

Operativt mål 8 – Information om allergener

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Nedan hittar du stöd till operativt mål 8 i form av information och frågor som är bra att ställa för att kontrollera att målet är uppfyllt.

Om målet

Operativt mål 8 Information om allergener - NKP-webben

Rapportering av målet

Målet ska rapporteras enligt anvisningarna till myndighetsrapporteringen.

Anvisningar - Information om utförda kontroller

Det innebär att rapportering av detta mål ska ske mot rapporteringspunkt P25 samt mot nedanstående lagstiftningspunkt:

B02 - Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Information om allergena ingredienser i livsmedel som inte är färdigförpackade

Det är obligatoriskt att lämna information om allergena ingredienser för de livsmedel som säljs till slutkonsument eller storhushåll och som:

- inte är förpackade, så kallade oförpackade livsmedel, eller
- förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran, eller
- är färdigförpackade för direkt försäljning

Se artikel 44.1 a) i förordning (EU) nr 1169/2011.

Med allergena ingredienser avses de 14 ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans och som listas i bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011.

Information om de allergena ingredienserna, eller en upplysning om att informationen finns att få, får lämnas på olika sätt. Informationen kan ges muntligt eller skriftligt. Om information om allergena ingredienser lämnas endast på förfrågan ska konsumenten alltid upplysas om att informationen finns att få.

Undantag finns för situationer då konsumentens allergi eller överkänslighet har utretts och noterats i förväg, och livsmedlet överlämnas utifrån de uppgifterna. Då är det tillräckligt att informationen om allergener lämnas om konsumenten frågar. Bestämmelsen kan till exempel vara aktuell för förskolor, skolor och sjukhus, men även för restauranger som har god kontakt med sina gäster. Se 10 § LIVSFS 2014:4.

Det är vanligt att verksamheter lämnar uppgifter om allergena ingredienser både muntligt och genom ett skriftligt anslag där man upplyser konsumenten om möjligheten att få information genom att fråga vad en maträtt eller produkt innehåller.

Fördelen med att använda sig av en skylt med en upplysning till konsumenten att prata med personalen om matens innehåll är att det främjar en dialog mellan konsumenten och verksamheten. Då kan konsumenten och personalen diskutera vilka förutsättningarna är i det aktuella fallet, både vad gäller konsumentens allergi och restaurangens hantering av det aktuella allergenet.

Obligatoriskt att informera om

Operativt mål 8 handlar om att verifiera att de uppgifter som lämnas muntligt angående allergena ingredienser är fullständiga och korrekta.

Verksamheter och produkter som ska kontrolleras

För operativt mål 8 är det tänkt att kontroll ska göras:

- på storhushåll (restauranger, caféer, salladsbarer, snabbmatsrestauranger med mera) som lämnar uppgifter om allergena ingredienser muntligt och genom skriftligt anslag upplyser gästen om att fråga vad maträtten eller produkten innehåller.
- för att verifiera att verksamheten kan lämna korrekta uppgifter om allergena ingredienser i maträtterna/produkterna. Observera att målet inte handlar om att kontrollera rutiner med mera för att förhindra kontamination med allergener i hanteringen av maträtterna/produkterna.
- av maträtter/produkter samt deras tillbehör som serveras eller på annat sätt saluhålls (det vill säga livsmedel som inte är färdigförpackade).

Följande kontroll ska inte rapporteras för operativt mål 8:

- Storhushåll som enbart anger de allergena ingredienserna skriftligt.
- Storhushåll som inte har någon skylt utan aktivt frågar var och en av sina gäster om de är allergiska. Det vill säga att de både ger uppgiften om allergena ingredienser samt informationen om att allergiinformationen finns att få, muntligt.
- Storhushåll där konsumentens allergi eller överkänslighet har utretts och noterats i förväg, som till exempel på förskola, skola och sjukhus. De verksamheterna kan visserligen även ha en skylt eller upplysa gästen om möjligheten att fråga om matens innehåll i menyn för till exempel externa matgäster, men verksamheterna omfattas inte av operativt mål 8.
- Utformningen av det skriftliga anslag som uppmanar den allergiske gästen att fråga vad maträtten eller produkten innehåller.

Mer stöd

Allergener

Frågor i samband med kontroll av information om allergener

Här följer exempel på frågor som kan vara bra att ställa i samband med kontrollen.

