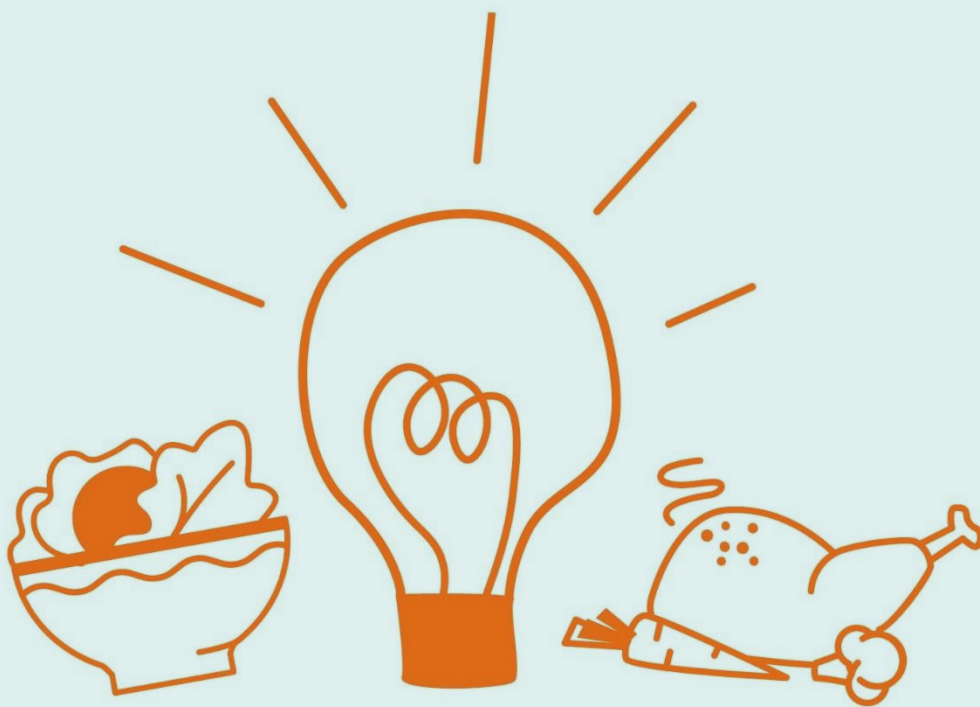


Handbok för minskat matsvinn

För verksamheter inom kök, restaurang och butik



Innehåll

Handbok för minskat matsvinn - för verksamheter inom kök, restaurang och butik	2
Vad är matsvinn?.....	3
Livsmedelssäkerhet och minskat matsvinn.....	4
Kunskap, medvetenhet och motivation	4
Arbeta för minskat matsvinn.....	6
Inköp och planering.....	6
Förvaring	8
Håll koll på datum	8
Förpackningar.....	9
Hantering och beredning	9
Involvera kunder och gäster.....	11
Livsmedlens säkerhet och företagens förutsättningar	12
Infrysning och nedkylning	13
Märkning och information	14
Spårbarhet.....	16
Livsmedelsdonationer	17
Avfallshantering	18
Lagstiftning, riktlinjer och kontroll	19
Livsmedelskontrollen	19
Branschriktlinjer	20
Mer läsning om matsvinn i detaljhandeln.....	21

Handbok för minskat matsvinn – för verksamheter inom kök, restaurang och butik

Syftet med den här handboken är att stötta företagare som bedriver detaljhandel* att arbeta för minskat matsvinn. Tanken är att handboken ska ge stöd till dessa företag så de kan skapa säkra rutiner samtidigt som de arbetar för minskat matsvinn. I handboken ger vi kortfattad information och hänvisningar till var företag kan hitta användbara underlag för sitt matsvinnarbete.

Genom att samla informationen på ett ställe vill vi underlätta och spara tid åt företagen. Det är alltid företagaren som ansvarar för att kraven i lagstiftningen uppfylls. Handboken kan också användas som ett stöd för livsmedelskontrollen då de kan hänvisa företagare som vill öka sitt arbete för minskat matsvinn till denna handbok.

