



Handbok för donationer av livsmedel

Del 1: Råd för livsmedelsbutiker och mottagande verksamheter

Ett samarbetsprojekt mellan
IVL Svenska Miljöinstitutet,
Sveriges Stadsmissioner,
Frigoscandia och Willys,
finansierat av Vinnova



Innehåll

Författare: Anne Lunde Dinesen och
Jens Jonsson, Sveriges Stadsmissioner,
samt Elvira Molin, Johan Hultén och Julia
Berglund, IVL Svenska Miljöinstitutet

Fotografier: Sveriges Stadsmissioner

Layout: Ragnhild Berglund,
IVL Svenska Miljöinstitutet

© IVL Svenska Miljöinstitutet 2023
IVL Svenska Miljöinstitutet AB,
Box 210 60, 100 31 Stockholm
Tel 010-788 65 00
www.ivl.se

Därför är donationer av livsmedel viktiga	3	Tillräcklig och kontinuerlig finansiering	14
Livsmedelsbutiker.	5	Skriv avtal om rutiner och ansvar	15
Skriv avtal om rutiner och ansvar	5	Engagerad och kunnig personal	15
Sortering, förvaring och överlämning.	5	Fasta rutiner	15
Dokumenterad spårbarhet	7	Dokumenterad spårbarhet	16
God kommunikation.	7	God kommunikation.	16
Start av samarbete.	8	Start och utveckling av samarbetet	16
Engagera fler avdelningar.	8	Arbetskläder och uppmärkta lådor.	17
Märk upp utrymme för donerade varor	8	Skapa god arbetsmiljö	17
Inkludera donation i utbildningar	9	Samarbeten med industri och grossister	17
Jämför statistik		Samarbeten med andra matbanker	17
på kategorinivå mellan butiker	9	Anställd personal.	18
Frys in mat.	10	Lätt lastbil eller skåpbil med kylaggregat.	18
Se över avtal med era leverantörer	10	Digitala system	
Se över datumrutiner	10	för spårbarhet och egenkontroll	18
Jämför lönsamheten		Ta fram och jämför statistik.	18
mellan prissänkning och donation	11	Var en samhällsaktör	
Praktisk hjälp till mottagande organisation	11	mot matsvinn och matfattigdom.	18
Matbanker och mottagande verksamheter.	12	Bilagor	19
Registrera er som livsmedelsföretag	13	Vad kan och får doneras?.	19
Egenkontroll och HACCP.	13	Rekommendationer för donation i butik.	20
Lämplig lokal	13	Infrysning av färskvaror	21
Frakta livsmedel	14	Egenkontrollprogram.	22



Matsvinn och matdonationer är två nära sammankopplade frågor som har stor påverkan på miljön, ekonomin och människors välfärd. Här lämnas en matkasse ut på Stadsmissionen.

Därför är donationer av livsmedel viktiga

Matsvinn är ett stort globalt problem som påverkar såväl miljön som ekonomin och människors välfärd. Trots detta kastas årligen enorma mängder ätbar mat bort i Sverige, mat som fortfarande skulle kunna användas för att föda människor i behov. Donationer av mat är en viktig del i att minska matsvinnet och samtidigt lindra situationen för ekonomiskt utsatta individer och familjer. Enligt Naturvårdsverkets rapport Livsmedelsavfall i Sverige uppkommer cirka 0,9 miljoner ton livsmedelsavfall varje år i Sverige. En stor del av detta är svinn. Uppskattningsvis uppkommer det mer än 100 000 ton matsvinn inom butiks-, grossist- och leverantörsledet årligen, och vi uppskattar att bara 5 procent av svinnet doneras till ideella organisationer som möter människor i utsatthet. Det finns många organisationer inom civilsamhället som omfördelar överskottsmat till dem som behöver den mest.

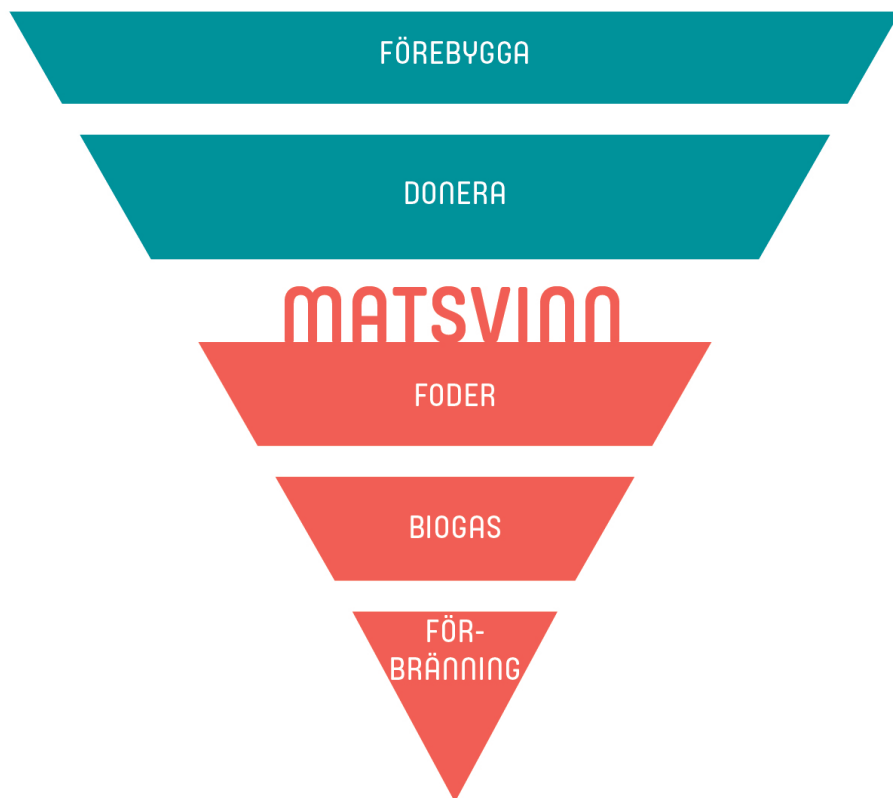
Matfattigdom är ett verkligt och växande problem i Sverige, där många människor kämpar för att få tillräckligt med mat och näring framför allt på grund av ekonomiska begränsningar. Detta

påverkar inte bara hälsan utan även utbildning, sociala relationer och livskvalitet. Ett matstöd lindrar i en utsatt situation.

Genom att utöka och förbättra samarbetet mellan företag i livsmedelsbranschen och organisationer som arbetar med att omfördela mat kan vi öka mängden matdonationer i Sverige och minska matsvinnet avsevärt. Ökad medvetenhet om matsvinn och politiska initiativ som stödjer matdonationer är viktiga för att nå detta mål.

Att donera mat skulle faktiskt kunna öka lönsamheten i livsmedelsföretag. Även om maten inte ger någon intäkt undviks framför allt personalkostnader som hade uppkommit för att prissänka och märka om produkter, eller sortera avfall som slängs.

Sammanfattningsvis: matsvinn och matdonationer är två nära sammankopplade frågor som har stor påverkan på miljön, ekonomin och människors välfärd. Genom att öka mängden matdonationer i Sverige kan vi tillsammans jobba för att nå FN:s hållbarhetsmål och bidra till social, ekologisk och ekonomisk hållbarhet.



FAKTA

Resurshierarki för livsmedel (ovan)

I ett hållbart livsmedelsystem ska resurserna användas på ett optimalt sätt. Resurshierarkin för livsmedel ger vägledning till hur den som hanterar mat bör prioritera för att minska matsvinnet och bidra till att nå FN:s hållbarhetsmål om att halvera matsvinnet innan 2030.

Om denna handbok

Den här handboken vänder sig till donerande företag – butiker, grossister, leverantörer med flera – med exempel på riktlinjer, tydliga rutiner och bra exempel som ser till att mer osåld mat kan skänkas i stället för att bli till svinn och slängas. Handboken hjälper också organisationer som tar emot överskottsmat att arbeta mer effektivt och professionellt.

Handboken kan även användas för att utvärdera samarbeten. Den part som donerar kan hänvisa till de rekommendationer som beskrivs här och uppmuntra mottagande organisationer att följa dem. På samma sätt kan mottagarna påtala för donerande verksamheter att de kan donera mer mat genom att följa de rutiner och goda exempel som beskrivs.

Tipsen till butiker och matbanker är i tre kategorier:

- **Grundförutsättningar** är starka rekommendationer att uppfylla, för att samarbetet inte ska halta avsevärt och för att leva upp till hygienkrav.
- **God praxis** är enkla åtgärder som kan öka donerade mängder väsentligt.
- **Bästa praxis** är mindre vanliga åtgärder, men med god potential att förbättra samarbeten. De kan vara lättare att ordna i större organisationer och långsiktiga samarbeten.

Konkreta råd om vad som kan doneras hittar du i bilagan **Vad kan och får doneras?**

Riktlinjer för när olika livsmedel kan doneras finns i bilagan **Rekommendationer för donation i butik** – skriv ut den och sätt upp på väggen!

Fler kapitel kommer

Detta är de första kapitlen i handboken, som nu publiceras separat.

