MATALLERGI

En kvalitativ undersökning om kunskapen inom allergenområdet hos importörer av livsmedel

För Livsmedelsverket: Malin Norrgård
Ipsos: Maria Hedengren och Marie Skans

September 2025

© Ipsos | Allergi
Livsmedelsimportörer | 2025

INNEHÅLL

1
Om undersökningen

2
Sammanfattande insikter

3
Om matallergi

4
Om rutiner och risker

5
Om åtgärder och stöd

OM UNDERSÖKNINGEN

1

© Ipsos | Allergi Livsmedelsimportörer | 2025

Introduktion till undersökningen

Bakgrund och syfte

Livsmedelsverket har tillsammans med Socialstyrelsen fått i uppdrag av regeringen att ta fram ett förslag till en **nationell strategi och tillhörande handlingsplan inom allergiområdet** i syfte att säkerställa en preventiv, effektiv och jämlik allergivård i hela landet.

En viktig förutsättning för detta är att den som inte tål ett ämne ska kunna få korrekt information om maten både i butik och vid servering, på exempelvis restaurang eller i förskola, skola. I detta sammanhang har Ipsos genomfört en **kvalitativ underökning för att få fördjupade insikter kring hanteringen och kompetensen avseende allergener hos importörer av livsmedel**.

Resultaten från undersökningen ska kunna utgöra en del av underlagen för att ta fram **förslag till kompetenshöjande åtgärder riktat till importörer av livsmedel**. Resultaten kan även komma att användas som underlag för att leda och styra livsmedelskontrollen mot mer riskbaserad kontroll som en del av den nationella strategin.

Insikter och frågeställningar

Utifrån det övergripande syftet att identifiera utvecklingsområden innefattar **frågeställningar för undersökningen** följande områden:

- Hur ser **kunskapen och medvetenheten** ut avseende allergener och allergenlagstiftningen hos de undersökta importörerna av livsmedel?
- Vilka **riskmoment** identifierar respondenterna avseende allergener och finns det speciellt sårbara delar av verksamheten kopplat till matallergi?
- Hur får personalen som arbetar i verksamheterna sin kunskap om allergener och om lagstiftningen, samt vilken kunskap efterfrågas/vad kan **hjälpa till att höja kompetensen** inom området?
- Vilken roll spelar **livsmedelskontrollen** för kunskap och motivation att göra rätt på allergenområdet?

Frågeställningarna låg till grund för en intervjuguide som utarbetades av Ipsos i nära samverkan med Livsmedelsverket.

Upplägg och genomförande

Upplägg och metod

Undersökningen genomfördes i form av **totalt 8 djupintervjuer** online via Teams.

Tidsåtgången var cirka **45 minuter per intervju** och samtliga deltagare behandlas anonymt i resultatredovisningen.

Livsmedelsverket försåg Ipsos med urval av livsmedelsimportörer att rekrytera. Med utgångspunkt från detta screenade Ipsos importörerna baserat på överenskomna målgruppskriterier.

Deltagarna representerar i huvudsak mindre livsmedelsimportörer som inte har en person som arbetar heltid som kvalitetschef och där den som intervjuats är insatt i hantering och märkning av livsmedelsinformation på importerade livsmedel.

OBS: Respondenterna benämns i rapporten "livsmedelsimportör", även om de är anställda och inte är ägare till importföretaget.

Målgrupp och urval

Målgrupp för undersökningen har varit **importörer som själva märker om livsmedelsinformation på importerade livsmedel från andra språk till svenska**. Med utgångspunkt från detta består målgruppen av följande:

- Alla importerar minst något sammansatt livsmedel med potentiellt innehåll av flera allergener.
- Spridning över olika typer av livsmedelsprodukter och branscher.
  - Utfall: Konfektyr, snacks, kryddor, fiskeriprodukter, mjölkprodukter, äggprodukter, juice, marmelad, kakor, bröd, köttprodukter.
- Spridning i företagsstorlek.
  - Utfall: 3 företag under 5 anställda, 2 företag med cirka 10 anställda, 3 företag med fler än 20 anställda.
- Spridning över ursprungsland för import.
  - Utfall: Länder inom EU, Indien, Kenya, Vietnam, Thailand, Förenade Arabemiraten, England, Kina, USA.

Om resultatens generaliserbarhet och studiens täckning

Urval av livsmedelsimportörer

Resultatet från studien vilar på en kvalitativ metodik med ett relativt litet antal intervjuer, vilket begränsar hur väl det representerar en större grupp av landets livsmedelsimportörer.

Det bör även noteras att det fanns en viss svårighet att rekrytera deltagare till intervjuerna. Vid rekryteringen var det en stor andel som tackade nej till att delta på grund av tidsbrist. En hypotes är att det också kan finnas en bakomliggande orsak till att tacka nej som bottnar i en känsla av osäkerhet i frågan. På så sätt skulle en upplevd risk att blotta okunskap eller felaktiga rutiner kunna slå tillbaka på den egna verksamheten om det kom fram, även om anonymitet garanteras deltagarna.

Mot denna bakgrund kan konstateras att de personer som medverkat, och vars utsagor studiens resultat bygger på, är engagerade och kunniga i en utsträckning som kanske inte är representativt för alla importörer.

