarande mathjälpsaktör.

11.7 Bortskaffande av livsmedel som inte lämpar sig som människoföda

För en mathjälpsaktör lönar det sig att ta emot endast sådana livsmedel och endast en sådan mängd, som aktören har möjlighet att förvara och distribuera vidare i mathjälpen. Om det hos mathjälpsaktören blir livsmedel över som blir gamla eller om sådan mat som serverats inte distribueras och därmed inte längre kan utnyttjas (se kapitel 3.1–3.3), ska livsmedlen som inte duger som livsmedel bortskaffas på behörigt sätt.

Även förstörda livsmedel som inte längre kan delas vidare ska samlas in och bortskaffas på behörigt sätt.

Om livsmedlen inte längre kan utnyttjas som människoföda:

- vegetabiliska livsmedel och sammansatta livsmedel ska bortskaffas som bioavfall.
- Tidigare livsmedel av animaliskt ursprung kan överlåtas för foderanvändning under vissa förutsättningar. Läs mer i Livsmedelsverkets anvisning [Utfodring av djur med före detta livsmedel](#).

12 Frysning av livsmedel

I denna anvisning avses med frysning både frysning och djupfrysning. Genom frysning kan livsmedlet få längre användningstid. Den allmänna principen är att ju tidigare man fryser in ett livsmedel som är avsett att frysas, desto bättre. Frysningen ska ske i tillräckligt små partier så

att hela livsmedelspartiet fryser snabbt. Om den mängd som ska frysas på en gång är för stor, finns det en risk att livsmedlen i mitten inte fryser, utan att de ännu nästa dag bara är stela. Ett livsmedel som en gång tinats eller smälts får inte frysas på nytt i mathjälpen utan livsmedelstillsynsmyndighetens tillstånd. Mer information om frysning och djupfrysning hittar du till exempel i anvisning av **Djupfrysning och frysning av livsmedel i livsmedelslokaler**.

Bestämmelser om frysning av kött för mathjälp finns i avsnitt I kapitel VII punkt 4 i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 (kött från tama hov- och klövdjur) samt i avsnitt II kapitel V punkt 5 i bilaga III (kött från fjäderfä och hardjur):

Livsmedelsföretagare som bedriver detaljhandel får dock frysa in kött som ska redistribueras för ändamål som gäller livsmedelsdonationer enligt följande villkor:

- i. Infrysning av kött för vilket en sista förbrukningsdag tillämpas i enlighet med artikel 24 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 (1) ska ske före den sista förbrukningsdagen.*
- ii. infrysning ska ske utan onödigt dröjsmål till en temperatur på -18 °C eller lägre.*
- iii. Infrysningsdatum ska dokumenteras och anges på etiketten eller på annat sätt.*
- iv. iv) Kött som tidigare varit fryst (upptinat kött) får inte frysas igen*
- v. v) Infrysning ska ske i enlighet med eventuella villkor som de behöriga myndigheterna har fastställt för infrysning och vidare användning som livsmedel.*

12.1 Vem kan frysa livsmedel för mathjälp?

Frysning av livsmedel för mathjälp kan göras såväl av de instanser som överlåter livsmedel som av välgörenhetsorganisationerna och -sammanslutningarna och de andra aktörerna inom mathjälpen. Livsmedel avsedda för mathjälp kan således frysas i en livsmedelslokal, till exempel inom livsmedelsindustrin, på ett serveringsställe eller på ett detaljhandelsställe innan de överlåts. Om mathjälpsaktören fryser livsmedlen rekommenderas det att frysningen sker omedelbart när mathjälpsaktören har tagit emot livsmedlen.

Livsmedel som frysts för mathjälp ska förvaras i livsmedelslokalen särskilt märkta, så att de inte kan blandas ihop med livsmedel som går till försäljning eller annan tillredning. Livsmedel som frysts ner för mathjälp i en livsmedelslokal ska levereras frysta (inte upptinade) till mathjälpsaktören.

12.2 När ska livsmedlen frysas?

12.2.1 Livsmedel märkta med sista förbrukningsdag

Livsmedel märkta med sista förbrukningsdag ska frysas senast den sista förbrukningsdagen. Ett livsmedel får inte frysas efter den sista förbrukningsdagen.