Kommande kapitel handlar om donationer i grossist- och leverantörsledet, matsvinn som hamnar mellan aktörer, logistikens roll samt affärsmodeller. Alla kapitel ska under 2024 ställas samman till en komplett **Handbok för donationer av livsmedel**.



Donerad frukt och grönsaker.

Livsmedelsbutiker

Att minska matsvinn genom mer exakta beställningar och sänkt pris nära utgångsdatum har blivit självklara rutiner i många butiker på senare år. Det har minskat mängden överskottsmat som är lämplig att donera. Men samtidigt har samarbeten med den ideella sektorn blivit vanligare och mer formaliserat. I dag samarbetar hundratals butiker med ett stort antal organisationer som erbjuder matstöd till människor i utsatthet.

Läs även kapitlet **Matbanker och mottagande verksamheter** (sidan 12). Ställ krav på att organisationer ni samarbetar med ska leva upp till grundförutsättningarna och stötta dem i att följa god och bästa praxis i sitt arbete.

De kommande sidorna beskriver vad ni som butik kan göra för att skapa bästa möjliga samarbete med mottagande verksamheter.

Grundförutsättningar

Omfördelning av överskottsmat har på många håll blivit mer formaliserat de senaste åren, med mer professionella aktörer. Det finns många lokala eldsjälar som gör ett gott jobb, men ekonomiska resurser har ofta varit små och det kan vara svårt att hålla kontinuitet i de ideella verksamheterna.

Det kan ha avskräckt handlare från att förnya eller fördjupa samarbeten, men livsmedelsdonationer utvecklas mot större pålitlighet och professionalisering, vilket den här handboken är ett tecken på.

Samarbeta med seriösa aktörer som har kapacitet att ta emot och fördela de livsmedel ni vill donera. Den goda viljan brukar inte saknas hos ideella aktörer, men att kunna hålla rutiner över tid kan vara en utmaning.

Skriv avtal om rutiner och ansvar

Om ni vill ha ett samarbete över tid bör ni skriva ett avtal. För enstaka mindre donationer eller sponsring med livsmedel, till exempel vid högtider, är det normalt sett inte nödvändigt.

Hos de stora dagligvarukedjorna finns sannolikt standardavtal framtaget, i annat fall bör den mottagande organisationen ha tillgång till standardavtal. Dagligvarukedjorna kan även ha riktlinjer för donation, den här handboken utgör då ett komplement.

Sortering, förvaring och överlämning

Överskottslivsmedel sorteras ut av butikspersonal och packas i lådor eller backar åt mottagaren.

FAKTA

Innehåll som bör finnas i ett donationsavtal:

- Kontaktuppgifter till ansvariga hos båda parter
- Rutinbeskrivning för samarbete
- Ansvarsfördelning för livsmedels-säkerhet
- Rutin vid produktlarm
- Hur produkterna får användas av mottagande organisation
- Hur samarbetet får kommuniceras

Avtal visar även på godkännande från butiksledningen, att donation är en del av butikens arbete.

”Gör det enkelt, låt kollegor samla allt på ett bestämt ställe och sedan har två personer ansvar för registrering och överlämnande.”

Butikschef

Personalen gör en bedömning ifall maten är lämplig att donera, annars ska den kasseras.

Grundförutsättningen är att det inte tar någon extra tid för personalen att donera mat om det görs som en del i det dagliga plockandet. Hyllor ska ändå ställas i ordning och varor ska plockas bort. Förpackningar och mat bör källsorteras på lastkajen eller i soprummet, men donerade livsmedel kan lämnas som de är redan på lagret, vilket sparar tid.

Förmodligen går det snabbast att göra utsorteringen direkt vid butikshyllan i en större plockvagn med tre lådor: en för prissänkning, en till donation och den sista för matsvinn. Men butiker kan välja att plocka undan allt som inte ska säljas och göra utsorteringen till donation senare på lagret. Det kan underlätta om varor behöver märkas om eller registreras. Vilken metod som fungerar bäst beror på hur trångt det är i butiken och på lagret, samt vilka varor som doneras.

Ta fram skriftliga riktlinjer om vilka produkter som får och inte får doneras, och se till att de följs. Exempel på varor som inte ska doneras är tillagad mat som stått framme i delidiskar eller varor med åldersgräns, som energidryck. För fler exempel, se bilagan **Rekommendationer för donation i butik**. Det viktiga är att komma överens med den mottagande organisationen vad de kan hantera.

Butiken ansvarar för maten fram till att den lämnar butiken. Den ska därför förvaras på ett lika säkert sätt som all mat i butiken, vid rätt temperatur och på ett sätt där varorna inte riskerar att kontaminera varandra.



Kaffe med vakuumsläpp är ett exempel på produkter som inte längre går att sälja men kan doneras.

Ha gärna uppmärkta fasta platser på lager, i kylrum och i frys – gärna med märkta kärl, till exempel kyl-/frigolitlådor eller kartonger – för varor som ska doneras. Detta underlättar för såväl butikspersonal som mottagande organisation, och minskar risken för missförstånd.

Ni kan även låna ut backar från SRS (Svenska Retursystem). Mottagaren håller räkningen över hur många de får med sig och lämnar tillbaka lika många nästa gång de kommer. Notera dock risken att backar förväxlas eller kommer bort.

Mottagaren ska kunna hämta den utsorterade maten på ett enkelt sätt. Är det mindre mängder kan det fungera genom butiken, förutsatt att

TIPS

Om din butik har svårt att hitta en aktör att samarbeta med kan du kontakta [Ätbart](#) som driver Svenska Matbanksnätverket. De förvaltar ett rikstäckande register över landets matbanker, stödjer och kvalitetssäkrar medlemmarna i nätverket och kan förmedla kontakt till organisationer i ditt område.

mottagaren har tydliga arbetskläder och backarna är märkta så att det inte ser ut som att de tar mat utan att betala. Ett bättre alternativ är att de får tillträde in i lagret via lastbryggan.

Dokumenterad spårbarhet

Även mat som doneras omfattas av kravet om spårbarhet. Vanligtvis upprätthålls detta genom följesedlar när varor passerar från ett led i kedjan till ett annat, men för varor som doneras från en livsmedelsbutik finns ingen naturlig rutin för detta då man vanligtvis säljer till slutkonsument (som inte omfattas av spårbarhetskravet). Säljer man till företag finns kassakvitto som uppfyller kraven.

Vissa butiker använder en dedikerad svinnkod vid registrering för produkter som doneras och erbjuder svinnlistor för dokumenterad spårbarhet. Att använda en dedikerad svinnkod ger även butiken bra möjligheter att följa upp sitt hållbarhetsarbete.



Butikskyl med tydligt uppmärkt plats för var donationer ska placeras samt hämtningsdagar.

Säkerställ att den mottagande organisationen får epost-meddelanden om produktåterkallelser eller produktlarm, samt att de har en rutin för att kunna agera på sådana. Det är mycket viktigt att återkallelser når ut för att säkerställa livsmedelssäkerheten.

God kommunikation

God kommunikation är mycket viktigt för ett donationssamarbete. Grundförutsättningen är att det finns telefonnummer att ringa om någonting gått snett. Butikschef, avdelningschefer eller donationsansvarig bör vara nåbara via telefon eller mejl. Se till att ni även kan nå den mottagande organisationen.

Samarbetet bör dock inte vara för personberoende utan bygga på överenskomna rutiner gällande hämtningsfrekvens, hämtningstider och så vidare. Det är en avvägning mellan att vara flexibel med sin personal och att det vanligen är samma person som hämtar för att bygga en personlig relation med butikspersonalen.

Påminnelser gör att mer doneras i stället för att slängas. Ha en levande dialog med den mottagande organisationen, såväl butikschefen och verksamhetsledaren som personerna på golvet.

Förstå hur mottagaren arbetar och visa hur ni arbetar. Om butikspersonalen förstår vilken nytta de kan göra för utsatta människor blir de mer motiverade att göra ett bra jobb när de sorterar. I vissa fall är det kanske mer effektivt att butiken tillagar överskottsmat i eget kök och säljer den i stället för att donera. Lär av varandra så kan bägge göra ett bättre jobb.

”Vårt samarbete fungerar alldeles utmärkt, allt hänger på bra kommunikation!”

Butikschef

God praxis

Start av samarbete

Att från början sätta bra rutiner med matbanken eller den sociala verksamheten gör att man sparar tid på sikt.

Om din butikskedja har centrala riktlinjer för uppstart, följ dem. Annars går det bra att kontakta **Ätbart**, som driver ett rikstäckande nätverk för matbanker, för råd och stöd.

Det finns även en [Checklista uppstart samarbete](#) från projektet ReSvinn för att säkerställa att ni har diskuterat alla relevanta frågeställningar innan samarbetet inleds. Skriv ut en checklista och placera den där alla involverade medarbetare ser den, till exempel där ni placerar produkterna som ska doneras.

Engagera fler avdelningar

Se till att donationsrutinerna följs för så många varukategorier som möjligt. Gå igenom de olika varukategorierna ni säljer, var och en för sig, och fråga mottagande organisation vilka de kan ta emot.