*EG-förordning 178/2002 definition av detaljhandel: hantering och/eller bearbetning av livsmedel och lagring av det på det ställe där produkten säljs eller levereras till slutkonsumenten, inbegripet distributionsterminaler, catering, personalmatsalar, allmänna serveringsställen, restauranger eller liknande livsmedelsservice, affärer, distributionscentrum och grossistaffärer.

Vad är matsvinn?

Matsvinn är mat som går bra att äta men som av olika anledningar inte äts eller dricks upp. En tredjedel av all mat som produceras i världen äts av olika anledningar inte upp, det kan exempelvis handla om att maten inte är säker men det kan också handla om onödigt matsvinn.

- Matsvinn står för 8-10 procent av alla utsläpp av växthusgaser i världen.
- Matsvinn uppstår i hela livsmedelskedjan.

När mat slängs har jordens resurser, som energi, vatten och mark använts helt i onödan. Genom att införa åtgärder för att arbeta med minskat matsvinn så utnyttjas både jordens och verksamhetens resurser bättre och även verksamhetens lönsamhet kan öka. FN har som mål i Agenda 2030 att halvera det globala matsvinnet, och att minska svinn och förluster i hela livsmedelskedjan.

Genom att införa rutiner för att minska matsvinn i verksamheten kan företagaren också medverka till att målen i Agenda 2030 uppfylls.

Lästips: [Agenda 2030 - globala mål för hållbar utveckling \(fn.se\)](#)



Livsmedelssäkerhet och minskat matsvinn

Många undrar varför det kastas så mycket mat. Det är inte en helt enkel fråga att svara på och det finns säkert väldigt många olika faktorer som spelar in. I vissa fall handlar det kanske om okunskap, exempelvis att man inte vet skillnaden mellan märkningarna ”Bäst före-dag” och ”sista förbrukningsdag” och därför väljer att kasta livsmedlen för säkerhets skull.

I andra fall kan det handla om bristande rutiner, det kan handla om felaktig förvaring, exempelvis att livsmedlen inte förvaras tillräckligt kallt och att hållbarheten därmed förkortas. Eller det kan vara så att man ställer ut för mycket livsmedel på buffébordet och mat av den anledningen kastas helt i onödan.

I många fall behöver inte livsmedelssäkerheten påverkas negativt bara för att man ändrar på en rutin för att främja minskat matsvinn.

Kunskap, medvetenhet och motivation

Genom att öka medvetenheten och kunskapen om vad som orsakar matsvinn och vilka konsekvenser matsvinnet medför så ökar sannolikheten för att någon ska förstå och vilja arbeta för att bidra till minskat matsvinn.

Om alla aktörer i livsmedelskedjan arbetar och samarbetar för minskat matsvinn så ökar chanserna att nå de globala målen om minskat matsvinn.



Att medarbetare är motiverade och förstår konsekvenserna av matsvinn är en förutsättning för att lyckas i arbetet för minskat matsvinn.

Det finns idag gott om material kring matsvinn som företagare kan använda för att:

- ✓ utbilda sin personal
 - ✓ informera och vägleda kunder
 - ✓ informera och vägleda gäster
 - ✓ informera samarbetspartners
-

Tips!

Motivera personalen genom att:

- ✓ Berätta varför det är viktigt att minska matsvinnet
 - ✓ Berätta hur ni kan bidra till minskat matsvinn
 - ✓ Ge medarbetare utmaningar som bidrar till minskat matsvinn
 - ✓ Samarbeta med förebilder som inspirerar personalen
 - ✓ Anordna/skicka personal på utbildningar
 - ✓ Sätt mål - mät, följ upp och premiera när det går åt rätt håll
-

Mät matsvinnet

Det som mäts, det syns. Grunden för att minska matsvinnet är att börja mäta.

Livsmedelsverket har tagit fram en nationell mätmetod som företagare kan använda sig av för att mäta hur mycket mat som kastas. På så vis ska det också bli lättare att följa upp sina egna mål om minskat matsvinn.