Deltagarna relaterar ibland sina egna rutiner, som anses goda, till vad de "vet" kan förekomma bland "mindre nogräknade" importörer. Detta indikerar också att det kan finnas en typ av importörer som inte kommit med i studien.

SAMMANFATTANDE INSIKTER

2

Sammanfattande insikter och slutsatser

- Studien visar att det finns en **hög medvetenhet om matallergier och vikten av att identifiera allergener** och därmed minska risken för matallergier. Det finns en medvetenhet om att felaktig märkning kan leda till allvarliga konsekvenser, såväl när det gäller hälsorisker för konsumenter som potentiell juridisk och ekonomisk skada för företaget.
- Det finns en **grundläggande kunskap om allergener och matallergier** hos importörerna i studien. Större importörer som har en diversifierad och expanderande produktportfölj, erhåller och behöver ha en djupare kunskap, medan mindre importörer med begränsat sortiment kan ha en mer fokuserad kunskap som täcker verksamhetens behov.
- Det finns en samsyn och medvetenhet om att **hela importkedjan innefattar risker** som gör att en ingrediensförteckning blir felaktig och allergener inte identifieras. Dessa kan sammanfattas som opålitlig leverantörsinformation, översättningsproblem, bristande standardisering mellan länder, kontaminering och dolda allergener samt brister i leverantörers uppdatering av produktrecept.
- **Språkförbistringar och missförstånd** mellan leverantör och importör är en genomgående utmaning, liksom **kulturella skillnader** i hur olika marknader ser på matallergi och allergener. Importören kan behöva informera och öka kunskapen hos leverantören för att minska risken för fel i ingrediensförteckningar.
- **Livsmedelsverket** kan **stötta importörerna** genom åtgärder och insatser på såväl strukturell nivå som när det gäller kompetenshöjning av importörer och leverantörer, samt möjlighet till rådgivning.
- **Livsmedelskontrollen** anses vara en tillgång för kompetenshöjning när den arbetar **rådgivande**. En styrka är att rådgivningen baserar sig på importörens situation.

Sammanfattande rekommendationer

- I Livsmedelsverkets fortsatta arbete med att verka för minskad risk för utbrott av matallergier genom insatser inom livsmedelsimport, indikerar studien att Livsmedelsverket bör överväga följande:
  - **Utveckla Livsmedelsverkets webbplats** så att den blir mer användarvänlig och lättillgänglig. Överväg behovet av information på flera språk och lätt svenska.
  - **Utveckla utbildningsmaterial för importörer**: Arbeta för att göra material kortfattat och tillhandahåll det online. Överväg behovet av information på flera språk och lätt svenska.
  - **Ta fram material som importörerna kan ge till sina leverantörer**: Exempelvis efterfrågas information om Sveriges och EUs allergenkrav och regelverk.
  - **Ta fram praktiska och lättarbetade verktyg för kunskapsinhämtning**: Exempelvis handböcker, checklistor. Överväg behovet av information på flera språk och lätt svenska.
  - **Utveckla interaktiva kanaler för snabba svar på frågor**: Exempelvis chatt.
  - **Utveckla kanaler för rådgivning**: Överväg om Livsmedelskontrollen kan ha en mer rådgivande roll.
  - **Strategiskt arbete**: Verka för standardisering i internationellt samarbete inom import av livsmedel.

OM MATALLERGI

3

© Ipsos | Allergi Livsmedelsimportörer | 2025

Medvetenheten är hög om vikten av att identifiera allergener vid livsmedelsimport

Studiens importörer har hög riskmedvetenhet om matallergier och arbetar aktivt för att identifiera och märka allergener i det som importeras.

Importörerna utvecklar sin kompetens inom allergenområdet när de ställs inför nya utmaningar.

Information söks på etablerade webbplatser på internet eller genom kontakt med expert.

Det finns en stark motivation hos seriösa importörer att motverka matallergier

Att identifiera allergener i livsmedel som ska importeras är en central del i importörernas vardag. Det finns en **stark medvetenhet** om att matallergier kan leda till lidande, sjukdom och i värsta fall till dödsfall.

Det finns också en stark medvetenhet om att en **felaktig ingrediensförteckning,** som inte deklarerar eventuella allergener i produkten, skulle kunna innebära en allvarlig skada för företaget när det gäller såväl anseende som ekonomi. Importörerna lyfter fram konsekvenser som kostnader för att behöva trycka om etiketter, förlust av kunder och ytterst konkurs för företaget.

Detta gör att de som arbetar med ingrediensförteckningarna känner ett **ansvar** för sitt uppdrag och engagerar sig för att märka produkterna rätt och säkerställa att alla allergener är identifierade och tydligt kommunicerade enligt regelverket på produktens förpackning.

Importörerna söker aktivt kunskap för att lösa nya utmaningar

Behovet att lära sig om allergener och regelverk kommer som konsekvens av utmaningar i verksamheten. **Internet** är en viktig kanal för kunskapsutveckling. Webbplatser för informationsinhämtning som lyfts fram är Livsmedelsverket, webbplatser om EU-lagstiftning, branschrelaterade webbplatser, Astma- och Allergiförbundets webbplats.

Att **tala direkt med en expert** anses vara ett värdefullt sätt att tillägna sig kunskap om en specifik fråga. Goda exempel som nämns är samtal med kommunens miljöenhet och samtal med handläggare på Livsmedelsverket.