Var inte nöjd med mängderna som doneras bara för att rutinerna fungerar bra på en avdelning. Jämför mängderna som doneras inom olika kategorier från andra butiker i kedjan, inte bara jämfört med hur mycket din butik donerade förra månaden. Det kan ge uppslag till var förbättringar kan göras och vem man kan be om hjälp.

Det är butikspersonalen som i sitt dagliga

2. Vilka typer av produkter ska skickas?
Diskutera tillsammans vilka produktgrupper som ska omfördelas. Vanligast är att börja med frukt och grönt.

- Frukt och Grönt
- Mejeri
- Protein
- Kolonialt
- Bröd
- Annat: non food

3. Sortering
Diskutera vad inom produktgruppen som ska redistribueras och "regler" för produkter med bästföre-datum och sista förbrukningsdag.

Sortera frukt och grönsaker separat

Skicka inte: animalskt protein

Om det är produkter med **bästföre-datum**, när ska dessa skickas senast?

- ___ dagar **innan** bästföre-datum
- Samma dag** som bästföre-datumet
- ___ dagar **efter** bästföre-datumet

Om det är produkter med **sista förbrukningsdag**, när ska dessa skickas senast?

- ___ dagar **innan** sista förbrukningsdag
- Samma dag** som sista förbrukningsdag
- Annat att tänka på:

TIPS! Om det är frukt och grönsaker som kräver en påse, använd papperspåsar istället för plastpåsar då det förhöjer livslängden för produkterna.

4. Leverans
Diskutera tillsammans vilka dagar och tider upphämtning och leverans ska ske. Viktigt att ha med transportörer i denna diskussion.

- Dagar: man, ons, fre

TIPS! Börja med två gånger i veckan, försägsvis måndag (då har butiken ofta lite mer överskott efter helgen) samt onsdag/torsdag (då har butiken "sparat" i två-tre dagar och mottagaren hinner ta hand om produkterna innan helgen).

Upphämtningstid (ange gärna ett tidsfönster): 9-10

Leveranstid (ange gärna ett tidsfönster): _____

Checklista 2/4
ReSvinn - mindre svinn, mera mat

Checklistor är ett bra sätt att förtydliga ansvar och vad som ska doneras. Det här är ett exempel på checklista från ReSvinn.

TIPS

Det är inte ovanligt att vissa butiker donerar mycket frukt och grönt men lite av andra kategorier, andra mycket mejerivaror men lite frukt och grönt.

Både butikscheferna och mottagarna är nöjda med samarbetet eftersom de inte vet eller vågar fråga om det finns fler kategorier att donera.

Men var inte nöjd med mängderna som doneras bara för att rutinerna fungerar bra på en avdelning!

arbete ser till att donation sker, därför är det viktigt att nå all personal genom deras arbetsledare eller avdelningschefer. Många av punkterna i den här handboken handlar om god kommunikation och tydliga rutiner. Dessa ska gälla alla avdelningar.

Märk upp utrymme för donerade varor

Markeringstejp på hyllor, vagnar eller direkt på golvet visar var donerade livsmedel förvaras på lagret, i kylan eller frysen. Det ska vara tydligt för både butikspersonal och dem som hämtar.

Packa varorna i dedikerade kärl, till exempel frigolitlådor eller kartonger till mottagande organisation. Klistermärken med organisationens logotyp på kostar inte mycket men skapar tydlighet för personalen.



Visa tydligt var donerade livsmedel förvaras, så det är lätt att göra rätt för både butikspersonalen och dem som hämtar.

Mer kommer att doneras om personalen kontinuerligt påminns och har lätt att göra rätt.

I många fall finns en rutin för att använda SRS-backar att packa maten i, och mottagande organisation noterar hur många backar de hämtar och tar med sig motsvarande antal backar tillbaka till butiken vid nästa tillfälle.

Inkludera donation i utbildningar

Det finns rutiner för butikens varuflöde som alla medarbetare ska följa. Nyanställda går kanske en kortare internkurs och rutiner finns nedskrivna. Donation bör ingå som en naturlig del i dessa rutiner och därför även i utbildningarna. Generella riktlinjer kring ansvar och när det är lämpligast med prissänkning eller donation bör ingå.

Förmodligen använder ni även vägledningar från Livsmedelsverket. Där finns **Handbok för minskat matsvinn**, som även rör donation.

Mottagande organisation kan bjudas in till utbildningar för att ge mer specifika råd, till exempel kring egenkontroll, bland annat temperaturmätning och infrysning av färskvaror.

Jämför statistik på kategorinivå mellan butiker

Mängd donerade livsmedel är ett viktigt uppföljningsmått. Att jämföra mellan år och månader är bra för att se till att rutiner hålls, det är ett verktyg för butikschefen.

Olika butiker har dock olika förutsättningar att donera, till exempel om de har olika mottagande organisationer eller olika typer av

TIPS

Undvik att sprida ut varor eller att ha dem på olika platser varje dag.

Det kan vara stökigt inne på lagret och även om personalen hittar vad de söker är det tråkigt om de som hämtar tar fel varor eller missar några.

TIPS

För att undvika merjobb och göra sorteringen till donation mindre personberoende bör utsorteringen vara en integrerad del av de dagliga rutinerna med fifo (first in – first out) och rutiner kring prissänkningar.

kunder. Vad som är en rimlig andel till donation skiljer sig mellan butiker.

Butiker bör även jämföras med varandra per kategori, inte bara totalt. På så sätt ser man vilka som har bra rutiner på mejeriavdelningen eller i köttdisken och så vidare. Butikskedjorna bör ta fram denna statistik centralt, alternativt hämta statistik från större matbanker. Sprid goda exempel och dela erfarenheter mellan butiker.

Bästa praxis

Frys in mat

Infrysning är ett väldigt effektivt sätt att kunna donera mer kött, köttberedningar och fisk. Den typen av varor är mycket eftertraktade och relativt dyra.

Med frysta varor är det dessutom enklare att planera tillagning i storkök, då de kan samla på sig över tid för att sedan tillaga större mängder. Mat kan frysas på sista förbrukningsdag eller bäst före-dag och då få en längre hållbarhet.

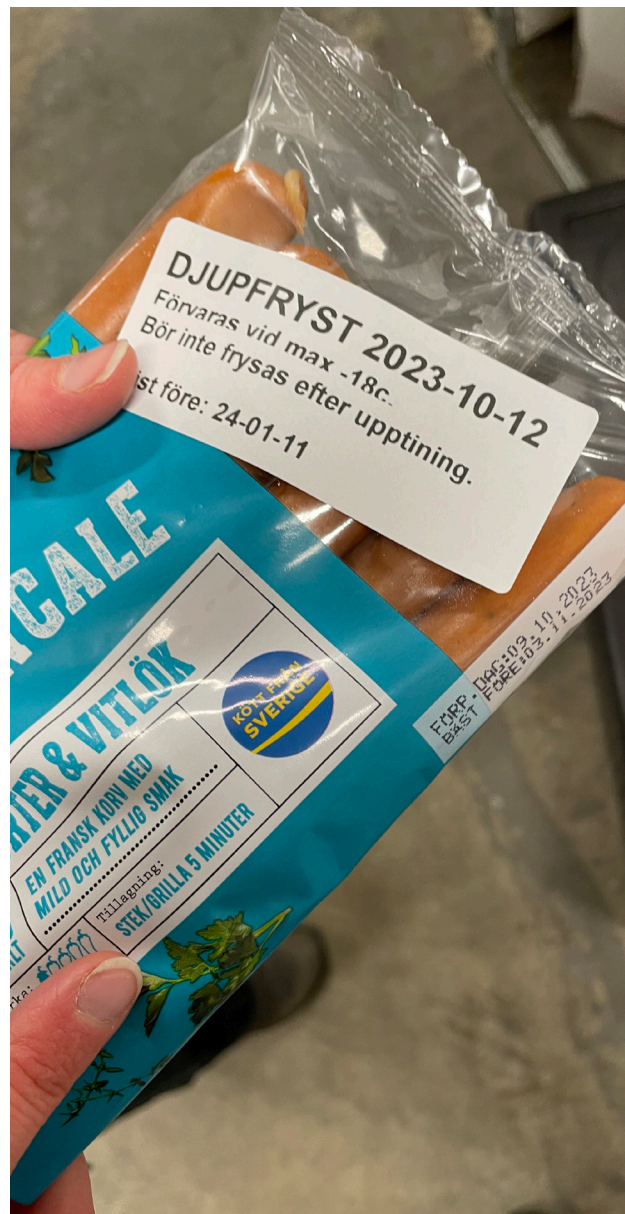
Att frysa in mat kräver dock mer arbete av butikspersonalen, framför allt för att märka om produkter. Butiksledningen måste avsätta personal för att denna arbetsuppgift ska bli gjord – en ganska enkel rutin som gör stor nytta.

Det är ett alternativ att mottagaren fryser in mat i stället för donatorn. Nackdelar med det är att tätare hämtningar krävs och att en större arbetsbörda läggs på organisationer som ofta har knappa resurser.