Lästips: [Nationell metod för mätning av matsvinn](https://www.livsmedelsverket.se) (livsmedelsverket.se)

Arbeta för minskat matsvinn

Det finns många olika faktorer som kan påverka hur en verksamhet kan arbeta för att minska matsvinn. Vi vill genom denna handbok inspirera dig som företagare att tänka ut vilka förutsättningar du har, hur du kan arbeta i din verksamhet och hur du kan förebygga matsvinn.

Olika verksamheter har olika förutsättningar för hur de kan bygga upp sina rutiner och var man ska lägga sitt fokus i matsvinnarbetet. Det kan handla om var i landet verksamheten ligger, det kan påverka hur ofta man får leverans av livsmedel, vilket kan styra hur mycket livsmedel som man måste ha i lager. Det kan i sin tur påverka rutiner för placering i lager och rutiner för datumkontroll.



En annan faktor som kan påverka förutsättningen för att arbeta för minskat matsvinn är storleken på olika utrymmen som finns i verksamheten. Hur stora lagerutrymmen och beredningsutrymmen som finns kan påverka möjligheten att förbereda och tillreda livsmedel på ett säkert vis.

Storleken på utrymmen kan även påverka vilken plats som finns för utrustning kan behövas för att kunna ta hand om mat som inte gått åt, så som exempelvis nedkylningsutrustning.

Alla dessa faktorer kan i förlängningen även påverka verksamhetens ekonomi, vilket ofta både är en styrande och motiverande faktor för att arbeta för minskat matsvinn.

Inköp och planering

För att minska matsvinnet kan det vara viktigt att samarbeta och anlita leverantörer som arbetar för minskat matsvinn. Ställ krav på leverantörer så att de kan leverera utifrån dina önskemål, exempelvis om leveransfrekvens, varsamt hanterade råvaror med bra hållbarhet och bibehållen kylkedja. Genom att köpa andrasortering kan du bidra till minskat matsvinn i föregående led av livsmedelskedjan. Det kan också öka verksamhetens lönsamhet.



Tips!

Livsmedelsbutiker

- ✓ Se över sortimentsbredden och ta bort de produkter som inte säljer.
- ✓ Skapa rabatterbjudanden så att de inte medför matsvinn i konsumentledet.

Restaurang och kök

- ✓ Planera inköp och menyer så att du inte köper in sådant som inte går åt.
 - ✓ Att handla i säsong, frysa in eller konservera. Kan öka lönsamheten och minska risken att du får kasta mat med dålig kvalitet.
 - ✓ Vid menyplanering, planera in en dag då och då när rester tas om hand. Skapa gärna recept när rester kan användas, exempelvis pyttipanna, grytor, wok eller gratänger.
-

Förvaring

Många verksamheter kan minska matsvinnet genom att se över sina förvaringsrutiner. Temperaturen har stor betydelse för hur snabbt bakterier förökar sig. Förvaring av kylvaror vid 4 °C gör att mikroorganismer förökar sig långsamt. Ju lägre temperatur maten förvaras i desto längre håller maten. Att sänka temperaturen i kylutrymmen kan alltså bidra till minskat matsvinn.

En god ordning i förvaringsutrymmen kan ha många fördelar. Det kan underlätta vid beställning samt att hålla koll på livsmedlens hållbarhet och datum. En god ordning i kylar och frysar kan även bidra till att utrustningen fungerar bättre, att det går att hålla en lägre temperatur och att det går åt mindre energi.

