

Nordiskt kontrollprojekt 2012

Märkning av allergener och ”kan innehålla spår av allergener” – Resultatet av de svenska kontrollerna

av Ulla Fäger



Innehåll

Sammanfattning.....	2
Bakgrund och genomförande	3
Bakgrund	3
Mål.....	3
Organisation	4
Rättslig grund	4
Genomförande	6
Resultat	7
Slutsatser.....	11

Denna rapport är endast resultatet av de svenska kontrollerna. I den gemensamma nordiska rapporten finns hela resultatet och vidare diskussion från projektet.

Sammanfattning

Danmark, Finland, Norge och Sverige samarbetade under 2010–2012 inom ett projekt i form av en nordisk tillsynskampanj om allergenmärkning ”kan innehålla spår av allergener”. Norge hade rollen som projektledare. Nordiska ministerrådet har via NMF-gruppen (nordisk arbetsgrupp för matförvaltning och förbrukarinformation) gett medel till projektet.

Målen för projektet var bl.a. att utföra kontroller hos detaljhandelskedjor, producenter och importörer, att främja det nordiska samarbetet och att utarbeta en gemensam policy med kriterier för när varningsmärkning kan användas.

I den svenska delen av projektet ingick kontroll av 43 företag och märkningen kontrollerades på 86 produkter. Kontrollerna genomfördes under 2011.

Kontroll av företagens rutiner för att förhindra att livsmedlen innehåller odeklarerade allergener visade att en del företag inte har tillfredställande rutiner för egenkontroll och märkning. På drygt 81 procent av produkterna bedömdes ingrediensmärkningen som tillfredställande. I de fall avvikelser förekom var de allvarliga. De mest anmärkningsvärda avvikelserna var att produkter saknade ingrediensförteckning och att de allergener som alltid måste anges inte angavs. Detta är allvarligt med tanke på att det kan få förödande konsekvenser för en allergiker.

Vid kontroll av språk och läsbarhet på produkterna noterades endast ett fåtal avvikelser.

Av de kontrollerade företagen var det 29 procent som inte hade ändamålsenliga rutiner som säkerställer korrekt märkning på produkterna. Vidare följde 24 procent av företagen inte de egna rutinerna.

Övervägande har företagen använt ”kan innehålla spår av” som varningsmärkning, vilket både Livsmedelsverket och branschen anser är den märkning som kan användas.

Eftersom både antalet kontrollerade företag och produkter var litet och urvalet av företag och produkter gjordes utifrån antagandet att de flesta felaktigheterna fanns inom dessa kategorier måste man ta hänsyn till det när man tolkar resultaten.

De gemensamma kontrollerna, som genomfördes samtidigt i de nordiska länderna, upplevdes som mycket positivt av deltagarna.

Bakgrund och genomförande

Bakgrund

Nordiska ministerrådet beslutade våren 2010 att genomföra ett projekt i form av en gemensam nordisk tillsynskampanj under temat märkning av allergener ”kan innehålla spår av allergener”. Bakgrunden till projektet var att frågor om allergimärkning, inklusive allergihygien, är mycket aktuella. Inom EU, och även industrin, pågår arbete med att utforma riktlinjer för varningsmärkning, eftersom sådan märkning av livsmedel tenderar att öka. Olika varianter av varningsmärkning blir allt vanligare och för allergiker innebär detta att urvalet av livsmedel minskar.

Det är viktigt att konsumenten kan lita på att märkningen är korrekt. Speciellt viktigt är det för personer med allergi eller intolerans mot vissa livsmedelsingredienser. Livsmedel som är felmärkta när det gäller allergiframkallande ingredienser kan leda till allt från fysiskt obehag till livshotande tillstånd för dessa människor.

Ökat fokus på detta område bör bidra till att företagen använder varningsmärkning med allergener på ett korrekt sätt och att onödig varningsmärkning upphör.

Varningsmärkning ska användas mycket restriktivt. Producenterna måste ha kunskap om faror och använda alla nödvändiga försiktighetsåtgärder för att minimera riskerna för kontaminering. Med andra ord får varningsmärkning inte användas som ursäkt för dåliga rutiner.