Kunskapsnivån kan variera beroende på verksamhet

Kunskapsnivån tenderar att präglas av verksamhetens karaktär.

Små importörer har kunskap relaterat till sitt begränsade sortiment, medan större importörer som expanderar sitt sortiment tenderar att ha bredare och djupare kunskap.

Import från olika länder ställer krav på kunskap om lokala förutsättningar, vilket breddar kunskapen.

Företagsstorlek, produkttyp och leverantörsland påverkar kunskapsnivå och kunskapsbehov

Kunskapsnivån är i viss mån relaterad till de behov som finns i importörens verksamhet. Tre dimensioner som tenderar att ha betydelse för kunskapsnivån är:

- **Storlek på importör:**
  - Mindre importörer har en kompetens relaterad till ett **begränsat sortiment**. De arbetar i lägre utsträckning med att ta in nya produkter och ställs i lägre utsträckning inför att arbeta med nya ingrediensförteckningar. Detta innebär att de inte heller ställs inför lika frekvent arbete med allergener, märkning och översättning av produktinnehåll.
  - Större importörer, som expanderar sitt sortiment, arbetar mer **frekvent med nya produkter** och deras innehåll. Allergener kommer i högre utsträckning in i dessa importörers arbetsvardag. Detta leder till att kunskapen om allergener och vilka risker det finns för dolda allergener utvecklas, samt till att det ställs högre kunskapskrav på de som arbetar med ingrediensförteckningar och märkning.
- **Typ av produkter som importeras:**
  - **Ju mer sammansatta produkter** som hanteras, desto större är utmaningen att identifiera allergener och desto mer kunskap krävs och utvecklas.
- **Från vilka länder produkter importeras:**
  - Olika länder har **olika regler för märkning** och vad som ska finnas med i en **ingrediensförteckning**. Kunskap om landspecifika förutsättningar krävs för att öka möjligheten att identifiera produktinnehåll och resulterar i ökad kunskap.

Kommentarer om matallergier

Allergi är ett stort ansvar där man måste lära sig om allergener och reglerna innan man börjar importera, det är A och O. Det värsta som kan hända är att någon blir sjuk eller till och med dör. Dessutom kan det drabba oss ekonomiskt om det blir fel eller vi måste återkalla en produkt. (Importör, mellan)

Det är ett jätteviktigt område och ett stort ansvar. Även om man inte behöver ha ingående kunskap om allergener måste man förstå allvaret och vad som krävs för att det inte ska bli fel. Man vill ju, "Gud förbjude", inte att det ska hända något så att någon blir allvarligt sjuk eller att företaget hamnar i trubbel. (Importör, liten)

Det är superviktigt att det stämmer det som står på etiketten. Det kan handla om död. (Importör, mellan)

Allergener är jätteviktigt. Man vill vara en seriös företagare. Det är också en ekonomisk fråga. Om man har gjort en felmärkning av ingredienser och har tryckt upp etiketter eller förpackningar måste man göra om. (Importör, stor)

OM RUTINER OCH RISKER

5

© Ipsos | Allergi Livsmedelsimportörer | 2025

Det finns många orsaker till fel i en ingrediensförteckning

Det finns en samsyn hos importörerna om vad som kan utgöra risker för att det blir felaktigheter i innehålls-förteckningar. Felkällorna återfinns i hela importkedjan.

Risker identifieras i hela importkedjan

Risken att det blir fel i ingrediensförteckningen och att allergener inte identifieras eller märks ut enligt gällande regler, kan påverkas av flera faktorer. Oavsett företagsstorlek eller typ av produkter som importeras, har importörerna en samsyn när det gäller felkällor och riskmoment. Dessa kan sammanfattas enligt följande:

- **Opålitlig information från leverantören**: Detta kan vara resultat av såväl kunskapsbrist som kulturella aspekter eller mer medvetet undanhållande av en produkts innehåll.
- **Manuella fel och översättningsproblem:** Detta innefattar felaktigheter som kan uppstå vid användning av översättningsverktyg, som AI eller Google translate, men också att ingrediensförteckningar kan ha genomgått en första översättning till engelska eller svenska när importören får den.
- **Systembrister och brist på standardisering**: Detta innefattar såväl olika länders regler för vad som ska ingå i en ingrediensförteckning, som hur dokument med produktinformation ska se ut.
- **Kontaminering och dolda allergener:** Bristande kunskap om produktionsprocessen och förhållanden under produktens transport till leverantören, kan innebära att allergener inte identifieras och därmed inte finns med i den ingrediensförteckning som importören får från leverantören.
- **Brister i uppdatering av ingrediensförteckning**: Leverantören kan göra förändringar i produktens recept utan att meddela importören.
- **Språkförbistring och missförstånd:** Det kan vara utmanande att kommunicera om produktinnehåll och allergener på ett språk som inte är det egna.

Opålitlig information från leverantören

Kunskapsbrist hos leverantören, gällande vilken information om en produkts innehåll som svenskt regelverk kräver, riskerar att resultera i felaktig innehållsinformation.

Bristande förståelse och kunskap om matallergi hos leverantören riskerar också att resultera i felaktig information.

Därtill kommer att leverantörer kan välja att undanhålla information för att få sälja sin produkt.