Det finns ett antal regler att följa kring ommärkning och hantering av infrysna produkter. Praktiska riktlinjer finner du i bilagan **Infrysning av färskvaror**.

Se över avtal med era leverantörer

Vid kvalitetsavvikelser för till exempel frukt och grönsaker kan det vara avtalat om retur efter ett visst antal dagar. Undersök om avtalen går att ändra så att dessa varor får doneras i stället. Då kan



Att frysa in mat är ett effektivt sätt att donera exempelvis köttvaror, men kräver mer arbete av butikens personal eftersom varorna måste märkas om.

matbankerna sortera ut det som är tjänligt tidigare i stället för att varorna står och blir för dåliga i väntan på svar från leverantör, och måste slängas. För en dialog med centralt ansvarig i din kedja om vilka möjligheter ni ser till ändringar.

Det händer även att fel varor eller för mycket varor levereras. De kan bli stående på lagret i väntan på beslut om retur och hinna bli för gamla innan beslut fattas. Avtala om en kortare tidsfrist vid sådana tillfällen för att kunna donera varorna i stället. Är leveransen inom ert företag, lyft frågan till centralt ansvarig för att ändra rutiner.

Se över datumrutiner

En vanlig rutin i butik kan vara att donera livsmedel på bäst före-datum eller dagen innan. Men i vissa fall går det att förutse vilka livsmedel som inte kommer att sälja redan innan dess, till exempel kampanjer som säljer sämre än förväntat.

Om butiken sitter på ett större parti som närmar sig bäst före-datum kan det vara praktiskt att donera en del redan tidigare än vad rutinen säger. Ge personalen förtroendet att ibland frångå rutinen. Eller ännu hellre, gör rutinen mer flexibel för större partier.

Digitala system som flaggar för detta kan vara till stor hjälp och bör användas i stället för att donera allt vid bäst före-datumet.

Att donera tidigare skapar utrymme i butiken för nya varor och förenklar för mottagaren som får färskare varor. Detta kan vara till stor hjälp om organisationen inte kan hämta varje dag.

TIPS

För stort fokus på prissänkta livsmedel kan leda till ökade inköp och svinn i hushållen. Var lyhörd mot era kunder. Vissa kanske önskar sig större "svinnlådor" med variation av varor medan andra önskar enskilda produkter. Om kunderna inte önskar vissa produkter är det bättre att donera dessa.

Jämför lönsamheten mellan prissänkning och donation

Donation och andra sätt att minska matsvinnet ska komplettera varandra. Att sänka priset på varor som snart går ut kan vara ett utmärkt sätt att förebygga svinn. Men tiden det tar att märka om och till exempel packa "svinnlådor" kan vara betydande. Personalens tid hade kunnat användas till annat, som att hålla ordning i hyllorna och skapa en trevligare upplevelse för kunderna. Att donera livsmedel skulle kunna vara snabbare och därmed ge en nettovinst för butiken.

För att donera felmärkta varor behöver ny etikett klistras på eller informationen bifogas på annat vis. Ofta är det lite större partier som blivit felmärkta och dessutom varor av fullgod kvalitet. Att donera just dessa kan därför göra extra stor nytta för mottagaren. Om matbanken får korrekt produktinformation kan de säkerställa att rätt information når slutkonsumenten.

Prissänkta varor kan vara ett sätt att attrahera



Att låta mottagaren använda SRS-backar kan förenkla hanteringen för båda parter.

kunder. Men det finns även en risk att konsumenter börjar förvänta sig prissänkta varor och undviker att handla till fullpris. Genom att bättre förstå kundernas köpvanor går det att identifiera när donation är att föredra framför prissänkningar.

Butikschefen måste alltid prioritera vad

personalens tid används till. Marginalen för varje vara är bara en aspekt, kundupplevelsen påverkas också.

Praktisk hjälp till mottagande organisation

Utgå ifrån att mottagande organisation har en begränsad ekonomi. Är deras huvudsakliga fokus att hjälpa människor i ekonomisk utsatthet finns inga stora möjligheter till investeringar eller löpande kostnader för omfördelning. Det finns exempel där kedjor eller handlare betalar organisationen en avgift för att hantera deras svinn på ett hållbart sätt.

Det är också möjligt att minska mottagarnas kostnader genom praktisk hjälp. Det bästa sättet att identifiera vad som skulle göra nytta är en god kommunikation och förståelse för varandras verksamheter.

Att låta mottagaren använda SRS-backar är en vanlig hjälp som förenklar hanteringen för båda parter. Även kylväskor eller kylpåsar skulle kunna köpas in av butiken och lånas ut.

Att bjuda in medarbetare från matbanken till era internutbildningar kan både vara en hjälp och fördjupa samarbetet. Framför allt grundläggande kurser i livsmedelshygien kan vara till hjälp för volontärer och personer i arbetsträning. Detta gäller både fysiska kurser och webbaserade kurser.

En betydande kostnad för mottagarna är transporten. I vissa fall kan den skötas av logistikpartners eller butikens lastbilar för e-handel i stället. Undersök möjligheterna till liknande upplägg.

FAKTA

En matbank är en ideell aktör som tar emot överskottslivsmedel från livsmedelsbranschen och förmedlar den till verksamheter som jobbar med människor i utsatthet.

I de flesta europeiska länder är matbanker en egen organisation som bara jobbar med att förmedla överskottsmat. I Sverige drivs matbanker däremot ofta av sociala organisationer som både driver matbank och förmedlar maten till målgrupperna, på olika sätt och via olika verksamheter. Exempelvis som måltider i sociala verksamheter, genom matkassar eller via sociala matbutiker.

Matbanker kan vara stora och små. I vissa fall förser matbanken ett fåtal sociala verksamheter med mat. I andra fall handlar det om stora logistiksystem med egna bilar, lager och många olika mottagare. I vissa fall sker donations-samarbeten direkt mellan en butik och en social verksamhet.

Stadsmissionen driver ett nationellt matbankssystem som dagligen hanterar tonvis av överskottsmat och fördelar donationer mellan Stadsmissionens tio matcentraler runt om i landet. [Ätbart](#) driver Svenska matbanksnätverket och stödjer och kvalitetssäkrar mindre matbanker i hela landet.

Matbanker och mottagande verksamheter

Ett stort antal organisationer jobbar på något sätt med att förmedla överskottslivsmedel till behövande. Rutiner och förutsättningar skiljer sig mycket åt, från små föreningar med enskilda volontärer som hämtar överskottsmat i den lokala matbutiken till storskaliga matbanker med egen logistik, flertalet anställda och arbetstränande som hanterar stora volymer mat från grossist- och leverantörsledet.

Läs även kapitlet **Livsmedelsbutiker** (sidan 5). Ställ krav på att på att verksamheterna som donerar till matbanken ska leva upp till grundförutsättningarna och stötta dem i att följa god och bästa praxis i sitt arbete.

Detta kapitel vänder sig till dig i en mindre matbank som tar emot överskottslivsmedel främst från butiker eller lokala livsmedelsföretag för att omfördela till människor i behov.

Utmaningar

De främsta hindren för effektiv omfördelning hänger ofta ihop med finansiering av driften och möjligheten att bibehålla professionalitet över

tid om arbetet utförs primärt av volontärer eller människor i arbetsträning.

Företag i livsmedelsbranschen är vana att jobba med andra företag; de är kunder eller leverantörer till varandra. Samarbete med ideella organisationer som utför tjänsten att ta hand om överskottslivsmedel kan innebära kulturkrockar och felaktiga förväntningar.

Även lagstiftning och tillsyn är anpassade för kommersiella verksamheter med ekonomiska möjligheter att skaffa utbildad personal och lämpliga inventarier. Har ni behov av rådgivning och kvalitetssäkring kan ni kostnadsfritt gå med i Svenska matbanksnätverket som drivs av Ätbart och få stöd och rådgivning.

Grundförutsättningar

Livsmedelssäkerheten är en grundförutsättning för att arbeta med omfördelning av överskottslivsmedel. I första hand, givetvis, för att säkerställa att ingen ska riskera att bli sjuk av maten som förmedlas, men också för att förvalta det förtroende som donerade företag visar matbanken.

Där är kontakten med myndigheter ett viktigt stöd i matbankens verksamhetsutveckling och kvalitetssäkring.

Registrera er som livsmedelsföretag

”Livsmedelsföretag: varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel.” (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002, Artikel 3:2)

Ovanstående citat är lagens definition av vad som är ett livsmedelsföretag. Detta gör att även många organisationer och föreningar blir livsmedelsföretag. Men för att räknas som livsmedelsföretag ska verksamheten ha en viss omfattning. När kommunen får in en anmälan om registrering, så bedömer man först om verksamheten ska räknas som livsmedelsföretag.

Registrering görs till kommunen där ni är verksamma. Kommunen kan ta ut en handläggningsavgift för detta, men hjälper även till så att det blir korrekt gjort. Kommunen vet då att er verksamhet finns och kan komma att göra tillsynsbesök för att undersöka hygien.