 Kylskåp <ul style="list-style-type: none">• Apelsin• Broccoli• Gul lök• Kiwi• Melon• Morot• Nektarin• Päron• Rödlök• Sallad• Vindruvor• Vitkål• Vitlök• Äpple	 Rumstemperatur <ul style="list-style-type: none">• Aubergine• Avokado• Banan• Citron• Gurka• Lime• Mango• Paprika• Squash• Tomat	 Mörkt <p>Potatis mår bäst av att förvaras mörkt och svalt. Lägg den i en påse som inte släpper in ljus.</p>
---	--	--

Oförpackade livsmedel så som exempelvis frukt och grönsaker kan påverka varandras hållbarhet, exempelvis kan äpplen utsöndra gaser som påskyndar andra frukters mognadsprocess och mögliga grönsaker kan göra att andra livsmedel också börjar mögla.

Genom att ha koll på faktorer som dessa kan du bidra till minskat matsvinn.

Tips!

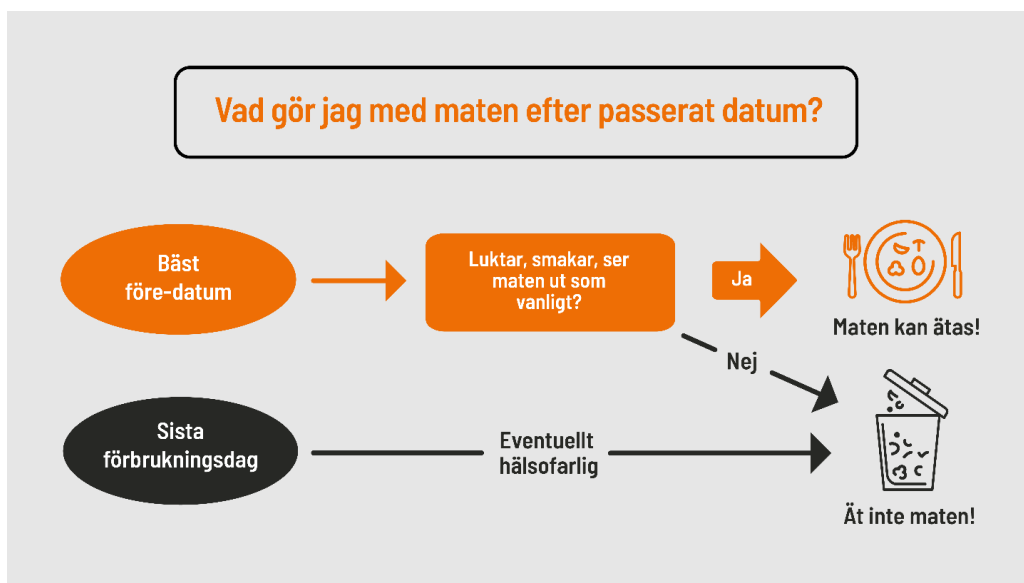
Om du sänker förvaringstemperaturen från +8 grader till + 4 grader så ökar hållbarheten.

Håll koll på datum

Företagare får på eget ansvar använda, sälja eller skänka livsmedel efter det att bäst före-dag har passerat. Livsmedelslagstiftningen säger ingenting om prissänkningar, upplysningsplikt eller liknande. Däremot får inte livsmedelsinformationen riskera att vilseleda konsumenten. Om livsmedlet har mindre kvalitetsförsämringar, som till exempel har med smak, lukt och textur att göra, kan konsumenten behöva informeras särskilt om det.

Ett livsmedel som mikrobiologiskt är mycket lättfördärligt och som efter en kort tid kan innebära omedelbar fara för människors hälsa, ska märkas med sista förbrukningsdag istället

för bäst före-dag. Livsmedel som märkts med sista förbrukningsdag får inte säljas, skänkas eller användas som en ingrediens i en produkt/maträtt efter det datumet.



Förpackningar

Om ett livsmedel inte packas korrekt kan det medföra säkerhetsrisker och dess hållbarhet och kvalitet kan försämrast snabbt.

Hur och i vilket material ett livsmedel förpackas kan också påverka livsmedlens hållbarhet.

Under senare år har mycket hänt när det gäller matförpackningar. Krav på längre hållbarhet har gjort att nya typer av förpackningar utvecklats. Vissa är gjorda av material som gör det möjligt att öka säkerheten eller bevara livsmedlets kvalitet och öka hållbarheten.