En leverantör kan medvetet eller omedvetet underlåta att förmedla en produkts innehåll

Det finns en beredskap hos importörerna om att leverantörens produktinformation kan vara fel. Importörerna lyfter fram såväl mer som mindre medvetna orsaker till detta.

- **Kunskapsbrist:** Leverantören kan ha bristande kunskap om Sveriges eller EUs regelverk och därför leverera ofullständig information om produktinnehållet. Importörerna nämner exempelvis att kraven på detaljeringsnivå i informationen i en ingrediensförteckning eller produktspecifikation kan skilja sig åt mellan länder.
- **Kulturell aspekt:** Kunskapen om och förståelsen för vad matallergi och allergener är skiljer sig mellan vissa länder, vilket gör att leverantörer inte alltid vet att deras produkt innehåller allergener. Leverantören kan sakna begrepp för företeelsen matallergi eller allergener. Importörerna har erfarit att företeelsen matallergi inte finns eller är accepterad på alla marknader. Asien och Mellanöstern ges som exempel på sådana marknader.
- **Medvetet undanhålla information**: Importörerna påpekar att det finns leverantörer som medvetet undanhåller information om innehåll, för att kunna sälja sin produkt till importören.

Rutiner och åtgärder som vidtas för att minska risk för felaktig information

Importörerna har regelbunden kontakt med sina leverantörer för att komplettera ofullständig information.

Större importörer kan även ha utvecklade rutiner och verktyg såsom checklistor som stöd för kommunikationen.

Importören tar kontakt med leverantören vid behov av information

De **mindre importörerna** uppger att de har god och nära kontakt med sina leverantörer. Leverantören kan vara en vän eller familjemedlem. De har en pågående kommunikation som bedöms fungera väl.

De **större importörerna**, som kan ha fler leverantörer, uppger att de kontaktar sina leverantörer när de behöver mer information eller om det finns brister i det material som leverantören tillhandahåller. De större importörerna kan ha utvecklade rutiner och checklistor som de följer för att säkerställa att de får rätt information.

Att ha tillgång till **checklistor** lyfts fram som ett bra stöd. I vissa fall kan det vara svårt för importören att kommunicera med leverantören, exempelvis när det handlar om allergener som leverantören inte känner till. Importören behöver då hitta en väg att kunna samtala om detta för att få fram information som är relevant.

Det påpekas att det händer att importören väljer att inte köpa av en leverantör om denne inte uppfattas vara trovärdig. Någon framhåller att de endast arbetar med certifierade leverantörer.

Manuella fel och översättningsproblem

Det finns en medvetenhet om vikten av att göra en korrekt översättning till svenska av en produkts innehåll.

Översättning är en process som kräver kompetens

Alla importörer ställs inför att hantera en ingrediensförteckning som ska finnas på den importerade produktens förpackning. En ingrediensförteckning kan kräva mer eller mindre aktivt översättningsarbete. För **alla importörer** gäller det att åtminstone granska och ta ställning till en ingrediensförteckning från leverantören. I synnerhet de **större importörerna** har hög medvetenhet om risken att det kan bli fel i en översättning, men alla importörer inser att översättningen innebär en risk för fel.

I studien finns exempel på att importörer kan få **olika typer av ingrediensförteckningar** att arbeta med. I samtliga fall kan det finnas risk att den ingrediensförteckning som leverantören får är felaktigt översatt i det första ledet, innan importören blir involverad.

- **Svensk ingrediensförteckning:**
  - Leverantören har gjort en översättning som importören ska kontrollera innan den trycks. Översättningen kan exempelvis vara gjord med Google translate eller AI som stöd eller en svenskspråkig person som tagit fram ett underlag.
- **Engelsk ingrediensförteckning:**
  - Importören får en ingrediensförteckning från leverantören på engelska att översätta. Vissa importörer uppger att de använder AI eller Google translate, som ett stöd. Andra översätter manuellt från engelskan.

Det finns risker i översättningen som går utöver att benämna ett innehåll rätt

Produkter med olika benämning i olika länder kan vara upphov till fel i ingrediensförteckningar.

När en korrekt innehålls-förteckning ska tryckas finns risk för feltryck, såväl gällande typsnitt som felstavningar och uteblivet innehåll.

Ett livsmedel kan ha flera namn som importören kan behöva känna till

En ingrediens som har en benämning i ursprungslandet och som översätts till en viss benämning på svenska, kan ge upphov till **fel i ingrediensförteckningen även om benämningarna som används är korrekta**.

Ett exempel som ges är semolinamjöl. Här påtalas att den som översätter måste ha kunskapen att detta är ett vetemjöl och därmed måste också gluten finnas med i ingrediensförteckningen. Risken som lyfts fram är att det enda som står i ingrediensförteckningen är "semolinamjöl" och att gluten inte finns med i ingrediensförteckningen.

Tryckning av ingrediensförteckningen på produkten kräver extra kontroll

De importörer som själva ansvarar för tryckning av ingrediensförteckningen på etikett eller förpackning, påtalar att det finns en risk för fel i detta steg.

Exempel som nämns är att tryckeriet, som kan ligga utanför Sverige, tar fram ett provtryck på en ingrediensförteckning från leverantören. Detta **provtryck anses ofta innehålla fel** som måste rättas för att ingrediensförteckningen ska bli korrekt. Det handlar såväl om felstavningar och typsnitt för att märka ut allergener, som att alla ingredienser inte finns med.