1. Har verksamheten ett system för att säkerställa att gästerna kan få information om allergena ingredienser?

- Har verksamheten fungerande arbetssätt och rutiner för att informera gästerna om vilka allergena ingredienser som maträtten/produkten innehåller så att kunskapen och informationen om allergener alltid finns på plats, till exempel även om kocken som tillagat maten inte är där?

2. Kan verksamheten ge information om allergena ingredienser?

- Ställ gärna frågan "Jag är allergisk (intolerant) mot X kan jag äta Y då?".

Uppmana verksamheten att lämna informationen som om du var en vanlig gäst.

X kan till exempel vara mjölk, gluten (intolerans), ägg eller soja som är några av de vanligaste ämnena att vara allergisk/intolerant mot. Överväg att välja maträtter/produkter som inte uppenbart innehåller den allergen du valt ut för kontroll vid tillfället. Antalet rätter eller produkter som du väljer att kontrollera kan styras av till exempel verksamhetens omfattning, sortimentets komplexitet, personalomsättning och tidigare kontrollerfarenheter av verksamheten.

- Har verksamheten tillräcklig kunskap om allergener?

Det är viktigt att verksamheten har tillräcklig kunskap om allergener för att kunna lämna korrekt muntlig information. Det behövs bland annat för att kunna identifiera allergener i en

ingrediensförteckning, till exempel förstå att mjölk ingår i ost, att laktos ingår i mjölk samt veta vad gluten är.

3. Stämmer de muntliga uppgifterna om allergena ingredienser med innehållet?

Kontrollera samtliga ingredienser som användes i den aktuella rätten/produkten (Y). Även ingredienser i sammansatta produkter som består av flera andra ingredienser, till exempel en kryddblandning eller en färdig pannbiff ska kontrolleras.

- Går det verifiera innehållet i samtliga ingående ingredienser i maträtten/produkten eller ingår det till exempel någon sammansatt ingrediens i maträtten/produkten som det saknas ingrediensförteckning för?
För exempel på livsmedel där några allergena ingredienser kan ingå, se nedan under Övrig information.
- Har någon person i verksamheten kännedom om samtliga ingående ingredienser i maträtten/produkten, och är den personen på plats och kan lämna informationen?

En ingrediens, som även kan vara en sammansatt ingrediens, kan vara märkt med "kan innehålla spår av" aktuellt allergen. I sådana fall ska denna ingrediens inte bedömas innehålla det aktuella allergenet eftersom restprodukter inte ingår i definitionen av ingrediens. Se artikel 2.2 f) i förordning (EU) nr 1169/2011.

Övrig information

Om man ska kontrollera information om allergena ingredienser för livsmedel som inte är färdigförpackade så är det också viktigt att kontrollera nedanstående, även om detta inte ingår i rapporteringen av operativt mål 8:

- Kontroll av storhushåll som enbart muntligt lämnar uppgifter om allergena ingredienser (utan skylt som uppmanar gästen att fråga om innehållet i maten) samt storhushåll som enbart skriftligt anger de allergena ingredienserna, till exempel på menyer.
- Kontroll av rutiner med mera som förhindrar kontamination med allergener i hanteringen av maträtterna/produkterna.

Livsmedelsverket anser att en konsument som är allergisk mot ett visst allergen även bör få information om en ingrediens är märkt med "kan innehålla spår av" detta allergen för att denne ska kunna göra ett säkert val. Myndigheten kan gärna informera verksamheten om detta. Lagstiftningskravet omfattar dock endast skyldigheten att informera om allergena ingredienser enligt 44.1 a) i förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på livsmedel där några allergena ingredienser kan ingå

Allergena ingredienser kan ingå i många typer av maträtter och livsmedel. Nedan är några exempel på sammansatta ingredienser där det kanske inte är helt uppenbart att de allergena ingredienserna mjölk, gluten, ägg och soja kan ingå.

Mjölk: Ost, konfektyr, bakverk, choklad, nougat, vaniljkräm, kryddblandning, margarin som används vid stekning.

Spannmål som innehåller gluten: Redda såser, andra såser än "klassiska sojasåser", fonder, sammansatta färsprodukter, surimi (även kallat crabsticks), kryddblandning, ströbröd.

Ägg: Fishsticks och surimi (även kallat crabsticks), pasta, vissa typer av ost (t.ex. osten Grana Padano), pensling av bakverk, Quorn (äggvita), ströbröd, majonnäs/kalla majonnäs-baserade såser och toppings.

Soja: Tofu, sojasåser.

Senast uppdaterad 8 juni 2021 Ansvarig grupp SV_FMS