Hantering och beredning

Bered gärna livsmedel i förväg, men se till att förvara dem korrekt. Nedkylning, förvaring, uppvärmning och varmhållning är viktiga moment som med genomtänkta rutiner kan minska matsvinn utan att livsmedlens säkerhet försämrast.

Ställ inte fram onödigt mycket till servering eller försäljning, fyll hellre på flera gånger. Det kan både minska matsvinn och öka lönsamheten i verksamheten. Det är också bättre ur säkerhetssynpunkt.

Det kan gå att återanvända sådant som varit framme till servering, men det kan innebära en risk att spara mat som stått framme eftersom maten kan ha kontaminerats av kunder eller gäster. Innan man väljer att spara maten ska riskerna övervägas om det går att garantera att

maten förblir säker. Faktorer som kan behöva beaktas är bland annat hur länge maten har stått framme, om den stått med eller utan skyddande lock, varmhållits eller kylkedjan brutits.

Hantera råvaror varsamt. Vissa livsmedel är ömtåliga, exempelvis förkortas hållbarheten på bananer och avokados om man klämmer på dem.

Livsmedelsbutiker

- ✓ Livsmedel med kort eller utgången bäst före-datum kan exempelvis tillagas eller säljas till reducerat pris.
- ✓ Livsmedel som är kantstötta eller skadade och som av den anledningen inte säljs kan exempelvis användas i grytor, röror eller i en fruktsallad.

Restaurang och kök

- ✓ Livsmedel som ställts fram på bufféer, men inte gått åt kan användas i nya rätter. Morötterna från salladsbordet kan hamna i en gryta, de skivade champinjonerna kan stekas och ställas fram på morgondagens frukostbuffé.
- ✓ Bröd som blivit över kan bli ströbröd eller användas i pannkaksmet.
- ✓ Anpassa dagens rätt utifrån vad som behöver tas om hand innan råvarorna inte längre är säkra, eller sådant som är kvar från tidigare måltider.



Involvera kunder och gäster

Berätta för era kunder och gäster hur ni arbetar för minskat matsvinn och inspirera dem att också tänka efter så att de inte kastar mat i onödan.

Tips!

Livsmedelsbutiker

- ✓ Informera kunderna om vad ni gör för minskat matsvinn
- ✓ Skylta med matsvinntips på olika ställen i butiken
- ✓ Informera kunder om matsvinnets påverkan på miljön och vad det betyder om även kunderna försöker minska sitt matsvinn.
- ✓ Sätt upp en skylt vid känsliga frukter och grönsaker som exempelvis bananer. Informera om att ni arbetar för minskat matsvinn och därför uppskattar om kunderna inte klämmer på bananerna eftersom de då blir fula och ingen vill köpa dem.
- ✓ Samtidigt kan ni också tipsa om att fula frukter ofta går utmärkt att frysa och använda i smoothies.

Restaurang och kök

- ✓ Erbjud eller uppmana gästerna att fråga efter en doggybag, ni kanske till och med kan ställa fram förpackningar som gästerna kan ta utan att behöva be om det.
 - ✓ Tipsa och erbjud gäster rätter som ni vet att ni har råvaror till som ni vill bli av med, kanske ni kan erbjuda dessa rätter till rabatterat pris.
 - ✓ Berätta för gästerna vad ni gör för att minska matsvinnet, exempelvis att krutongerna på salladen har ni gjort genom att ta hand om bröd som annars hade blivit matsvinn.
 - ✓ Lägg inte upp för stora portioner, be hellre gästerna att tala om att de önskar påfyllning.
 - ✓ Väg mat som kastas, låt gärna gästerna ta del av hur ni mäter, varför ni mäter och vilken förändring ni har gjort.
 - ✓ Meny, hemsidor och sociala medier är utmärkta platser att berätta om ert matsvinnarbete.
-

Livsmedlens säkerhet och företagens förutsättningar

Så klart är det alltid viktigt att tänka på hur livsmedel som du vill ta hand om för att minska matsvinnet har hanterats, så att du inte riskerar att servera eller sälja ett livsmedel som inte kan klassas som säkert. Se över din faroanalys för att identifiera eventuella faror och risker som en svinnanpassad hantering kanske kan medföra.