Egenkontroll och HACCP

Ingen ska bli sjuk av maten de får från er. För att undvika det finns det lagar och råd kring hantering av livsmedel. Ni måste ta fram rutiner och se till att de följs i ett så kallat egenkontrollprogram.

Verksamheten ska även göra en faroanalys, kallad



Det är viktigt att kylvaror förvaras i rätt temperatur så att ingen blir sjuk av den donerade maten.

TIPS

Egenkontrollprogrammet ska finnas nedskrivet och all personal ska ha kunskap om de delar som påverkar dem. GHP (god hygienpraxis) och rutiner för utbildning, rengöring och skadedjurskontroll utgör grunden för hur livsmedelsverksamheten har koll på att livsmedlen är säkra.

TIPS

Skafferi och kylskåp behöver inte vara av professionell storköksstandard, men livsmedel ska kunna förvaras utan att man riskerar sammanblandning eller att läckage eller smuts kontaminerar andra matvaror.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), som hjälper verksamheten att säkerställa att alla viktiga rutiner finns på plats. Se bilagan **Egenkontrollprogram** för mer information om hur ett sådant program kan vara utformat.

Lämplig lokal

I en ändamålsenlig lokal ska det vara möjligt att hålla en god hygien och hantera den mängd livsmedel som tas emot. Det kan vara svårt att leva upp till hygienkraven om lokalen även används som till exempel samlingslokal, där olika aktiviteter pågår och andra människor rör sig.

Kylda varor kan hanteras i rumstemperatur kortare stunder, till exempel om ett fåtal kassar packas inför utlämning. Men de ska givetvis inte lämnas i rumstemperatur längre stunder i väntan på utlämning. Om större mängder hanteras eller under längre tid är kylrum att föredra.

Frakta livsmedel

Större matbanker använder normalt sett en skåpbil eller lätt lastbil med kylaggregat för att kunna hantera större partier. Det är dock inget krav för att kunna ta emot överskottslivsmedel. Används kyllådor och/eller kylklampar kan även kylvaror fraktas med vanlig personbil, så länge temperaturen hålls. Torrvaror, grönsaker och bröd kan fraktas så länge de inte fördärvas eller kontamineras genom att till exempel bli smutsiga. För korta sträckor kan cykelvagn eller liknande användas.

Ansvar för livsmedelssäkerheten övergår från butiken/livsmedelsföretaget då matbanken hämtar/tar emot varorna. Det innebär också att mottagaren ansvarar för att transportera dem i korrekt temperatur i obruten kylkedja. För att säkerställa detta bör man göra kontrollmätningar av temperaturen vid överlämning och ankomst till egna lokaler. Detta kan göras med regelbundna stickprovskontroller.

Vid kortare körsträckor är risken mindre för temperaturavvikelser. Under sommaren vid varmare väder är risken större.

Tillräcklig och kontinuerlig finansiering

Även om livsmedlen som tas emot är gratis kommer



Större matbanker använder ofta en skåpbil med kylaggregat för att transportera mat, men kyllådor och kylklampar räcker – bara temperaturen hålls.

det finnas löpande utgifter för hyra, bränsle och förbrukningsartiklar. Vissa investeringar kan även krävas för att komma i gång eller expandera verksamheten, såsom kylar, inventarier och fordon.

Församlingar och sociala organisationer som i vanliga fall utför annan verksamhet behöver sätta av medel i sin budget för att även kunna hantera livsmedel. Alla organisationer behöver en plan för hur pengar ska samlas in. Det kan vara offentliga

TIPS

Personal eller volontärer med erfarenhet från livsmedelshandel, restaurang eller livsmedelsbranschen i stort kan vara en stor tillgång. Dessa personer kan ha lättare att tala samma språk som parten som donerar. Det blir lättare att förstå vilka överskott som uppkommer och hur det bör hanteras.

Relevant utbildning eller erfarenhet av att ha jobbat professionellt med livsmedel är även viktigt för att kunna jobba och handleda andra inom livsmedelssäkerhet.

medel, stipendier, sponsoravtal eller så klart att företagen som donerar livsmedel även betalar en hanteringskostnad.

Det finns ingen anledning att inte förhandla med företagen som donerar livsmedel om vilka kostnader eller investeringar de kan bära. Vill de inte betala hanteringsavgift kan de till exempel bistå med utrustning, kylrum eller lån av fordon. Ideella organisationer utför en tjänst åt dessa företag och bör kunna ta betalt, i någon mån.

Risken är att finansiering genom projekt eller sponsring är alltför kortsiktig och inte räcker till att driva matbanken på längre sikt, vilket normalt efterfrågas av livsmedelsföretagen.

Bristande finansiering är en grundorsak till att många organisationer har svårt att leva upp till sin fulla potential eller ens nå grundförutsättningarna.

TIPS

De flesta butiker kan anpassa sig till att hämtning sker bara vissa dagar. Men färre färskvaror kommer förstås att doneras om hämtningen inte är varje dag. Hämtning en eller två gånger i veckan är vanligt, men många butiker tycker det är för sällan.

Skriv avtal om rutiner och ansvar

Grunden för samarbetet ska vara ett skriftligt avtal. Parterna ska garantera varandra att de följer lagstiftning och har förmågan att omfördela livsmedel effektivt. Kontaktpersoner, ansvarsfördelning mellan parterna och vad som egentligen omfattas av samarbetet bör framgå.

Det är särskilt viktigt att det finns en rutin för produktlarm, alltså när fel upptäcks i ett parti som redan lämnat producenten och inte bör sättas på marknaden. Information vid produktlarm ska gå till en person som är på plats i organisationen dagligen, helst till en info-mejl som fler har tillgång till.

Både butikskedjor och större matbanker kan ha standardavtal de gärna vill använda. Dessa kan behöva anpassas från fall till fall, men är en bra grund. Se även avsnittet **Skriv avtal om rutiner och ansvar** i kapitlet **Livsmedelsbutiker** (sidan 2).

Engagerad och kunnig personal

Personer inom social verksamhet har inte nödvändigt vis rätt kompetens eller erfarenheter



Matkassar packas i Uppsala Stadsmissions matcentral.

inom livsmedelsdistribution. Om mottagning, tillagning och servering av överskottslivsmedel är en del av den sociala verksamheten kan det krävas utbildning i livsmedelshandling.

Personalen ska kunna leva upp till det som står i avtalet och även kunna vårda samarbetet genom bra kommunikation. Många som utför arbetet i dag är volontärer eller personer i arbetsträning. Det fungerar som regel väldigt bra, men det kräver tillgång till stöd och handledning vid behov från mer erfaren personal.

Lägg dock inte för stort ansvar på personer i arbetsträning då arbetet kräver stor noggrannhet och kan vara fysiskt tungt.

Fasta rutiner

Som mottagande verksamhet är det viktigt att vara förutsägbar och tydlig för att skapa förtroende hos donerande part. Det skapas bland annat genom fasta rutiner för vilka varor som hämtas var och när. Det är bättre att hämta färre dagar i veckan, men vara säker på att komma, än att lova komma varje vardag men missa det.

Skriv ner vilka rutiner som gäller som checklistor för hämtning, förvaring, sortering och utlämning. Skriv ut dem och sätt på väggen eller se på annat sätt till att alla som utför en arbetsuppgift vet vilka steg som ingår. Det underlättar även för egenkontrollen om tydliga rutiner följs.

Volontärer kan ha svårt att hämta mat på tider som är praktiska för donerande verksamheter. Butiker vill ofta bli av med varorna på förmiddagen. För att rädda mycket mat behöver hämtningen även

vara frekvent och förutsägbar. Som alltid är god kommunikation nyckeln till ett bra samarbete.

Dokumenterad spårbarhet

Svensk lag inom livsmedelshandling bygger på EU-lagstiftning och ställer krav på spårbarhet. Det betyder att varje verksamhet ska veta vilka produkter som hanteras, varifrån de levererats och vart de skickas vidare och när.

Spårbarhetskravet gäller endast mellan företag/organisationer/verksamheter i livsmedelskedjan, inte till slutkonsument/kund/person som tar emot matstöd. Matbanker och liknande utgör ett steg i den kedjan och måste därför ha en rutin för att hantera detta.

Att säkerställa spårbarhet kan vara mycket tidskrävande, men måste göras. Vissa större matbanker har digitala system och skannar streck-koder, precis som i dagligvaruhandeln, men det är inget krav.

Genom att vara nåbara via till exempel gemensam mejl och ha kontroll på lagret finns möjlighet att agera i tid på produktalarm.

God kommunikation

Att bara hämta upp lådor på ett butikslager kan vara en kort och anonym kontakt. Men en kort hälsning och ett samtal då och då om vad som fungerar bra och mindre bra stärker samarbetet. En levande kommunikation är en grundförutsättning för donationssamarbete, lika mycket som formella krav och rutiner.

Avtala med butiken vad som funkar bäst. Ibland



Stadsmissionens matcentraler jobbar med digital produktregistrering.