Erfarenheter från ett tidigare gemensamt nordiskt projekt visade att gemensamma nordiska tillsynskampanjer är ett effektivt sätt att arbeta relaterat till kompetenshöjning, utarbetande av material och gemensamma kontroller.

Mål

Effektmål för projektet

- Företagen tar sitt ansvar för att deras produkter är rätt märkta
- Märkningen är korrekt beträffande innehållet av allergener
- Goda rutiner hos företagen för användningen av ”kan innehålla spår av”
- En gemensam policy i de nordiska länderna för när företagen kan märka produkter med ”kan innehålla spår av”
- Ökade kunskaper inom allergenområdet
- Allergiker ska kunna lita på att märkningen är korrekt och kunna göra trygga matval
- Större urval av produkter för allergiker

- Myndigheter, konsumentorganisationer och branschen kommer närmare en gemensam förståelse av vad märkningen med ”kan innehålla spår av” innebär och hur den ska hanteras.

Resultatmål för projektet

- Utföra 50 revisioner (även gemensamma) hos detaljhandelskedjor, producenter och importörer
- Kontrollera att regelverket om allergenmärkning följs
- Kontrollera användningen av ”kan innehålla spår av”
- Utarbeta checklistor och andra tillsynsverktyg
- Utarbeta en gemensam nordisk myndighetsriktlinje för användningen av ”spår av märkningen”
- Gemensam utbildning för inspektörer
- Slutrapport
- Information till företag, konsumenter, media och kontrollmyndigheter om projektet och resultatet

Organisation

Den svenska projektgruppen utgjordes av Ulla Fäger, kontrollavdelningen, Ann-Christine Larsson Ekström, Lena Wallin och Maria Florin, rådgivningsavdelningen, samtliga från Livsmedelsverket.

Rättslig grund

Den rättsliga grunden för denna kontrollkampanj var Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 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 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien (hygienförordningen). Europaparlamentet och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars om tillnärmningen av medlemstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel (märkningsdirektivet).

Ingrediensmärkning

De allergena ingredienser som alltid ska anges i ingrediensförteckningen framgår av direktiv 2000/13/EG. Det är viktigt att notera att krav på märkningen även gäller ingredienser som kommer från allergenerna.

Företagen måste ha system som säkerställer att lagstiftningen efterlevs. Livsmedels- och foderverksamheter ska se till att de lagstadgade krav som är relevanta för deras verksamhet är uppfyllda för livsmedel och foder i alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan i företagen. Företagen har ansvar för att övervaka att dessa krav är uppfyllda, se artikel 17.1 i förordning (EG) nr 178/2002.

I detta sammanhang innebär det att varje företag måste ha, systematiska rutiner som säkerställer att slutprodukten är korrekt märkt med avseende på allergener.

All märkning ska vara korrekt. Den får inte vilseleda konsumenterna beträffande art, beskaffenhet eller sammansättning, se 5 § LIVSFS 2004:27.

”Spår av”-märkning – hygienreglerna och företagets ansvar

Enligt artikel 5.2 a) i förordning (EG) 852/2004 ska livsmedelsföretagare inrätta, genomföra och upprätthålla permanenta förfaranden grundade på HACCP-principer, dvs. identifiera faror som måste förebyggas, elimineras eller minskas till en acceptabel nivå. De nordiska kontrollmyndigheterna anser att detta inbegriper allergener som inte ingår som ingredienser i livsmedel. Ett företag måste ha inkluderat allergener som en möjlig fara i de fall detta är relevant. Företaget måste också följa kraven i hygienförordningen bilaga II om allmänna hygienregler för alla livsmedelsföretagare. Livsmedelsindustrin (Li) och Svensk Dagligvaruhandel har i sina branschriktlinjer ”Allergier och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel” utarbetat riktlinjer för märkning av allergener.

Genomförande

I det inledande arbetet beslutade den nordiska projektgruppen att följande produkter skulle omfattas:

- färdigmat och halvfabrikat
- frukostflingor
- bröd, kakor, kex och bakmix
- choklad, godis och snacks
- desserter (färdigmat och måltider) pudding och gelé

Grunden till att just dessa produkter valdes ut var att produkterna ingår i en normal kosthållning hos allergiker. Branschen och konsumentföreningar gav också förslag till val av produkter. Vidare är märkning med varningstext utbredd på dessa produkter och produktion av dem fanns i alla nordiska länderna.