Dessutom bör man beakta att Livsmedelsverket på grund av listeriarisken anser att frysning av kallrökt eller gravad fisk som förpackats i vakuum eller skyddsgas är tillåten den sista förbrukningsdagen eller dagen före den endast om välgörenhetsorganisationen tillreder mat av det upptinade livsmedlet genom att hetta upp det till minst + 70 °C. Kallrökt eller gravad fisk som förpackats i vakuum eller skyddsgas och som frysts den sista förbrukningsdagen eller dagen före den kan således inte som sådan överlåtas till mathjälp.

12.2.2 Livsmedel märkta med bäst före-datum

Livsmedel som märkts med bäst före-datum får frysas även efter bäst före-datumet om de är organoleptiskt klanderfria före och efter frysningen och lämpar sig för frysning.

Osålda lättfördärliga bageriprodukter som förvarats i rumstemperatur och halverade och upphettade kalakukko som tinats upp ur frysen i butiken får efter tillverknings-, gräddnings- eller upptiningsdagen frysas eller djupfrysas i detaljhandeln och doneras till mathjälp som frysta eller djupfrysta (på finska [MMMä 318/2021:n muistio 31.8.2021 pdf](#)).

De kvalitativa egenskaperna hos vissa livsmedel, såsom sallader och andra grönsaker som är känsliga för frysning, tål inte frysning och därför rekommenderas inte frysning av dessa.

12.3 När ska livsmedel som frysts för mathjälp senast användas?

Det rekommenderas att livsmedel som frysts för mathjälp används inom två månader från frysningen. Livsmedel, från vars frysningsdag en längre tid har förflutit (över två månader) ska bedömas organoleptiskt före användningen.

12.4 Får frysta livsmedel överlåtas till konsumenten som upptinade?

Det rekommenderas att livsmedel som lagrats frysta överläts frysta till konsumenten i mathjälpen. De kan dock överlåtas till konsumenten även delvis eller helt upptinade. **Om ett livsmedel som varit fryst/djupfryst överläts till konsumenten som upptinat, ska konsumenten skriftligen eller muntligen underrättas om att produkten har lagrats som fryst och inte får frysas på nytt efter upptiningen.** Anmälan rekommenderas i första hand att göras skriftligen, men det kan alternativt även ske muntligt, om det är säkert att kunden får informationen. Om det handlar om att lämna över till konsumenten ätbar, kyld och upptinad mat, se instruktioner i kapitel 12.5.

12.5 Hur snabbt ska upptinade livsmedel användas efter upptiningen?

Vid utvärdering av hållbarheten för tinade livsmedel ska livsmedlets egenskaper och syfte beaktas. Vissa livsmedel som förvaras i rumstemperatur kan förbli i god kvalitet under lång tid efter upptining, medan vissa livsmedel som kräver kylförvaring (+0 till +8 °C) bör användas direkt efter upptining. Livsmedel som kan ätas som sådana och förvaras kyla efter upptining

(+0 – +8 °C) riskerar att medföra en livsmedelssäkerhetsrisk om de förvaras för länge efter upptining, även om förvaringen sker i kylskåpstemperatur. Sådana livsmedel kan ha antingen ett bäst före-datum (minsta hållbarhetstid) eller ett utgångsdatum. Till exempel skinkskivor märkta med utgångsdatum eller triangelbröd märkta med bäst före-datum är ätbara, kylda livsmedel som vanligtvis inte värms upp innan de äts.

Servering av tinad mat i livsmedelshjälp

När mat som kan ätas i befintligt skick och kyld (+0 – +8 °C, utgångsdatum eller bäst före markerad) fryst för livsmedelsbistandsverksamhet serveras i livsmedelshjälp, ska livsmedlet i fråga enligt Livsmedelsverkets uppfattning, erbjudas konsumenten att äta utan dröjsmål efter upptining, om inte den som överlämnat livsmedlet har lämnat information till mathjälpsaktören om hur många dagar maten kommer att hålla efter upptining. Vid upptining måste du se till att maten förvaras i rätt temperatur. Ett bra arbetssätt är att mathjälpsaktör endast tinar den mängd mat som behövs i det ögonblicket och som kommer att serveras och ätas utan dröjsmål efter upptining.