Rutiner och åtgärder som vidtas för att minska risk för fel vid översättning och tryck

Större verksamheter som har mer sammansatta livsmedels-produkter uppger sig ha utvecklade kontrollrutiner för översättning av innehålls-förteckningar.

Mindre importörer kan kontrollera själva eller be en kollega om hjälp.

Rutiner för kontroll finns men tenderar vara mer utvecklade hos större importörer

Det finns mer eller mindre utvecklade rutiner för att minska risken att det blir felaktiga översättningar av ingrediensförteckningen.

Importörer som har **mer sammansatta livsmedelsprodukter och lite större verksamheter**, uppger att de har rutiner för arbetet med översättning. Exempel som ges är att en person tar fram en översättning manuellt, en kollega granskar översättningen och därefter diskuteras översättningen innan den fastställs.

De **mindre importörerna** uppger att de själva kontrollerar en översättning som är gjord exempelvis via Google translate eller att de ber sin kollega kontrollera en översättning de själva gjort en extra gång.

Även när det gäller **tryckning** av ingrediensförteckningen görs kontroll av provtryck från tryckeriet. Det finns en medvetenhet om att det är förenat med kostnader om det blir feltryck, och som kan handla om att man inte kan använda och måste göra om såväl etiketter som förpackningar.

Systembrister och brist på standardisering

Olika system och standarder på olika marknader kan leda till oklarheter. Detta kan försvåra identifiering av innehåll.

Märkningen "Kan innehålla spår av..." uppfattas på olika sätt.

När olika system och standarder möts kan informationsinsamling försvåras

Att olika länder har olika standarder kan orsaka svårigheter för importörer att identifiera innehållet i produkter. En utmaning är olika standarder för detaljeringsnivå i ingrediensförteckningar.

En importör som får produktspecifikationer från sina leverantörer, lyfter fram att produktspecifikationerna kan ha olika format, till exempel fler eller färre bilagor, vilket gör att det är svårt att hitta den information som söks och svårt att lägga in materialet i det egna informationssystemet för produkter. Det poängteras även att det finns risk att förlora information som kan påverka kunskapen om produktinnehållet när informationen behöver läggas in manuellt i informationssystemet.

Märkningen "Kan innehålla spår av..." är oklar och kan feltolkas

Märkningen "Kan innehålla spår av..." betraktas på olika sätt av importörerna. En tendens är att de större importörerna, som har lång erfarenhet och bred kunskap om livsmedel och import, anser att märkningen är mer problematisk än de mindre importörerna gör.

- Bland de **större importörerna** finns en uppfattning att märkningen är oklar och godtycklig. Någon ser det som ett försök från leverantören att friskriva sig eventuella risker. Importören kan önska att det istället fanns ett tydligt regelverk så att hanteringen av märkningen blir konsekvent och får en definitiv innebörd.
- Andra importörer uppfattar märkningen som en trygghet och ett tecken på att leverantören är omsorgsfull och vill säkerställa att ingen ska riskera att bli sjuk av produkten.

Rutiner och åtgärder som vidtas för att minska otydlighet av ”Kan innehålla spår av…”

Vissa importörer vill klargöra om märkningen ”Kan innehålla spår av…” är relevant för en aktuell produkt.

Innehållsanalys eller utredning av produktionsprocessen är tillvägagångssätt som använts.

Utredning av produktionsprocess eller analys av produktinnehåll kan ge klarhet i märkningens relevans

Det framkommer ett exempel på att en importör skickat en potentiell importprodukt på **analys** för att utreda om märkningen ”Kan innehålla spår av….” var relevant att använda.

Andra tillvägagångssätt för att få kunskap om relevansen av märkningen är att fråga leverantören om **produktionsprocessen** och utreda om det finns en möjlighet att det under tillverkningen kan finnas risk för kontaminering av en produkt.

Besök i produktionen nämns som ett ytterligare sätt att klargöra om märkningen är adekvat.

Kontaminering och dolda allergener

Kunskapsbrist och kulturella aspekter kan ligga bakom att allergener tillförs i produktions-processen utan att deklareras i ingrediensförteckningen.

Allergener riskerar att tillföras produkten omedvetet under produktionen

En risk för att importera en produkt med allergener, utan att dessa finns med i ingrediensförteckningen, relaterar till produktionen av produkten. Detta lyfts fram av flera importörer.

Tre riskområden anges:

- **Kontaminering i produktionsprocessen**: Leverantören kan sakna kunskap om vad som skapar risk för kontaminering av allergener.
- **Processade produkter**: Det kan finnas ingredienser som används när en produkt tillverkas som leverantören inte deklarerar på grund av exempelvis kunskapsbrist eller att lokala regelverk skiljer sig från svenska. Ett exempel som nämns är torkad frukt som kan kräva tillsats av exempelvis olja i torkprocessen. Det finns då en risk att endast frukten står med som innehåll och att oljan inte identifieras.
- **Sammansatta produkter:** Ett annat exempel som tas upp är snacks från Asien. Där kan exempelvis fisksås vara en så självklar ingrediens för leverantören att den betraktas som en del av produkten och därför inte alltid anges i ingrediensförteckningen, trots att den är en allergen.

Rutiner och åtgärder som vidtas för att minska risken att importera dolda allergener

Det krävs gedigen kunskap hos importören för att minska risken att importera dolda allergener.