Ju fler hanteringssteg ett livsmedel går igenom desto fler faror kan det ha utsatts för. Detta är något som du behöver ha med i beräkningarna när du väljer hur du vill arbeta för minskat matsvinn.

Hur du väljer att arbeta för minskat matsvinn styrs av vilka förutsättningar och möjligheter du har i din verksamhet. Exempelvis om du har utrymme för att bereda och hantera livsmedel på ett hygieniskt säkert sätt, samt möjlighet och utrustning för att kunna kyla ner, frysa in och förvara livsmedel som du vill ta till vara på.



Hur många gånger kan ett livsmedel/matrester användas?

Det är en bedömningsfråga som behöver bedömas i varje enskilt fall. Faktorer som behöver vägas in i en sådan bedömning kan till exempel vara hur livsmedlet har exponerats, om det har varit framme till servering, vilka temperaturförhållanden det har varit under vilken tid.

Kan du garantera att livsmedlen är säkra och om du kan visa på att du uppfyller lagstiftningen får du släppa ut livsmedel på marknaden.

Infrysning och nedkylning

Verksamheter som vill ta hand om livsmedel som är på väg att, eller redan har, passerat bäst-före datum, som de tillagat eller som de helt enkelt inte hinner förbruka innan det förfärs kan eventuellt frysa in livsmedlet för att vid ett senare tillfälle tina upp och använda det.

Livsmedel som är märkta med sista förbrukningsdag får bara användas, säljas eller skänkas bort efter att det datumet har passerat om det behandlas på ett sätt som förlänger hållbarheten innan sista förbrukningsdag passerats. Till exempel om livsmedlet har frysts ned eller tillagats innan sista förbrukningsdag.

Det är tillåtet att frysa livsmedel för att förlänga hållbarheten och underlätta en säker omfördelning.



Tänk på att om du kyler ner, fryser in, förvarar och sparar tillagad mat eller livsmedel så är det viktigt att du behåller och har den information om livsmedlet som du behöver för att kunna upprätthålla säkerheten och lämna korrekt information till gäster/kunder.

Det är inte tillåtet att ändra på bäst före-dag eller sista förbrukningsdag för ett färdigförpackat livsmedel så att datumet senareläggs. Undantag finns om livsmedel i sin förpackning genomgår en behandling som förlänger hållbarheten, till exempel att skinka infrysas.

En verksamhet som vill frysa in och sälja livsmedel som djupfrysta måste följa speciella regler för detta.

Tips!

Köttfärs som närmar sig sista förbrukningsdag kan fryzas in före sista förbrukningsdagen och användas senare i till exempel en köttfärssås.

Märkning och information

Syftet med reglerna om livsmedelsinformation är att garantera konsumenternas säkerhet och se till att ingen blir vilseledd av hur ett livsmedel presenteras. Konsumenterna ska ha möjlighet att göra säkra och medvetna val, särskilt utifrån hälsomässiga, ekonomiska, miljömässiga, sociala och etiska överväganden. Detta gäller även när du donerar livsmedel och det gäller alla livsmedel som du säljer eller serverar.

Det är företaget som tillverkar produkterna som har huvudansvaret för att informationen och märkningen är rätt. Men också företag som i senare led säljer eller serverar livsmedel har ett stort ansvar. Man får inte sälja livsmedel vidare om man vet att de är felmärkta.



Ett färdigförpackat livsmedel är ett livsmedel som placerades i en förpackning innan det nådde konsumenten. Förpackningen ska täcka livsmedlet helt eller delvis. Det ska inte gå att ändra på innehållet, utan att förpackningen öppnas eller ändras. För dessa livsmedel finns regler om vilka uppgifter som alltid ska finnas på förpackningen.