Både producenter och importörer ingick i projektet. Kontroll utfördes också hos detaljhandelns huvudkontor, som kan vara både producenter (egna märkesvaror, EMV) och importörer.

Märkning kontrollerades på 2–3 produkter från varje verksamhet. Produkter både med och utan varningsmärkning kontrollerades hos producenter och importörer.

Till projektet utarbetades en vägledning i syfte att ge en översikt av projektet och lämna nödvändig information för att genomföra kampanjen. Vägledningen innehöll allmän information om kampanjen och om dess genomförande, checklistor och vägledningar till dessa.

Inspektörer från åtta kommuner, fyra av Livsmedelsverkets regioner samt Livsmedelsverkets gränskontroll och stödenhet deltog i projektet.

Tre gemensamma kontroller, där inspektörer från Danmark, Norge och Sverige utförde kontrollerna tillsammans, genomfördes – en i Danmark och två i Sverige.

Utbildning

Projektet inleddes med en utbildning för inspektörer i ämnet och presentation av checklistor och vägledning till checklistorna. För projektet skapades ett arbetsrum på livsteck.net (Livsmedelsverkets webbplats för inspektörer).

Förhandsinformation om kontrollkampanjen och viss utbildning gavs vid den nordiska tillsynskonferensen i Danmark 2011. Preliminära resultat presenterades vid den nordiska tillsynskonferensen i Finland 2012.

Resultat

Vid bedömningen av tillämpningen av ”spår av”-märkning i detta projekt låg fokus på företagets egen farobedömning och om det fanns en bedömning som var relevant för den aktuella märkningen.

Antalet kontroller av företag och produkter var litet. Genom att urvalet av företag och produkter dessutom gjordes med avseende på antagandet att de flesta felaktigheterna fanns inom dessa kategorier, blev det svårt att dra några långtgående slutsatser. Resultatet gav ändå en bild av om det fanns avvikelser och vilka avvikelser som var vanligast. Vidare gav resultatet en bild av vilka typer av varningsmärkning som fanns och i vilken utsträckning de var relevanta på förpackningarna.

Alla resultat databehandlades av Mattilsynet i Norge.

I resultatet ingick kontroll av 86 produkter från sammanlagt 43 företag. Företagens egenkontroll med avseende på allergener kontrollerades också.

Märkningskontroll

Fördelningen av kontrollerade produktkategorier framgår av tabell 1. Flest kontroller gjordes på färdigmat och konfektyrer.

Tabell 1. Fördelningen av kontrollerade produkter

Produkter	Antal	Andel (%)
Färdigmat och halvfabrikat (påssoppa, sås, gryträtter m m)	29	33,7
Frukostflingor (t ex Corn flakes, müsli etc)	6	7,0
Bröd, kakor, kex och bakmix (bröd, pannkakor, våfflor, kakor)	18	20,9
Godis och snacks	22	25,6
Desserter (glass, pudding, gele och liknande)	11	12,8

På drygt 81 procent av produkterna bedömdes ingrediensmärkningen vara tillfredsställande. I de fall avvikelser noterades var anledningen att ingrediensmärkning saknades (5 fall) eller inte stämde överens med receptet (7 fall) och att allergener inte var angivna enligt bilaga 1 (LIVSFS 2004:27) (11). Exempel på allergener som inte uppgavs var fisk, gluten, ägg, mjölk, sulfid och soja. Övriga noteringar som gjordes var att information från produktfaktablad inte stämde överens med märkningen på förpackningen, bl.a. fanns det uppgifter i produktfaktabladet om att produkterna innehöll hasselnötter eller valnötter, medan produkterna var märkta med uppgift om att de innehöll nötter. En annan felaktighet var att sojalecitin uppgavs endast som lecitin.

Det var anmärkningsvärt att 16 produkter hade så allvarliga fel som att ingrediensförteckningen var ofullständig eller saknades helt, eftersom avsaknad av en allergen på märkningen kan få förödande konsekvenser för en allergiker.