Leverans av tinad mat till konsument för att ta med

När ätfärdiga livsmedel som kylas (+0 – +8 °C, utgångsdatum eller bäst före markerad) och som är frysta för livsmedelshjälpsverksamhet ges till konsumenten att ta med vid ett matutdelningsevenemang är det i första hand rekommenderat att maten ges till konsumenten fryst, enligt anvisningarna i avsnitt 12.4 i denna instruktion. Om livsmedlen överlämnas till konsumenten upptinade ska mathjälpsaktören muntligt* eller skriftligen informera konsumenten, t.ex. med skylt eller broschyr:

- att livsmedlen har tinats och att de inte får frysas igen efter upptining och
- att mat ska ätas utan dröjsmål, helst inom samma dag efter upptining, om maten i fråga ska ätas som den är utan uppvärmning till +70 grader.

* Anmälan rekommenderas i första hand att göras skriftligen, men det kan alternativt även ske muntligt, om det är säkert att kunden får informationen.

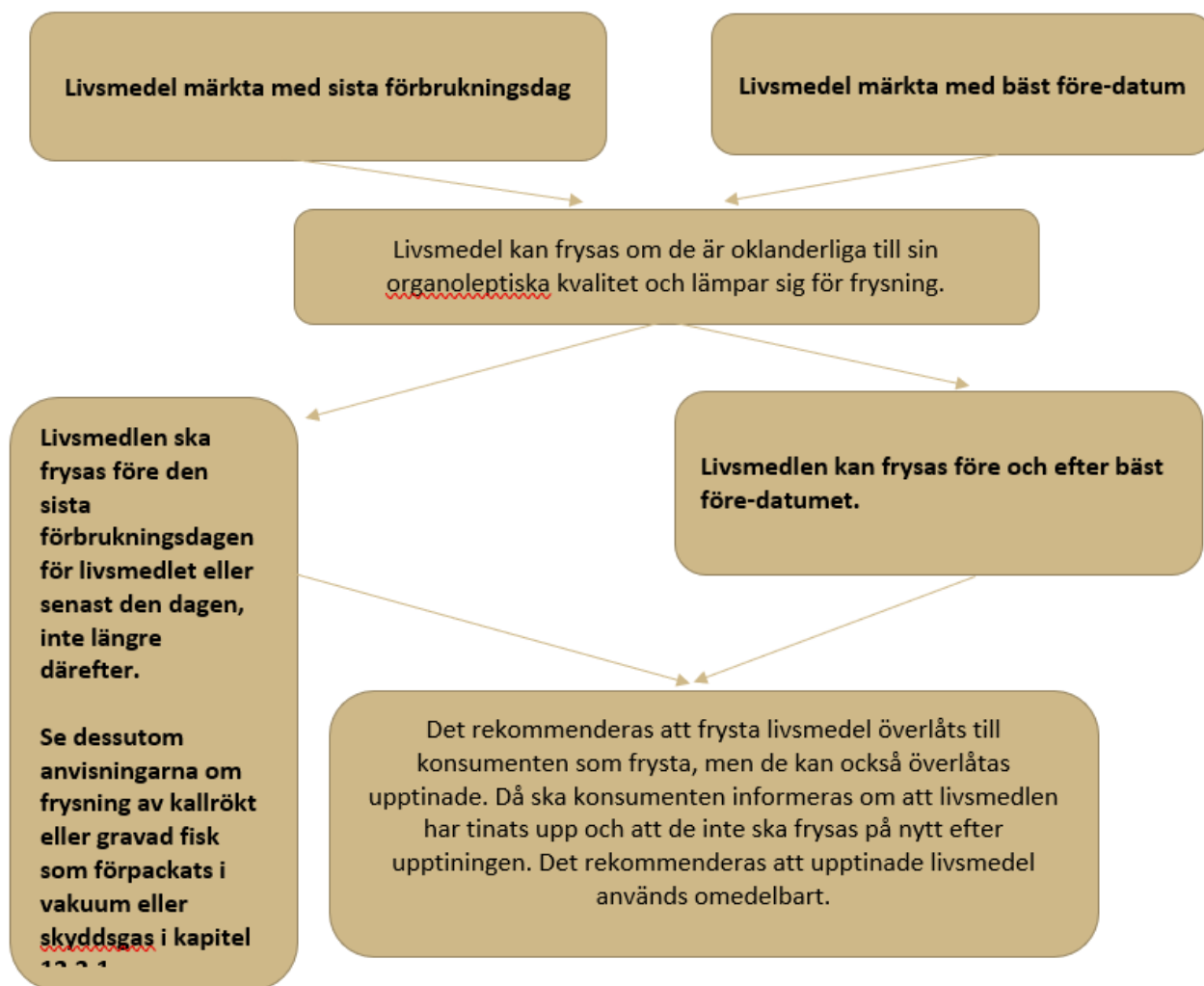


Diagram 1. Frysning av livsmedel

13 Misstanke om matförgiftning och andra hälsofarliga situationer samt klagomål

En mathjälpsaktör, liksom alla livsmedelsföretagare, är skyldig att utan dröjsmål underrätta livsmedelstillsynsmyndigheten i sin verksamhetskommun om allvarliga faror för människors hälsa, såsom misstankar om matförgiftning, samt om de åtgärder som vidtagits för att rätta till dessa missförhållanden (livsmedelslagen 297/2021, 17 §). Anmälan om misstanke om matförgiftning görs utan dröjsmål till **ilppa** eller genom att utan dröjsmål kontakta livsmedelstillsynsmyndigheten i den egna kommunen **Kontakta livsmedelstillsynen - Livsmedelsverket**.

Eventuella klagomål gällande mathjälpsverksamheten kan en mottagare av mathjälpen eller vem som helst som upptäcker ett missförhållande skicka till livsmedelstillsynen i den kommun där aktören är belägen eller, om man inte känner till den, till den egna kommunens livsmedelstillsyn. Om mathjälpsaktören är verksam inom en annan tillsynsenhets område,

förmedlar övervakaren informationen till livsmedelstillsynen i den kommun där mathjälpsaktören är belägen. Den livsmedelsmyndighet som övervakar mathjälpsaktören inspekterar verksamheten vid behov.

14 Vanliga frågor

14.1 Är livsmedel som säljs från linjerna efter serveringstiden mathjälp?