Personer som köper livsmedel som inte är färdigförpackade har rätt att få viss information om vad maten innehåller. Informationen får antingen ges skriftligt eller muntligt.

Om företagaren kan garantera att livsmedlet är säkert så får den paketera om färdigförpackade livsmedel när förpackningsmaterialet oavsiktligt blivit skadat eller om livsmedlet delats eller skivats. Naturligtvis måste den nya förpackningen vara korrekt märkt.

Om du levererar livsmedel som inte är färdigförpackade till andra företag är du skyldig att ge nödvändig livsmedelsinformation till det mottagande företaget. Det vill säga all den information det mottagande företaget behöver för att sedan kunna ge rätt information till konsumenten.

Reglerna om information och märkning gäller även vid donation. Det mottagande företaget ska kunna ge slutkonsumenten den information som krävs.



Uppgifter som ska finnas med på färdigförpackade livsmedel

Beroende på vilken typ av livsmedel du vill sälja finns krav på att alla eller vissa av märkningsuppgifterna här nedanför ska finnas på förpackningen.

- ✓ Beteckning
- ✓ Ingrediensförteckning
- ✓ Allergenmärkning
- ✓ Mängdangivelse
- ✓ Nettokvantitet
- ✓ Datummärkning
- ✓ Förvaringsanvisning
- ✓ Kontaktuppgift
- ✓ Ursprungsmärkning
- ✓ Bruksanvisning
- ✓ Alkoholhalt
- ✓ Näringsdeklaration
- ✓ Ytterligare obligatoriska uppgifter

Information om frukt och grönt

Hel färsk frukt och färska grönsaker, förpackade individuellt i plastfilm, som exempelvis gurka och paprika, betraktas inte som färdigförpackade livsmedel så länge produkterna är hela. Oavsett om grönsakerna eller frukterna är färdigförpackade eller inte så gäller Jordbruksverkets handelsnormer, så länge frukterna eller grönsakerna inte har delats eller processats vidare.

Om hel färsk frukt och färska grönsaker ska doneras eller skänkas till behövande människor ska de vara tydligt märkta med uppgiften ”Avsedd att användas för donation”.

Spårbarhet

Spårbarheten är viktig både för att hitta och stoppa osäkra livsmedel. Det är också ett sätt att bekräfta att den information som ges om ett livsmedel är korrekt. Därför är det viktigt att alla i livsmedelskedjan, även de som donerar eller tar emot donerade livsmedel, har spårbarhet för olika ingredienser och livsmedel ett steg framåt och ett steg bakåt. Alltså, var ifrån livsmedel kommer och var de har levererats. Kravet om spårbarhet ett steg framåt gäller inte när det är slutkonsumenten som är nästa steg.

Organisationer som inte uppfyller kriterierna för att ses som ett livsmedelsföretag är undantagna skyldigheterna när det gäller spårbarhet. De behöver då enbart uppfylla kraven om att osäkra livsmedel inte ska släppas ut på marknaden.

Att det finns system för spårbarhet är avgörande för att osäkra livsmedel snabbt och effektivt ska kunna hållas kvar eller kunna tas bort från marknaden om brister upptäcks. Det finns ingen lag som säger hur systemet för spårbarhet ska vara utformat eller hur omfattande det behöver vara. Företag har möjlighet att anpassa sitt system utifrån den egna verksamhets omfattning och komplexitet.

Livsmedelsdonationer

De flesta verksamheter vill nog göra vad de kan för att inte behöva kasta livsmedel och i första hand handlar det kanske om att faktiskt kunna sälja så mycket som möjligt men ibland är det inte möjligt att sälja eller använda alla sina livsmedel. Då kan verksamheten förhindra matsvinn genom att skänka livsmedlen till en annan verksamhet eller direkt till konsumenten.

När en verksamhet skänker mat så kallas det också för livsmedelsdonationer eller omfördelning/redistribution av överskottslivsmedel.