Språk

Nästan alla produkter (98 procent) var utan avvikelser beträffande språk. Där avvikelser noterats berodde det på att beteckningen inte var på svenska.

Läsbarhet

Liknade resultat noterades för kontroll av läsbarhet som för kontroll av språk på märkningen. På 95 procent av produkterna var märkningen lätt att läsa. De få avvikelser som fanns berodde på för liten skrift (1 fall), att etiketten var för liten, så att inte all text fick plats och att märkningen var svår att läsa (1 fall) på grund av blank bakgrund.

Varningsmärkning

Varningsmärkning förekom på 41 produkter. Den vanligaste typen var ”kan innehålla spår av”. Annan varningsmärkning som noterades var ”spår av jordnötter, sesam, soja”, ”OBS innehåller gluten”, ”Allergener/ALBA information”. Fördelningen av olika typer av varningsmärkning framgår av tabell 2.

Annan varningsmärkning än ”kan innehålla spår av allergen” rekommenderas inte. Det är svårt för en allergiker att förstå innebörden av varningsmärkning om flera typer används.

Tabell 2. Fördelning av olika typer av varningsmärkning

Typ av varningsmärkning	Antal	Andel (%)
Kan innehålla spår av ...	35	87,7
Innehåller spår av ...	1	2,6
Producerat på samma band/linje som produkter som innehåller ...	1	2,6
Producerat i samma lokaler som produkter med innehåll av ...	0	0,0
Annat	4	10,3

Anledningen till att företagen använde varningsmärkning på produkterna varierade, se tabell 3. Den allra vanligast anledningen var att det var svårt att rengöra utrustningen.

Tabell 3. Anledning till att företagen använder varningsmärkning

Anledning till varningsmärkning	Antal	Andel (%)
Damm i luften p.g.a. öppna lokaler	2	5,1
Utrustning används till flera produkter	11	28,2
Svårt att rengöra utrustning	15	38,5
Svårt att rengöra lokaler	8	20,5
Underleverantörer har märkt ingredienser och ingrediensblandningar med säkerhetsmärkning	11	28,2
Produkten är legotillverkad, ägaren av märkesvaran har bestämt märkningen på produkten	4	10,3
Annat	14	35,9

Andra orsaker var att det producerande företaget i tidigare led inte kunde garantera att allergener inte finns i råvaran och att allergener användes i samma produktionslokaler.

I drygt 38 procent av produkterna bedömdes varningsmärkningen som vilseledande.

Anledning till detta var i de flesta fall (7) att varningsmärkningen användes utan att företaget hade någon tillfredställande motivering. Andra orsaker till att märkningen bedömdes som vilseledande var att:

- förpackningen märktes med ”kan innehålla spår av jordnötter och andra sorters nötter”. Produkten innehöll jordnötter och därför behövde inte jordnötter anges i varningsmärkningen. Dessutom är jordnöt ingen ”nöt”.
- nötter inte var specificerade
- det varnades för hasselnötter, trots att produkten enligt ingrediensförteckningen innehöll hasselnötsmassa.

Märkningen ska utformas för varje specifikt allergen och gruppnamn bör undvikas. Samlingsnamnet nötter bör till exempel inte användas i varningsmärkningen, utan varje specifik nötsort ska anges. En allergiker begränsas i sina val av livsmedel om samlingsnamn används i varningstexten.

I syfte att få fram en gemensam policy för varningsmärkning i de nordiska länderna ställdes tre kriterier upp för bedömning av vilseledande märkning. Dessa riktlinjer är i stort sett desamma som Livsmedelsföretagen (Li) och Svensk dagligvaruhandel har utarbetat i sina branschriktlinjer, dvs. kriterierna ”okontrollerbar, sporadiskt förekommande och dokumenterad”. Utifrån dessa kriterier bedömdes varningsmärkningen på 21 produkter (45 procent) som vilseledande.

Värdering av egenkontroll

Av de kontrollerade företagen saknade 29 procent ändamålsenliga rutiner som säkerställde korrekt märkning av allergena ingredienser. Vidare var det 24 procent som inte följde sina rutiner.