Kommunikation med leverantören eller besök i produktionen genomförs för att utreda risker.

Utredning av produktionsprocessen genom samtal med leverantören eller besök i produktionen

Det krävs gedigen kunskap hos importören för att identifiera när det finns risk för att en produkt kan innehålla dolda allergener.

När en sådan risk identifieras, kontaktas leverantören och där importören ställer frågor för att utreda om det föreligger en risk. Importören kan också välja att besöka produktionen för att utreda exempelvis om det föreligger risk för kontaminering under produktionen.

Brister i uppdatering av ingrediensförteckning

Leverantören ska uppdatera importören om förändringar i en produkts innehåll.

Detta görs inte alltid, vilket innebär risk för felaktigheter i ingrediensförteckningen.

En ingrediensförteckning kan bli felaktig när recept ändras utan att leverantören informerar

Leverantören ska uppdatera importören om förändringar i ingrediensförteckningarna, exempelvis till följd av byte av recept eller justering av ingredienser. Detta görs inte alltid i enlighet med gällande rutin, vilket då kan resulterar i att en ingrediensförteckning kan bli felaktig. En importör som påpekar detta, menar att orsaken bakom att inte följa rutinen är slarv från leverantörens sida.

Språkförbistring och missförstånd

Kommunikation är en del av importprocessen och ett verktyg för att kunna utreda frågor som handlar om en produkts innehåll.

Importörerna vittnar om att missförstånd och språkbarriärer utgör en källa till misstag i arbetet med att identifiera innehåll.

Importverksamheten kräver kommunikation för att utreda risker i produkters innehåll

Kommunikation mellan importör och leverantör är en **del av importprocessen**. Det är avgörande för importören att vid behov kunna utreda frågor som handlar om produktens innehåll.

Utmaningar i kommunikationen är förutom att leverantören kan sakna kompetens inom vissa områden när det gäller innehåll och allergener, att det finns olika syn på allergener och matallergier i olika kulturer, också det faktum att man **inte talar samma språk**.

Importörerna upplever att språk utgör en barriär och en källa till missförstånd som kan resultera i att det görs misstag i att identifiera en produkts innehåll och eventuella allergener.

Kommentarer om risker

Man måste ha god insikt i var produkten kommer ifrån, så man förstår benämning på olika produkter. Ta till exempel mjöl. Du behöver förstå vilket mjöl det är. Står det då semolinamjöl måste du veta att det är samma sak som vetemjöl. Man måste dubbelkolla mycket. (Importör, stor)

Ett exempel på svårighet när man jobbar med Asien är att de har fisksås i allt, men skriver inte ut det. Det bara ingår. Och fisk är en farlig allergen. (Importör, mellan)

Personer från Mellanöstern har svårt att relatera till matallergier. De har svårt att ta det på allvar och tycker det är jättemärkligt att folk har såna allergier. De skrattar åt det. (Importör, mellan)

Som uppväxt i Sverige med utländskt påbrå har jag stor respekt för allergier. I många andra länder, där man kanske inte ens har dessa allergier, tar man det inte på så stort allvar och kan tycka det är överdrivet med kollen på alla ingredienser. Även om man vill göra rätt så känner man inte igen problemet och har svårt att ta till sig alla regler. (Importör, mellan)

Det är jätteviktigt att ha koll på lagstiftningen och alla processer när det gäller sånt som ingredienser, spårbarhet och ursprung. Det är ju inte helt lätt när man som liten företagare har alla hattar i företaget och ingen direkt att rådfråga. Det finns mycket som skulle kunna gå fel utan att man kanske inte ens är medveten om det. (Importör, liten)

Kommentarer om rutiner

När vi översätter vill vi gärna vara två. En gör ett utkast till översättning, en går igenom och tittar. Sedan gör vi en sista koll tillsammans. Det är mycket viktigt att det blir rätt. (Importör, stor)

Vi börjar från noll och bygger upp etiketten tillsammans med leverantören. De gör designen, men vi börjar med att översätta ingredienser och ser till att det blir rätt text och att allt ska vara märkt enligt de lagar och regler vi har i Sverige. (Importör, mellan)

Jag är med i alla processer där bland det viktigaste är att sätta en ingrediensförteckning som är korrekt översatt till svenska. Leverantören har en partner som översätter, men de vill att jag kollar allt innan en produkt certifieras. (Importör, liten)

Det finns allergener vi inte importerar för vi vet att de kan vara starkt allergiframkallande. Vi importerar 12 allergener. (Importör, mellan)

Jag använder mig i huvudsak av en leverantör och jag har skickat allergilistan till dem. De har en tjej som jobbar med märkning som jag har nära kontakt med och om det uppstår några frågetecken så kontaktar hon mig. (Importör, liten)

OM ÅTGÄRDER OCH STÖD

5

© Ipsos | Allergi Livsmedelsimportörer | 2025

Livsmedelsverkets stöd

Livsmedelsverkets betraktas som en viktig resurs för information, kunskaps-inhämtning och rådgivning.

Det finns potential att utveckla Livsmedelsverkets webbplats för att ännu bättre möta importörernas behov.