Efter att den egentliga serveringen avslutats och om livsmedel som ska hållas kalla har förvarats i högst + 6 °C och livsmedel som ska hållas varma har förvarats i minst + 60 °C, kan man från linjerna sälja eller överlåta livsmedel till vem som helst, t.ex. till personalen eller till utomstående. Försäljning till vem som helst är dock inte mathjälp, eftersom mathjälpen är ett stöd riktat till personer som behöver mathjälp till högst ett nominellt pris.

14.2. Får man efter serveringstiden donera livsmedel från linjen till mathjälp?

Livsmedel från linjen får på vissa villkor doneras till mathjälp, se [bilaga 2](#) och [kapitel 3.1](#).

14.3 Kan mat tillredd med cook and chill -metoden eller genom kalltillredning överlåtas till mathjälp?

Den som tillrett mat med cook & chill-metoden eller genom kalltillredning har den bästa uppfattningen om matens råvaror, temperaturerna i anslutning till tillredningsprocesserna, förvaringsförhållandena, mikrobiologin och hållbarheten. Därför ska den aktör som tillrett maten bedöma om maten ännu kan överlåtas till mathjälp eller inte, och om man överlåter den, hur snart den borde användas i mathjälpen, dvs. vilken den maximala hållbarhetstiden är för maten vid planerad användning. Tillverkaren av maten känner också till tillverkningsförhållandena, såsom hur länge maten varit i risktemperatur (+ 6°C – + 60 °C) t.ex. under kylning eller mellan upphettningar. Den överlåtande instansen ska alltså diskutera saken med mathjälpsaktören i förväg, så att möjligheterna att använda maten och användningstiden är klara för alla parter och så att de inte överskrids. Man måste till exempel fastställa om maten ska delas ut i mathjälpen så att den serveras där för att ätas genast en viss dag, eller om konsumenten som får mathjälp ännu kan ta maten i fråga med sig hem från utdelningen och äta den ännu under de följande dagarna och därmed ytterligare förlänga förvaringen av maten innan den äts. Maten ska ha användningstid kvar när den överlämnas till mathjälp. Man bör observera att mathjälpsaktören inte nödvändigtvis varje dag delar ut mathjälp till de konsumenter som tar emot den. Genom att samordna tidtabellerna kan man få mer mat att överlåta till mathjälpen.