Oavsett om ett livsmedelsföretag säljer eller skänker bort livsmedel så ska alla tillämpliga krav i livsmedelslagstiftningen uppfyllas. Livsmedlen som doneras ska vara säkra och det kan

vara bra att upprätta avtal mellan den verksamhet som donerar och den som tar emot donerade livsmedel så att det tydligt framgår vem som har ansvar för vad.

Visste du?

Visste du att företagaren inte behöver betala utgående moms på donerad mat nära bäst före-datum.

Lästips! [Tydligare regler om moms på donerad mat \(livsmedelsverket.se\).](#)

Avfallshantering

Enligt avfallsdirektivet ska alla verksamheter och aktörer så långt det är möjligt arbeta förebyggande för att minska matsvinnet.

I avfallsförordningen framgår att den som har en förpackning som innehåller avfall ska se till att förpackningen skiljs från innehållet. För att förhindra att behöva stå och separera förpackning och livsmedel som klassas som avfall från varandra kan ett sätt vara att ta hand om och använda eller sälja livsmedel innan det klassas som avfall. Då har ni inte bara minskat er avfallshantering utan även bidragit till minskat matsvinn och förmodligen även ökat er lönsamhet.

Lästips!

[Naturvårdsverket.se](#)

[Miljöbalken](#)

[Avfallsdirektivet](#)

[Avfallsförordningen](#)

Lagstiftning, riktlinjer och kontroll

Lagstiftningen om livsmedel finns för att konsumenter ska:

- Vara trygga med att livsmedel i Sverige är säkra.
- Få den information om livsmedlen som krävs för att kunna göra medvetna val.

Livsmedelslagstiftningen säger att livsmedelsföretagaren ansvarar för att livsmedlen är säkra. Företaget ska uppfylla de krav i lagstiftningen som är relevanta för företagets verksamhet.

Lagstiftningen är flexibel och målstyrd och anger inte alltid exakt i detalj vad livsmedelsföretagaren måste göra eller inte får göra för att uppnå målet som är säkra livsmedel.

Lästips!

[Lagstiftning om livsmedel - en introduktion \(livsmedelsverket.se\)](#)

Livsmedelskontrollen

Som livsmedelsföretagare kontrolleras din verksamhet för att se att du uppfyller kraven i lagstiftningen. Beroende på vilken verksamhet du bedriver är det olika regler du måste följa och det kan vara olika kontrollmyndigheter som bedriver livsmedelskontroll. De flesta livsmedelsföretag kontrolleras av kommunen.

Den som kommer för att kontrollera företaget har en plan för vad som ska kontrolleras vid just detta besök. Eftersom det inte finns några kontrollpunkter om matsvinn som har en direkt koppling till livsmedelslagstiftningen inspekterar inte livsmedelskontrollen hur du arbetar med matsvinn. Men du kan kanske uppleva att kontrollen ändå handlar om matsvinn eftersom det finns kontrollpunkter som kan ha en indirekt koppling till era rutiner för minskat matsvinn.

Lästips!

[Så kontrolleras ditt företag \(livsmedelsverket.se\)](#)



Branschriktlinjer

Branschriktlinjer är framtagna för specifika typer av verksamheter och kan på ett mer konkret sätt beskriva arbetssätt som är vedertagna inom en bransch med fler detaljer än vad som finns i lagstiftningen.

Branschriktlinjer kan innehålla överenskommelser inom branschen som går utöver de krav som finns i lagstiftningen. Det ska tydligt framgå i riktlinjerna vilka delar som inte bygger på krav i lagstiftningen.

Det finns också branschriktlinjer som beskriver hur ett företag kan arbeta för att minska sitt matsvinn.

Lästips!

[Branschriktlinjer \(livsmedelsverket.se\)](https://livsmedelsverket.se)

Mer läsning om matsvinn i detaljhandeln

I en bilaga till denna handbok har vi samlat länkar och hänvisningar till mer matnyttig läsning för den verksamhet som vill minska sitt matsvinn. Där kan du läsa mer om allt från förvaring och märkning till donationer och lagstiftning.