önskar butiken att organisationen ringer eller SMS:ar innan hämtning, i andra fall går det bra att bara dyka upp på avtalad dag och tid. Vissa organisationer vill ha möjlighet att höra vad som ska hämtas, och det kan ge donatorn möjlighet att plocka i ordning i god tid.

Det skapar trygghet för butikspersonalen att ha en personlig relation till den som hämtar. Därför är det bra att rotera personal så lite som möjligt och vara tydlig med varför man är där.

Semestertider och när personal byts innebär en risk att samarbete kommer av sig. Om hämtningar upphör under sommaren kan det behövas en extra avstämning för att komma i gång till hösten. Gå via butikschef och påminn om avtal för att inte tappa relationer.

God praxis

Start och utveckling av samarbetet

En god start skapar förutsättningar för ett väl-fungerande samarbete. Genom att lägga lite extra tid i början på att reda ut frågor och sätta rutiner med butiken sparar man tid på sikt. Kontakta gärna Ätbart som driver Svenska Matbanksnätverket och använd deras digitala material eller projektet ReSvinns mall *Checklista uppstart samarbete* och se vad som är relevant för er.

Att börja arbetet i liten skala, med mindre frekventa hämtningar och bara mot en avdelning, kan göra det enklare att hitta formerna. Utöka samarbetet över tid.

Att besöka varandra kan skapa en helt annan förståelse. Bjud in till studiebesök och se till att ni får besöka butiken/företaget också. Ett besök med ledning eller hög chef är ofta nödvändigt för att starta ett samarbete.

När ett samarbete är i gång är det viktigt att nå medarbetare på golvet. Se till att bli inbjuden till avdelningsmöten eller liknande någon gång per år. En frågestund och gemensam promenad genom butiken eller anläggningen kan ge nya idéer till vad som doneras och hur.

Att vårda relationen till donerande företag är mycket viktigt för att få tillräckligt med överskottsmat. Att donera mat är inte kärnverksamhet och utan påminnelser glöms det lätt bort eller blir slarvigt gjort.

Återkoppla med jämna mellanrum hur mycket



Matmissionen är ett koncept för sociala matbutiker där donerade överskottslivsmedel säljs till medlemmar till mycket reducerat pris.

som donerats och vad det använts till, till exempel månadsvis. Berätta vad som fungerat bra eller dåligt samt om ni har förslag på förbättringar. Att visa sin uppskattning via sociala medier kan också skapa ökad engagemang hos ledningen och bland personalen.

Arbetskläder och uppmärkta lådor

Personerna som hämtar överskottsmat ska ge ett professionellt intryck. De bör ha hela och rena arbetskläder med väl synlig text och logotyp från er organisation. Detta visar för kunderna vilka ni är och för butikspersonalen att ni får vistas inne på lagret.

Även lådor och backar ni hämtar bör vara märkta

som en påminnelse till personalen att fylla dem. Om ni lånar SRS-backar kan det vara bra att märka upp hyllan i stället.

Skapa god arbetsmiljö

Vid enstaka tillfällen kanske det inte är problematiskt med tunga lyft och repetitiva arbetsmoment. Men om hämtning sker flera gånger i veckan och ett stort antal behövande får matkassar eller tillagad mat, då behöver arbetsmiljön vara anpassad.

Att låna plockvagnar eller backställen i butiken vid hämtning för att slippa tunga lyft är ofta inget problem. Men även under transport och ompackning kan rätt bord och hyllor minska risken för arbetsskador.

Att rotera arbetsuppgifter mellan personer kan också avhjälpa.

Äldre volontärer eller personer i arbetsträning kan behöva lättare packade lådor än vad anställda i butik klarar av. Be i så fall den donerande parten att packa lättare. De kan även packa direkt på plockvagn eller liknande.

Samarbeten med industri och grossister

Att be om att samarbeta med den lokala matbutiken för att ta emot överskottsmat är ett naturligt första steg. Men matsvinnet från handeln har minskat på senare år och det kan vara svårt att bygga effektiv logistik på för små mängder. Vänd er till lokala livsmedelsföretag, exempelvis charkföretag, bagerier och grossister för att hitta mer överskottsmat.

”När jag är där och hämtar mat brukar jag lyfta på locket till soptunnan också. Ligger där mycket ätbart tar jag kort och skickar till butikschefen tillsammans med en ledsen smiley. Vi har en bra och öppen kommunikation.”

Chef på mottagande kök

Samarbeten med andra matbanker

Mindre aktörer kan göra ett utmärkt socialt arbete i lokalsamhället, men ha svårt att ta emot större partier från handel eller livsmedelsindustri. Knyt kontakt med större regionala matbanker för att kunna hänvisa större partier till dem.

De större, regionala matbankerna kan också många gånger erbjuda kompletterande varor till de mindre organisationerna som de annars inte har tillgång till lokalt.

TIPS

Uppträdandet får gärna vara varmt och familjärt, men även respektfullt och förtroendeingivande. Tydlig klädsel är en del av det.

Bästa praxis

Anställd personal

Även lite större matbanker kan drivas på ett bra sätt av volontärer, och volontärer samt människor i arbetsträning kan vara en stor del av verksamheten. Men att åtminstone ha en ansvarig som är anställd i er organisation gör verksamheten mindre sårbar.

Lätt lastbil eller skåpbil med kylaggregat

Ett fordon anpassat för livsmedelstransporter är självklart för storskalig omfördelning. I lastbilar kan hela lastpallar rullas direkt in. Det är viktigt för att kunna ta emot partier från till exempel industri eller grossister, men de flesta livsmedelsbutiker kommer inte att donera så stora mängder att det blir nödvändigt med lastbil. Skåpbil kan dock vara praktiskt om mat hämtas från flera butiker.

Stor skala ställer förstås även krav på lokalen hos mottagaren. Det bör finnas lastbrygga och utrymme utanför att parkera lastbilar, samt anpassade lagerhyllor inomhus.

Omfördelning är kanske bara en mindre del av er verksamhet och då är det bra om en anställd kan ta det övergripande ansvaret med bemanning, avtal och liknande. Det underlättar för att hålla rutiner och utveckla samarbetet över tid.

Digitala system för spårbarhet och egenkontroll

Att köpa in eller utveckla stödsystem kan vara kostsamt, men är nödvändigt i stora matbanker.



Lunch serveras på Café David, Skåne Stadsmissions öppna mötesplats för män och kvinnor i utsatthet. Maten är till stor del lagad av donerade livsmedel.

Det kan förenkla att ha alla dokument och system åtkomliga i telefon eller surfplatta. För mindre verksamheter kan utskrivna checklistor och blanketter vara en smidig lösning. Mallar i Excel för administration är en god medelväg även för lite större verksamheter.

Det finns många företag och konsulter som säljer system och ger stöd till livsmedelsverksamheter. En första rådgivning kring fördelarna och kostnaderna med just deras system är vanligen gratis. Sök på internet eller få tips från andra

mottagande organisationer om vilket system som är lämpligt att välja.

Ta fram och jämför statistik

Berätta för donerande företag hur mycket som tagits emot och vad det gått till. Tydliga siffror är ett bra underlag för en god kommunikation.

Berätta för donerande företag om mängderna blivit mindre med tiden och jämför med liknande företag. Det är enkelt för butikerna att vara nöjda med sitt åtagande, men går det att visa upp att en liknande butik donerar betydligt mer av en viss varukategori kan det motivera dem till förbättring.

Matbanker bör följa upp resultat för att kunna kommunicera externt om sin verksamhet, men även för att ge bättre kontroll internt. Följ upp över tid för att kunna hålla bra rutiner.

Var en samhällsaktör mot matsvinn och matfattigdom

Omfördelning av överskottslivsmedel kan minska matsvinn och lindra matfattigdom. Det är viktigt att förstå att en utdelad matkasse är en akut, men tillfällig, hjälp. För långsiktig förändring behövs både samhällets insatser och stärkt egenmakt och kraft hos individen.

Använd era erfarenheter för att driva opinion och informera om att fattigdom är ett samhällsproblem som behöver en lösning på samhällsnivå. Visa upp ert arbete och inspirera andra. Samarbeten med forskare kan ge nya insikter. Utforska nya sätt att samarbeta med livsmedelsbranschen för att nå fler behövande och säkra långsiktig finansiering.

Bilaga 1

Vad kan och får doneras?

Det är viktigt att veta vilka typer av livsmedelsprodukter som är lämpliga att donera. Likaså att följa regler och riktlinjer för att säkerställa att kvaliteten bibehålls så att maten är säker att konsumera. Flera livsmedelskedjor har interna riktlinjer om detta.

Här intill listas några grundläggande regler som gäller för livsmedelsdonationer i Sverige.

I bilagan **Rekommendationer för donation i butik** listas typer av produkter som kan doneras och rekommenderade datumriktlinjer, samt en förteckning över ett antal produkter som inte bör doneras från butik.

FAKTA

Lagar om livsmedelssäkerhet är antagna på EU-nivå.

Vill du veta mer om livsmedelssäkerhet vid donation finns det bra vägledning om livsmedelsdonationer på Livsmedelsverkets hemsida, <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/720/livsmedelsdonationer>.