Livsmedelsverket rekommenderar inte att mat som klart varit tillredd länge överlåts till mathjälp, såsom mat som tillretts med cook & chill-metoden på torsdagen och som följande måndag serveras t.ex. i en skola. Sådan mat som blivit över från skolbispisningen rekommenderas

alltså inte längre att överlåtas som mathjälp, om inte maten är sådan att den instans som tillrett maten vet att den fortfarande är bra vid den planerade användningen. Däremot anser Livsmedelsverket att viss mat kan lämpa sig väl för att delas ut som mathjälp om den förmedlas till mottagaren av mathjälpen, som äter den t.ex. inom en vecka från tillredningen av maten och om även den som tillrett maten anser att maten lämpar sig för förbrukningen i fråga.

14.4 Kan mathjälpsaktören dela upp förpackningar i mindre enheter?

Om mathjälpsaktören delar upp en större förpackning, som är indelad i mindre enskilda förpackningar, ska aktören förvara gruppförpackningen eller dess etikett så att aktören kan ge konsumenten de obligatoriska livsmedelsuppgifterna muntligt eller skriftligt. Uppgifterna på etiketten ska kunna kombineras med det livsmedel som ska överlåtas, så att uppgifterna på begäran kan lämnas i samband med att livsmedlet överlåts. Mathjälpsaktören ska vara säker på att de uppgifter som lämnas är korrekta och detta ska beaktas i synnerhet om man har flera gruppförpackningar som ska delas upp samtidigt.

14.5 Får till exempel mat som tillagats för tre eller fyra dagar sedan och som inte har serverats överlåtas till mathjälp?

Om maten är av organoleptiskt god kvalitet och man vid tillredningen och förvaringen har iakttagit kyl-/varmekedjan, kan det vara möjligt att överlåta den till mathjälp ännu flera dagar efter tillredningen. Man måste dock komma ihåg att matens kvalitet försämras när man förvarar flera dagar och vikten av att följa temperaturkraven framhävs när förvaringstiden förlängs.

14.6 Hur snart ska industriellt djupfrysta livsmedel som överlåtits till mathjälp överlämnas till mottagaren?

Det rekommenderas att livsmedel som djupfrysts industriellt och förvarats frysta överlåts till mottagaren av mathjälpen inom två månader efter att datummärkningarna har löpt ut, och att mottagaren även använder livsmedlen inom denna tid. Livsmedel som överlåts ska till sin kvalitet vara livsmedelsdugliga.

14.7 Kan ekologiska produkter som fått marknadsföringsförbud överlåtas till mathjälp?

Ibland tvingas man förbjuda att ekologiska produkter marknadsförs som ekologiskt producerade och påbjuda att de ekologiska märkningarna avlägsnas. Då kan den ekologiska aktören besluta att inte ändra märkningen och överlåta produkterna till mathjälp. Ett villkor är även i detta fall att informationen om de felaktiga märkningarna också överförs till produktens slutanvändare i samband med överlåtelsen av produkten, till exempel med en separat etikett eller en skylt. Den ekologiska aktören ska alltid separat komma överens med ekotillsynen om dessa åtgärder innan livsmedel överlåts till mathjälp.

15 Lagstiftning

Relaterad lagstiftning:

EU-förordningar finns på Eurlex webbplats: <https://eur-lex.europa.eu/content/help/search/intro.html?locale=sv>.