I 20 procent av de kontrollerade företagen hade hänsyn inte tagits till alla allergena faror i faroanalysen (även den som inte finns på EG-listan).

Bland de producerande företagen hade 11 procent inte tillfredställande rutiner för att förhindra kontaminering av råvaror och färdiga produkter med allergener. Av dem som hade tillfredställande rutiner var det 4 procent som inte följde rutinerna.

Resultat från kontrollen av om producerande företag hade tillfredställande rutiner som säkerställer att lokaler och utrustning blev tillfredställande rengjorda, dvs. att det inte är en källa till kontaminering av allergen, visade avvikelse hos 7 procent av företagen. Siffran kan verka låg, men det är ändå anmärkningsvärt att det över huvudtaget fanns företag som inte har rutiner för att rengöra lokalerna.

Resultatet från kontrollen av rutiner i egenkontrollen tyder på att alla företag inte i tillräcklig utsträckning har kunskap om att allergener är en verklig fara för vissa konsumentgrupper.

Gemensamma kontroller

Syftet med gemensamma kontroller var att utbyta erfarenheter och få en enhetlig tolkning av lagstiftningen. Kontrollerna upplevdes som ett positivt inslag i projektet. Förutsättningar för gemensamma kontroller är att aktuella frågeställningar tas upp innan kontrollen och att inspektörerna har väl förberedda exempel som kan diskuteras. Under kontrollerna enades man om gemensamma värderingar av olika frågeställningar i checklistan. De företag som kontrollerades fanns representerade i de nordiska länderna. Genom kontrollerna fick dessa företag en gemensam värdering av rutiner i egenkontroll och märkning beträffande allergener.

Slutsatser

- Resultatet avser de svenska kontrollerna.
- Det finns felmärkta produkter vad gäller allergener
- I de fall avvikelser förekommer är de allvarliga. De mest anmärkningsvärda avvikelserna är att produkter saknar ingrediensförteckning och att de allergener som alltid måste anges inte angavs. Detta kan ha förödande konsekvenser för en allergiker.
- Projektets resultat tyder på att några företag inte i tillräcklig utsträckning är uppmärksamma på att allergener är en allvarlig risk för vissa konsumentgrupper.
- En del företag använder varningsmärkning, utan att i tillräcklig utsträckning ha värderat om produkten verkligen kan innehålla allergener.
- Kontroll av företagets rutiner för att förhindra att livsmedlen innehåller odeklarerade allergener visar att en del företag inte har tillfredställande rutiner beträffande märkning och egenkontroll.
- Kontroll av språk och läsbarhet på produkterna visade endast ett fåtal avvikelser, vilket är ett glädjande resultat. Om märkningen är svår att förstå på grund av brister i läsbarhet eller språk försvårar det allergikerns val av produkter.
- Det gemensamt utarbetade policydokumentet, där förslag till kriterier har utarbetats, kan bidra till att nå konsensus om kriterierna för varningsmärkning inom Norden och förhoppningsvis även EU.

Resultatet från projektet visar att det är angeläget att kontroll av allergener sker fortlöpande inom den offentliga livsmedelskontrollen. I den kontrollen är diskussionsunderlaget och förslag till kriterier, som har tagits fram i den nordiska arbetsgruppen, ett viktigt kommande redskap. Målsättningen med detta underlag är att det ska kunna bidra vid utarbetandet av gemensamma kriterier för användning av varningsmärkning både nationellt och inom EU. I Sverige har branschen själv tagit fram kriterier.