1. **Bäst före-datum och sista förbrukningsdag:**

Det är viktigt att skilja på de två typerna av märkning. Mat som passerat sitt bäst före-datum kan fortfarande vara säker att äta, men kvaliteten kan ha försämrats något. Sådan mat kan vanligtvis doneras så länge den fortfarande är ätbar. Däremot ska inte mat som passerat sista förbrukningsdag doneras, eftersom det kan innebära en risk för hälsan.

2. **Förpackning och märkning:**

Livsmedel som doneras ska vara korrekt förpackade och märkta med information om bland annat ingredienser, näringsinnehåll och eventuella allergener. Förpackningen bör vara intakt så den skyddar maten från yttre påverkan.

3. **Donation vid produktlarm:**

Om en vara bedöms osäker att äta, har kvalitetsavvikelser eller är felmärkt kan en producent/leverantör skicka ut produktlarm för att återkalla produkten från marknaden. Produkter med mindre kvalitetsavvikelser som en yoghurt med för tjock konsistens kan doneras i stället för att slängas. Har en produkt fel märkning, till exempel en yoghurt, måste den märkas om eller kompletteras med ett informationsblad med rätt information som följer med produkten. Oftast framgår det av produktlarmet om varan kan doneras. Stäm av med producentens/leverantörens kvalitetsavdelning om varan går att donera. Gör det själv eller via centralt ansvarig i er kedja.

4. **Hantering och lagring:**

Livsmedelsdonationer måste hanteras och lagras på rätt sätt för att säkerställa att maten förblir säker att konsumera. Kylvaror och frysta produkter måste transporteras och förvaras vid lämpliga temperaturer. För torrvaror är det viktigt att de lagras på en torr och sval plats.

5. **Hygien och säkerhet:**

De som hanterar livsmedelsdonationer måste följa god hygienpraxis för att minimera risken för kontaminering. Det innebär att tvätta händerna ordentligt och ofta, använda skyddsutrustning när det behövs och hålla arbetsområden rena.

6. **Samarbeta med behöriga organisationer:**

Säkerställ att maten doneras till organisationer som är registrerade livsmedelsverksamheter med kunskap om att hantera livsmedelsdonationer. De vet hur man hanterar, lagrar och distribuerar mat på ett säkert och effektivt sätt.

Bilaga 2



Skriv ut
och sätt
upp på
väggen!

Rekommendationer för donation i butik

Butiken är alltid ansvarig för att varorna är tjänliga och lämpliga att doneras. En vara som har passerat eller närmar sig bäst före-datum och som inte längre går att sälja i butiken kan doneras enligt datumriktlinjerna här intill om den fortfarande är tjänlig. Kontrollera till exempel synligt mögel, dålig doft eller missfärgning. Varan måste ha förvarats rätt och kylkedjan får inte ha brutits.

Kross och trasiga förpackningar

Livsmedel med trasiga förpackningar får doneras om varan är tjänlig. Till exempel kaffe med vakuumsläpp eller flingpaket där kartongen är lite trasig men innerpåsen är intakt.

TIPS

Vid bedömning av vilka varor ni donerar:
Använd sunt förnuft och fråga dig själv
om du skulle vilja äta produkten.

Nedanstående varor ska inte doneras

- Tobak, alkohol, läkemedel, energidryck
- Groddar, ärtskott, färdigpackade sallader och liknande produkter
- Kött med vakuumsläpp
- Oförpackade livsmedel, som varor från varmsmatsbuffé, butiksgrill, salladsbar eller deli-disk
- Felmärkta varor
- Produkter som har återkallats på grund av kvalitetsproblem, såvida det inte uttryckligen står i produktlarmet att de är okej att donera

Kategori Kan doneras

Frukt och grönt Allt som är tjänligt vid hämtning

Grundregeln är att du bara ska donera frukt och grönt du själv skulle vilja äta.

En banan kan vara lite brun i skalet men det bör inte vara sprucket eller mosat.

Citrusfrukt i nät där en frukt är möjlig kan doneras. Matbanken kan sortera ut dålig frukt och tvätta övriga. Skuren frukt, till exempel inplastad melon i skivor, ska förses med bäst före-datum och bör inte doneras efter det datumet. Paketerad frukt, till exempel färska bär, ska inte doneras efter bäst före-datum.

Butiksbakat bröd Allt som är tjänligt

Notera att oförpackat bröd saknar innehållsförteckning och information om allergener.

Denna information bör butiken tillhandahålla så att den kan delas till mottagare av maten.

Tänk på att allergener lätt kan spridas mellan olika sorters bröd.

Förpackat mat- och fikabröd Senast bäst före-datum

Mejeriprodukter Senast bäst före-datum

Matbanker bör informera om rutinen "Titta, smaka, lukta". Många mejeriprodukter är tjänliga efter bäst före-datum förutsatt att de förvarats i korrekt temperatur.

Diverse djupfryst Senast bäst före-datum

Skilj på varor som producerats som frysprodukter och färska varor som frusits in för att förlänga hållbarheten. Frysprodukters datummärkning gäller, medan produkter som frusits in av till exempel butik eller matbank ska förses med kompletterande information som innehåller bland annat nytt bäst före-datum.

Vakuumsförpackat kött Senast bäst före-datum

Färskt kött Senast bäst före-datum

Chark Senast bäst före-datum

Konserver Senast bäst före-datum

Det är inte farligt att äta mat från buckliga konserver förutsatt att burken fortfarande är tät.

Har burken hål eller har svällt och buktar ut ska den kasseras.

Förpackad kyld mat (gäller ej butikspakat) Senast bäst före-datum

Till exempel salladsrätter, färdigrätter, smörgåsar och wraps.

Torra livsmedel/kolonial (pasta, müsli med mera) Senast 30 dagar efter bäst före-datum

Hygienartiklar/kemtekniskt Senast 30 dagar efter bäst före-datum

Ägg Senast bäst före-datum

Ägg får inte säljas efter bäst före-dagen (om de inte tillagats/värmebehandlats).

Bilaga 3

Infrysning av färskvaror

När en produkt närmar sig bäst före- eller sista förbrukningsdag kan den frysas in för att förlänga hållbarheten. Det är dock viktigt att märkningen av produkterna är korrekt.

När ett livsmedel djupfrysas får inte märkningen med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag ändras. Datumet måste synas tydligt och får alltså inte täckas över.

Utöver detta behöver märkningen kompletteras med ett antal uppgifter/ny märkning som krävs för djupfrysade livsmedel, se listan över kompletterande märkning till höger.

TIPS

Det finns olika sätt att jobba med infrysning.

Om den donerande verksamheten fryser livsmedlen kan det räcka att hämta sporadiskt, vilket underlättar mycket för mottagarna.

Mottagaren kan välja att frysa in allt kött, fågel och fisk för att skapa mer förutsägbarhet i matlagningen. Eller så fryser man bara större partier för att kunna fördela dem över tid.

Kompletterande märkning

- Uttrycket djupfrost ska anges i anslutning till livsmedlets beteckning.
- Skriv att djupfrysade livsmedel ska förvaras vid max -18°C .
- Uppgift som gör det möjligt att identifiera varupartiet ska anges på samtliga djupfrysade livsmedel. För förpackade livsmedel som omfördelas är det tillräckligt med datummärkningen.
- Fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter ska också märkas med infrysningsdatum. Se information nedan om lagringstid
- Det behöver tydliggöras att det nya bäst före-datumet gäller just för livsmedlet i djupfrost tillstånd om det finns en tidigare datummärkning för livsmedlet som kylvara.
- Texten "Bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande ska anges på förpackningen. Om livsmedlet fryses in nära produktens bäst före-datum eller sista förbrukningsdag ska det dessutom märkas med en anvisning om att det bör tillagas omedelbart efter upptining.

Lagringstid i frys som håller -18°C :

Hållbarheten för infrysade livsmedel beror främst på fetthalten i produkten. Ju magrare produkten är, desto längre håller varan.

- Griskött: Feta delar 3 månader, magra delar 6 månader
- Nötkött: 8-12 månader
- Lammkött: 6-12 månader beroende på fetthalt
- Innanmat: 3 månader
- Charkuterier: 1-2 månader

Eftersom frysa livsmedel sparas längre tid än färska är det större sannolikhet att de finns i verksamheten när ett produktlarm inträffar. Men så länge rutiner för spårbarhet finns är det egentligen inget problem.

Bilaga 4

Egenkontrollprogram

Egenkontroll är ett begrepp som innebär att en verksamhetsutövare själv ska kontrollera att man följer de regler som styr verksamheten. Man ansvarar för god planering och kontroll av livsmedelshygienen.

För att egenkontrollen ska fungera på ett bra sätt krävs att man har tagit fram rutiner som beskriver hur hanteringen av livsmedel sker. Verksamheten ska bygga upp ett system med rutiner, kontroller och dokumentation.

Grundförutsättningar som exempelvis GHP (god hygienpraxis) och rutiner för utbildning, rengöring och skadedjurskontroll utgör basen för hur livsmedelsverksamheten har koll på att livsmedlen är säkra. Verksamheten ska även göra en faroanalys, kallad HACCP. Faroanalysen hjälper verksamheten att säkerställa att alla viktiga rutiner finns på plats, samt att införa särskild övervakning för de mest kritiska momenten/punkterna för livsmedelssäkerheten.