Nationella föreskrifter finns på Jord- och skogsbruksministeriets webbplats <https://mmm.fi/sv/lagstiftning/veterinarlagstiftning/lagstiftning/i-register>.

- Livsmedelslag 297/2021
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, ändring kommissionens delegerade förordning
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel
- Kommissionens delegerade förordning (EU) 2016/127 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 vad gäller särskilda sammansättnings- och informationskrav för modersmjölksersättning och tillskottsnäring och vad gäller informationskrav för uppfödning av spädbarn och småbarn
- Kommissionens delegerade förordning (EU) 2023/2429 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller handelsnormer för sektorn för frukt och grönsaker, vissa bearbetade produkter av frukt och grönsaker samt banansektorn, artikel 5.1 c.
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien 318/2021 och memorandum 31.8.2021
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Statsrådets förordning om avfall 978/2021.

16 Andra instruktioner och länkar

Relaterat till livsmedelskontroll

- Miljö- och hälsoskyddets elektroniska anmälningstjänst Ilppa <https://ilppa.fi/etusivu>
- Kontakta livsmedelstillsynen, kontaktinformation för livsmedelskontrollenheter **Kontakta livsmedelstillsynen - Livsmedelsverket.**

Relaterat till livsmedelsbistånd

- EFSA Scientific Opinion: Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations, 2018 (på engelska)
<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5432>
- Europeiska kommissionens webbplats om livsmedelsbistånd (på engelska)
https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-donation_en
- EU:s riktlinjer för livsmedelsdonationer, Europeiska unionens officiella tidning C361, 25.10.2017, sextionde årgången <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2017:361:FULL>
- EU:s medlemsländers riktlinjer för livsmedelsbistånd i avsnittet "Guidelines for Food Donation" https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/resources-library_en (på engelska).

Relaterat till matsvinn

- Naturresursinstitutet (Luke) hemsidor Matsvinn
<https://www.luke.fi/fi/ajankohtaista/teemat-ja-kampanjat/ruokahavikki> (på finska)
- Guider som syftar till att minska matsvinnet för aktörer inom livsmedelsindustrin, såsom restauranger och offentliga matserveringar
Vinkit ja materiaalit ravintoloille | Saa Syödä! (saasyoda.fi) (på finska).

Andra

- Jord- och skogsbruksministeriet utmanar ministerierna att delta i kampanjen mot matsvinn pressmeddelande 12.9.2019 **Maa- ja metsätalousministeriö haastaa hallinnon puuttumaan tarjoiluhävikkiin** - Maa- ja metsätalousministeriö (mmm.fi) Recherche 24.4.2024.
- Livsmedelsverkets hemsida
 - Om livsmedelshygien
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/hygieniska-rutiner>
 - Om personlig hygien
Personalen - Livsmedelsverket (ruokavirasto.fi)
 - Om hygienpasset
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/hygienpass/>

- Riktlinjer för god praxis
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/bilda-ett-livsmedelsforetag-och-egenkontroll/egenkontroll-och-sparbarhet/riktlinjer-for-god-praxis/>
- Om information som ska tillhandahållas om livsmedel
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/information-som-skall-ges-om-livsmedel/> och
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/instruktioner-for-konsumenter/>
- Om återkallser
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/undantagssituationer>
- Livsmedelsverkets anvisningar
 - **Djupfrysning och frysning av livsmedel i livsmedelslokaler**
 - **Riskklassificering av en livsmedelslokal och kontaktmaterialverksamhet och fastställande av tillsynbehov**
 - **Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare**
 - **Användning av tidigare livsmedel i djurfoder**
 - Hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal. **Krävs det hygienpass eller utredning av hälsotillståndet vid salmonellasmitta?** (pdf)
 - **Anvisning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler.**
- STM 2021 Social- och hälsovårdsministeriets pressmeddelande 3.1.2022
För mathjälp har beviljats sammanlagt 2 miljoner euro i statsunderstöd - Social- och hälsovårdsministeriet (stm.fi) 24.2.2024
- Åtgärdsanvisning för salmonellafall av THL <https://thl.fi/sv/teman/infektionssjukdomar-och-vaccinationer/sjukdomar-och-bekampning/sjukdomar-och-sjukdomsalstrare-a-o/salmonella/atgardsanvisning-for-salmonellafall>
- Miljöministeriets pressmeddelande 18.11.2021
Den nya avfallsförordningen förpliktar till effektivare separat insamling och materialåtervinning
- WHO:s internationella kod för marknadsföring av modersmjölksersättning (på engelska)
<https://www.who.int/publications/i/item/9241541601>.