1. Lunch och lärande – skollunchens betydelse för elevernas prestation och situation i klassrummet av M Lennernäs.
2. Kosttillskott som säljs via Internet – en studie av hur kraven i lagstiftningen uppfylls av A Wedholm Pallas, A Laser Reuterswärd och U Beckman-Sundh.
3. Vetenskapligt underlag till råd om bra mat i äldreomsorgen. Sammanställt av E Lövestram.
4. Livsmedelssvinn i hushåll och skolor – en kunskaps-sammanställning av R Modin.
5. Riskprofil för material i kontakt med livsmedel av K Svensson, Livsmedelsverket och G Olafsson, Rikisendurskodun (Environmental and Food Agency of Iceland).
6. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2011 av C Normark, och I Boriak.
7. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 47.
8. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-22 by C Åstrand and Lars Jorhem.
9. Riksprojekt 2010. Listeria monocytogenes i kyld ätfärdig mat av C Nilsson och M Lindblad.
10. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2010 av I Nordlander, Å Kjellgren, A Glynn, B Aspenström-Fagerlund, K Granelli, I Nilsson, C Sjölund Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
11. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2011 av C Normark, I Boriak, M Lindqvist och I Tillander.
12. Bär – analys av näringsämnen av V Öhrvik, I Mattisson, A Staffas och H S Strandler.
13. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2011:1, mars av T Šlapokas C Lantz och M Lindqvist.
14. Kontrollprogrammet för tvåskaliga blötdjur – Årsrapport 2009-2010 – av av I Nordlander, M Persson, H Hallström, M Simonsson, Livsmedelsverket och B Karlsson, SMHI.
15. Margariner och matfetsblandningar – analys av fettsyror av R Åsgård och S Wretling.
16. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 48.
17. Kontroll av bekämpningsmedelsrester i livsmedel 2009 av A Jansson, X Holmbäck och A Wannberg.
18. Klimatpåverkan och energianvändning från livsmedelsförpackningar av M Wallman och K Nilsson.
19. Klimatpåverkan i kylkedjan – från livsmedelsindustri till konsument av K Nilsson och U Lindberg.
20. Förvara maten rätt så håller den längre – vetenskapligt underlag om optimal förvaring av livsmedel av R Modin och M Lindblad.
21. Råd om mat för barn 0-5 år. Vetenskapligt underlag med risk- och nyttovärderingar och kunskapsöversikter.
22. Råd om mat för barn 0-5 år. Hanteringsrapport som beskriver hur risk- och nyttovärderingar, tillsammans med andra faktorer, har lett fram till Livsmedelsverkets råd.
23. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-23 by C Åstrand and L Jorhem.
24. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Food, Round V-9 by A Staffas and H S Strandler.
25. Nordiskt kontrollprojekt om nyckelhålmärkning 2011 av I Lindeberg.
26. Rapport från GMO-projektet 2011. Undersökning av förekomsten av GMO i livsmedel av Z Kurowska.
27. Fat Quality – Trends in fatty acid composition over the last decade by I Mattisson, S Trattner and S Wretling.
28. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2011:2, september av T Šlapokas och M Lindqvist.
29. Kontrollen roll skiljer sig mellan livsmedelsbranscherna av T Ahlström, G Jansson och S Sylvén.
30. Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2011 av C Svärd och L Eskilsson.
31. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Oktober 2011 av C Normark och I Boriak.

1. Fisk, skaldjur och fiskprodukter – analys av näringsämnen av V Öhrvik, A von Malmborg, I Mattisson, S Wretling och C Åstrand.
2. Normerande kontroll av dricksvattenanläggningar 2007-2010 av T Lindberg.
3. Tidstrender av tungmetaller och organiska klorerade miljöföroreningar i baslivsmedel av J Ålander, I Nilsson, B Sundström, L Jorhem, I Nordlander, M Aune, L Larsson, J Kuivinen, A Bergh, M Isaksson och A Glynn.
4. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2012 av C Normark, I Boriak och L Nachin.
5. Mögel och mögelgifter i torkad frukt av E Fredlund och J Spång.
6. Mikrobiologiska dricksvattenrisker ur ett kretsloppsperspektiv – behov och åtgärder av R Dryselius.
7. Market Basket 2010 – chemical analysis, exposure estimation and health-related assessment of nutrients and toxic compounds in Swedish food baskets.
8. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2012 av L Nachin, C Normark, I Boriak och I Tillander.
9. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2010 av I Nordlander, Å Kjellgren, A Glynn, B Aspenström-Fagerlund, K Granelli, I Nilsson, C Sjölund Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
10. Råd om fullkorn 2009 - bakgrun och vetenskapligt underlag av W Becker, L Busk, I Mattisson och S Sand.
11. Nordiskt kontrollprojekt 2012. Märkning av allergener och ”kan innehålla spår av allergener” – resultat av de svenska kontrollerna av U Fäger.