Livsmedelsverket ger ett viktigt stöd som kan utvecklas för att möta behov i ännu högre utsträckning

Importörerna uppfattar Livsmedelsverket som en **viktig resurs för information**, kunskapsinhämtning och rådgivning och att söka information på Livsmedelsverkets webbplats görs mer eller mindre frekvent av alla. Importörerna menar samtidigt att webbplatsen kan utvecklas för att ännu bättre möta importörernas behov.

Livsmedelsverkets webbplats innehåller viktig information men önskas vara mer användarvänlig

Livsmedelsverkets webbplats är en självklar informationskälla som ger **ett pålitligt stöd** i importprocessen. Uppfattningen är dock att informationen på webbplatsen kan vara svår att hitta, att det är hänvisningar till olika delar av webbplatsen och att det finns en bristande logik i strukturen som gör att den upplevs svåröverskådlig.

Det framkommer även att det kan upplevas **svårt att tillägna sig** informationen på grund av att texten uppfattas vara formulerad på ett avancerat sätt. Det nämns också att informationen kan vara skriven med mycket text, vilket kan göra det svårt att förstå vad som avses och hur det ska tillämpas. Även hänvisningar till lagtexter uppges förekomma, vilket kan uppfattas som svårt att ta till sig och förstå innebörden av, relaterat till importörens fråga.

Importörerna efterfrågar:

- **Sökbarhet och logisk struktur** för att lätt kunna hitta svar på sina frågor.
- **Tydligare och mer lättillgängliga riktlinjer**, gärna i form av checklistor eller handböcker anpassade efter livsmedelsgrupp.
- **Mer konkret vägledning** kring märkningsregler.

Livsmedelsverket kan utveckla sitt stöd till importörerna inom flera områden

Importprocessen innehåller flera riskområden som kan göra att en importör inte lyckas synliggöra allt innehåll, inklusive allergener, och där olika typer av stöd efterfrågas.

Information och kompetenshöjande material behöver erbjudas på flera språk. Även material på lätt svenska efterfrågas.

Importörerna efterfrågar olika typer av stödåtgärder: strukturella, kompetenshöjande och rådgivande

Importörerna uppfattar att de har ett viktigt arbete när det gäller att följa regelverket för import av livsmedel, identifiera importprodukternas ingredienser och ta fram ingrediensförteckningar som minskar risken att människor drabbas av matallergier. Det uppfattas som ett mer eller mindre tungt **ansvar att identifiera innehållet** i produkterna eftersom det finns så många risker att allt innehåll, inklusive allergener, inte synliggörs.

Det finns risker som relaterar till såväl strukturella faktorer som kompetens och möjligheten att få råd och information i en viss situation. Importörerna efterfrågar ett utvecklat stöd och åtgärder från Livsmedelsverket. Det poängteras att information och kompetenshöjande åtgärder behöver finnas på **flera språk**, eftersom såväl importörer som leverantörer kan ha andra modersmål än svenska. Även information på **lätt svenska** efterfrågas.

- **Strukturella stödåtgärder att verka för (önskemål från importörer)**
  - Att verka för en **internationell standard** för hur innehåll ska deklareras och kommuniceras. Exempelvis när det gäller detaljnivå på ingrediensförteckningarna och hur information i produktspecifikationer ska presenteras.
  - Att verka för att **märkningen "Kan innehålla spår av..."** definieras så att innebörden tydliggörs.
  - Att verka för åtgärder som ger **leverantören tydligare ansvar** för att deklarera produktinnehållet.

Livsmedelsverket kan bidra till ökad kompetens hos importörerna

Kompetenshöjande åtgärder efterfrågas för såväl importörer som leverantörer.

Importörerna trycker på enkelhet, branschanpassning, checklistor, interaktivitet och snabba svar på specifika frågor.

- **Kompetenshöjande åtgärder (önskemål från importörer)**
  - Ta fram **utbildningar för importörer**: Förslagsvisa korta on-lineutbildningar som fokuserar ett område. De anses med fördel kunna vara certifierande för att öka motivationen att tillägna sig kunskap. Bör tillhandahållas på flera språk.
  - Ta fram **material för utländska leverantörer**: Importörerna kan behöva informera och öka kunskapen hos leverantörer om Sveriges och EUs allergenkrav och regelverk. Material på flera språk som är lätt att tillägna sig efterfrågas.
  - Utveckla **praktiska och lättarbetade verktyg** för kunskapsinhämtning: Gärna i form av handböcker och checklistor. Även dessa på flera språk, för att kunna användas av importörer som inte har svenska som modersmål.
  - Utveckla **kanaler för snabba svar på frågor**: Hjälp importören att slippa leta efter information på olika webbplatser genom chattfunktioner och interaktiva guider. Det skulle kunna fungera som en helpdesk.
  - **Nyhetsbrev**: Erbjud prenumeration på Nyhetsbrev via mail, med regelbundna uppdateringar till importörer om nyheter och regeländringar inom relevanta områden.

Livsmedelsverket kan bidra med individuell rådgivning till importörerna

Rådgivande åtgärder som efterfrågas fokuserar på stöd som utgår från den egna verksamheten.

- **Rådgivande åtgärder (önskemål från importörer)**
  - **Bokningsbar konsultationstjänst**: Gör det möjligt för importörer att boka tid med en expert inom Livsmedelsverket eller kommunen som kan ge råd i komplexa frågor.
  - Någon form av **kanal** för rådgivning i samband med att en **ingrediensförteckning** tagits fram: Här önskas möjlighet för importören att få återkoppling på om något saknas men även kunna få hjälp med att utvärdera ingrediensförteckningen ur ett riskperspektiv.