HACCP

Förkortningen HACCP står för *Hazard Analysis and Critical Control Points*, och översätts till *Faroanalys och kritiska styrpunkter*. Det är en standardiserad arbetsmetod som beskriver hur man systematiskt kartlägger, bedömer och kontrollerar faror i livsmedelshanteringen med syfte att livsmedel ska vara säkra för konsumenten. Det kan vara mikrobiologiska, kemiska, allergena och fysikaliska faror.

De sju HACCP-principerna

- Princip 1: Identifiera faror
- Princip 2: Identifiera kritiska styrpunkter
- Princip 3: Fastställa kritiska gränsvärden
- Princip 4: Övervaka de kritiska styrpunkterna
- Princip 5: Fastställa korrigerande åtgärder
- Princip 6: Verifiera att åtgärderna fungerar effektivt
- Princip 7: Dokumentation och journaler

Principerna i korthet

De sju principerna handlar i korthet om att identifiera faror, identifiera punkter där faran kan styras, fastställa kritiska gränsvärden för dessa punkter, övervaka gränsvärdena, fastställa vad som ska göras vid avsteg från gränsvärdet, se till att resultatet blir som avsett och att övervakning och korrigerande åtgärder sker som avsett, och som sista princip att se till att använda lämplig dokumentation och journalföring.

Princip 1:

Att identifiera faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå.

I de fall det visar sig att de identifierade farorna tas om hand genom att hygienregler följs, behöver övriga HACCP-principer inte alltid tillämpas strikt. På vilken detaljnivå som farorna behöver anges måste avgöras utifrån verksamhetens art. Exempel: Om verksamheten har som hygienregel att alla som vistas i lokalen ska tvätta händerna innan arbete påbörjas behöver man inte göra en omfattande riskanalys kring farorna med bristande handhygien i lokalen.

Det ska inte ställas mer detaljerade krav än

vad som är nödvändigt för att farorna ska kunna kontrolleras. Riktlinjer för hur flexibiliteten kan tillämpas är att ju större risk en fara utgör desto mer uttalad ”skolboks-HACCP” bör krävas. Och omvänt: ju mindre risk en fara utgör desto mer kan livsmedelsföretagaren få tillämpa förenklade förfaranden.

Princip 2: Att identifiera kritiska styrpunkter i det/de steg där kontroll är nödvändig för att förebygga/eliminera en fara eller reducera den till en acceptabel nivå.

Om betydande faror har identifierats ska specifika åtgärder vidtas. De specifika åtgärderna ska se till att farorna inte ger upphov till negativa hälsoeffekter hos konsumenter. Det steg i livsmedelshanteringen där en sådan specifik åtgärd sätts in kallas för kritisk styrpunkt.

Princip 3: Att fastställa kritiska gränsvärden för de kritiska styrpunkterna i syfte att se till att farorna som ska styras är under kontroll.

Verksamhetsansvarig ska kunna redogöra för hur de kommit fram till den kritiska gränsen, exempelvis:

- Gränsen är allmänt vedertagen eller fastställd i regler. (Exempel: En vara får inte omfördelas om sista förbrukningsdag har passerats.)
- Gränsen är hämtad från en branschriktlinje, generisk plan eller liknande. (Exempel: Nötfärs förvaras under 4°C.)
- Verksamhetsansvarig har själv identifierat gränsen. (Exempel: Vi hanterar inte torrvaror mer än 30 dagar efter bäst före-datum utan godkännande från producent.)

Princip 4:

För att övervaka de kritiska styrpunkterna.

Eftersom det är mycket viktigt att övervakningen i en kritisk styrpunkt verkligen görs på rätt sätt är instruktioner ofta nödvändiga. Om dessa behöver vara skriftliga eller inte avgörs bland annat med hänsyn till verksamhetens storlek och art.

Princip 5: Att fastställa korrigerande åtgärder som ska vidtas när övervakningen visar att en kritisk styrpunkt inte är under kontroll.

Det ska på förhand vara bestämt vad som ska göras om avvikelse från en kritisk gräns konstateras vid övervakningen. Vad som ska göras vid avsteg måste inte alltid vara dokumenterat. Avsaknad av dokument kan accepteras om bara enstaka personer sköter övervakningen och om var och en som sköter övervakningen på ett klart och entydigt sätt kan redogöra för vad som ska göras vid avsteg från en kritisk gräns.

- Säkerställs det att livsmedlet som inte uppfyllde det kritiska gränsvärdet inte går vidare i processen?
- Återställs processen så att den kritiska styrpunkten är under kontroll?
- Åtgärdas orsaken till avsteget från den kritiska gränsen så att problemet inte upprepas?

Princip 6:

Verifiera att åtgärderna fungerar effektivt

Den lokala matbanken ska själv kontrollera att den aktuella faran verkligen adresserats med hjälp av de planerade åtgärder och arbetssätt som införts för övervakning och korrigerande.

Man ska även kunna visa hur man får bekräftat

att övervakning och korrigerande faktiskt sker i enlighet med instruktionerna.

Princip 7:

Att upprätta dokumentation och journaler för att visa att åtgärder tillämpas effektivt

Sammantaget ska inte mer dokumenterade rutiner och journalföring krävas än vad som är nödvändigt för att styrningen av farorna ska fungera effektivt. Det viktigaste är att verksamheten kan visa på plats att processerna fungerar på ett tillfredsställande sätt.

Om det bedöms lämpligt kan det till exempel accepteras att journalföring av övervakningen endast sker vid avvikelse från den kritiska gränsen, en så kallad avvikelserapport. För en matbank som endast hanterar förpackade livsmedel anses detta vara tillräckligt.

Avvikelserapporter bör sparas tillsammans med övriga dokument i verksamheten, till exempel loggar för temperaturkontroll, checklistor och leverantörsföljesedlar.

Kravet på hur länge eventuella journaler ska bevaras bör begränsas till att omfatta en rimligt lång tidsperiod. Detta kan till exempel vara att journalerna ska finnas tillgängliga vid ett eventuellt larm som kan spåras tillbaka till det aktuella livsmedlet. Att spara dokumentation i 12 månader bör ses som en rimlig tidsperiod.

Riskvärderingar

Livsmedelslagstiftningen uttrycker i huvudsak vilka mål som ska vara uppfyllda och lämnar i hög grad till företagaren att bestämma hur de ska uppfyllas. Det betyder att det finns många olika metoder att nå samma mål.

En matbank är att klassa som lågrisk förutsatt att fastslagna riktlinjer efterföljs.

När man gör en riskvärdering bör man utgå från en specifik fråga, aktivitet eller situation som sedan riskvärderingen ska besvara, till exempel ”Vilken risk finns vid förvaring av kylda eller frysta produkter?”.

Faroanalys: Kyl- och frysförvaring av produkter

- *Faroidentifiering:* För hög lagringstemperatur
- *Farokarakterisering:* Risk för mikrobiologisk tillväxt
- *Förebyggande åtgärd:* Temperaturkontroller
- *Gränsvärden:* Temperaturangivelsen på producentförpackning gäller. Om ingen annan angivelse finns gäller max +8 °C för kylvaror och max -18°C för frysvaror
- *Övervakningsfrekvens:* Temperaturen i samtliga kylar ska kontrolleras två gånger i veckan, måndagar och torsdagar
- *Korrigerande åtgärder:* Varor som har lagrats i för hög temperatur ska slängas
- *Journalföring:* Avvikelser från gränsvärden dokumenteras i avvikelserapport, med information om datum, uppmätt temperatur, samt nummer på kyl/frys

Korrigerande åtgärder vid avvikelse

I en matbank är det få processer som innebär stora hälsorisker, det är främst temperaturövervakning, riskminimering av korskontaminering och skadedjurskontroll. Avvikelser från fastställda rutiner och gränsvärden ska dokumenteras och korrigerande åtgärder ska anges.

Dokumentationen ska sparas i 12 månader.

Matsvinn är ett stort globalt problem som påverkar miljön, ekonomin och människors välfärd.
Trots detta kastas årligen enorma mängder ätbar mat i Sverige.
Donationer av mat kan minska matsvinnet och samtidigt lindra situationen för ekonomiskt utsatta människor.

Detta är de första kapitlen i **Handbok för donationer av livsmedel**.
De vänder sig till livsmedelsbutiker som donerar mat och organisationer som tar emot den.
Här finns riktlinjer, rutiner och bra exempel som underlättar att osåld mat kan skänkas i stället för att slängas.
Kommande delar handlar om donationer i grossist- och leverantörsledet samt om logistik och affärsmodeller.
Alla kapitel ska slutligen ställas samman till en komplett handbok.

Handbok för donationer av livsmedel är resultatet av ett samarbetsprojekt mellan
IVL Svenska Miljöinstitutet, Sveriges Stadsmissioner, Frigoscandia och Willys, finansierat av Vinnova.