17 Uppdatering av anvisningen

- Jämfört med den tidigare versionen av instruktionerna har reviderad
 - till punkt 11.6.2, vilken livsmedelsinformation detaljhandeln och serveringsstället ska ge till mathjälpsaktör om den oförpackade maten vid leverans.

- till punkt 12.4. och 12.5 att anmälan rekommenderas att göras i första hand skriftligen men det kan alternativt även ske muntligt, om det är säkert att kunden får informationen.
- villkoret "om sådana finns att tillgå" tagits bort efter punkten "andra ingredienser i livsmedlet" i listan över kapitel 11.6.2 "Oförpackade livsmedel".

BILAGOR

Bilaga 1 Allmänna förvarings- och serveringstemperaturer för livsmedel

Tabell 2. Förvaringstemperaturer för livsmedel

Förvaringstemperaturen för livsmedel som ska förvaras kallt är högst + 6 °C, med följande undantag:

• färska fiskeriprodukter (oförpackade eller icke vakuum- eller skyddsgasförpackade), • upptinade obearbetade fiskeriprodukter • kokta kräftdjur och blötdjur	nära den smältande isens temperatur (0 – +2 °C)
• vakuum- eller skyddsgasförpackade färska fiskeriprodukter • förädlade vakuum- eller skyddsgasförpackade fiskprodukter, • kallrökta och färsksaltade fiskeriprodukter • saltad rom	0 – +3 °C
Malet kött	+4 °C
Mjölkbaserade produkter av pastöriserad mjölk, såsom yoghurt, fil, surmjölk och de flesta ostsorтер	+8 °C
Frysvaror, glass	-18 °C

Livsmedel som serveras varma ska hållas i en temperatur på minst +60 °C. Man kan avvika från detta om maten serveras omedelbart och förvaringstiden är kort.

Tabell 3. Serveringstemperaturer

Livsmedel	Lagstiftning JSMf 318/2021, 23 §
Livsmedel som serveras kalla	- om högst 6 °C har serveringstiden inte begränsats - högst 12 °C när serveringstiden är max. 4 timmar
Livsmedel som serveras varma	minst 60 °C

Bilaga 2 Överlåtelse av mat till mathjälp eller försäljning till konsumenten efter serveringstiden

Tabell 4. Överlåtelse av mat till mathjälp eller försäljning till konsumenten efter serveringstiden

	Försäljning till konsumenten	Överlåtelse till mathjälp
Mat som serverats		
Mat som serverats varm (minst + 60°C) varm direkt från serveringsstället	Tillåtet direkt från serveringsstället	Tillåtet
Mat som serverats varm (minst + 60°C) och som kylts ner omedelbart till + 6 °C	NEJ	Tillåtet
Mat som serverats varm (minst + 60°C) och som har kylts ned omedelbart och därefter frysts eller djupfrysts	NEJ	Tillåtet
Mat som serverats kall (högst +6°C) kall direkt från serveringsstället	Tillåtet direkt från serveringsstället	Tillåtet
Kall (högst +12°C) mat som serverats i högst 4 timmar som kall	Tillåten serveringstid på 4 timmar från serveringsstället, men inte längre därefter	Tillåten serveringstid på 4 timmar från serveringsstället, men inte längre därefter

Mat som ännu inte serverats		
Varm mat som tillretts i kök, men som ännu inte serverats (minst +60°C)	Tillåtet	Tillåtet
Varm mat som tillretts i kök, men som ännu inte serverats, kyld till +6°C	Tillåtet	Tillåtet
Varm mat som tillretts i kök, men som ännu inte serverats, som har frysts	Tillåtet	Tillåtet
Kall mat förvarad i köket (högst +6°C)	Tillåtet	Tillåtet