Livsmedelskontrollens stöd

Det finns en uppfattning om att Livsmedelskontrollen arbetar på olika sätt över landet. Ett rådgivande arbetssätt skulle kunna ge importörerna ett värdefullt kunskapsstöd.

Livsmedelskontrollen kan vara en hjälp när den arbetar rådgivande

Samtliga intervjuade importörer har någon form av relation med Livsmedelskontrollen och ser det i många fall som ett viktigt stöd. Överlag menar importörerna dock att kontrollen och kontrollens arbetssätt kan utvecklas för att ännu bättre möta importörernas behov.

I dagsläget uppfattas Livsmedelskontrollen arbeta på olika sätt över landet, från att ha en mer kontrollerande roll till att vara mer av en rådgivare. De importörer som har erfarenhet av att Livsmedelskontrollen har en mer **rådgivande roll**, uppskattar detta. En av de större importörerna ger exempel på ett värdefullt samarbete och dialog med sin kontrollant. Samarbetet uppskattas bland annat för att diskussionen utgår från den individuella importörens verksamhet och förutsättningar och därmed blir ett direkt stöd för importören.

Det finns en uppfattning att Livsmedelskontrollen skulle kunna vara ett **värdefullt kunskapsstöd** om rollen inkluderade ett mer tydligt **rådgivande arbetssätt**. Någon relaterar till Skatteverket som ett gott exempel på en myndighets förmåga att ha både en kontrollerande och rådgivande funktion.

Kommentarer om åtgärder och stöd

Jag hade velat att "Spår av.."-märkningen skulle vara tydligare definierad, att alla gjorde lika. Det vore bra om det fanns gränsvärden för tillämpning. (Importör, mellan)

Jag önskar att det fanns en EU-standard för produktfaktabladen. De kan se ut olika från Italien och Grekland. En del har bilagor med information som vårt system inte tar. (Importör, mellan)

Utmaningen är att det är ett manuellt arbete. Jag önskar att det fanns en online tjänst med en produktbaserad databas där leverantörer kan lägga in innehållet i sina produkter, som också konsumenter skulle kunna gå in på. En databas som alltid var uppdaterad. (Importör, mellan)

Jag skulle gärna se fler av enkla handböcker och gärna anpassat till specifika branscher eller grupper av livsmedel. Ibland kan det vara svårt att ta till sig all information för att det är så mycket och på flera ställen så det vore bra med något mer komprimerat med förenklad text när det gäller märkning och vilka regler som gäller för allergier bland annat. (Importör, mellan)

Det är viktigt att det finns en pålitlig hemsida där man som företagare kan gå in och söka kunskap, men det skulle också vara bra med någon form av enklare checklistor kring det viktigaste som jag som företagare ska tänka på och vad jag måste ha koll på när det gäller allergener. (Importör, liten)

Om jag har en fråga vore det bra med en chatt där man snabbt kan få svar och som kan hjälpa till istället för att man själv ska försöka söka upp informationen. När man måste göra allt själv blir det lätt att man tar genvägar. (Importör, liten)

Spontant om Livsmedelsverket och Livsmedelskontrollen

Det vore bra om Livsmedelsverket erbjöd gratis, interaktiva onlinekurser om allergenhantering och översikt över nya regler och lagar. (Importör, mellan)

Jag söker mycket information på Livsmedelsverkets hemsida. Jag tycker den är väldigt krånglig. Inte optimal för en vanlig läsare. Det är för mycket information, som gör att det blir svårt att ta till sig. (Importör, mellan)

För mig är den största risken leverantörer från länder som Kina eftersom förståelsen för allergener är bristfällig där. Det skulle vara bra om Livsmedelsverket kan ta fram stöd för importörer som handlar med dessa länder, för att överbrygga de kommunikations- och kunskapsklyftor som finns. (Importör, stor)

Kontrollen kan vara lite av ett "pain in the ass" och det är inte alltid lätt att våga ställa "dumma" frågor om det blir alltför mycket av ett kontrollorgan. Jag skulle önska att de kunde agera mer som en hjälpsam part att jobba ihop med för att jag som företagare ska känna mig trygg med att jag gör rätt. (Importör, liten)

Det kan vara jättesvårt att sätta sig in i alla regler som man som importör har att förhålla sig till. För att underlätta skulle Livsmedelsverket kunna hålla lokala informationsträffar eller ordna utbildningar, gärna på olika språk, för att informera om viktiga bitar och med möjlighet att ställa frågor kring till exempel märkning. (Importör, liten)

Det är jättebra att kontrollen finns och jag tycker till och med man skulle kunna vara ännu hårdare mot företag som vill starta importverksamhet att man måste lära sig vilka regler som gäller. Ett problem är att kontrollen jobbar olika i olika kommuner och att det i vissa fall handlar mer om att sätta dit än att hjälpa de som är seriösa och vill göra rätt. (Importör, mellan)

TACK

Maria Hedengren

+46 70 766 80 19

maria.hedengren@ipsos.com

Marie Skans

+46 70 766 01 75

marie.skans@ipsos.com

© Ipsos | Allergi
Livsmedelsimportörer | 2025