

Viktig information till dig som serverar livsmedel på restaurang.

Krav på att informera om allergener

I december 2014 började en ny EU-förordning¹ att tillämpas. Den ska säkra att era gäster på restaurangen/ cafét ska få tillräckligt med information, om exempelvis vilka allergener maten innehåller. Det är viktigt att ni som företagare ger rätt information, för att allergiska/intoleranta personer inte ska bli sjuka.

Detta innebär att ni som arbetar med livsmedel måste ha kunskap om allergener och om matens innehåll. Era gäster ska upplysas om hur de kan få tillgång till informationen, se exempel på nästa sida.

Rutiner och arbetssätt behöver därför ses över så att kunskapen alltid finns, även om kocken som tillagat maten inte är där.

Allergener

Enligt denna förordning måste alla som serverar oförpackade maträtter informera om maten innehåller följande allergener:

- Spannmål som innehåller **gluten (4 sädeslag)**
- **Jordnötter**, nötter (**mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt**)
- **Mjölk** (laktos och mjölkprotein)
- **Kräftdjur**
- **Blötdjur** (musslor, sniglar, bläckfisk, snäckor)
- **Fisk**
- **Ägg** (även lysozym som kan benämnas som konserveringsmedel E 1105)
- **Sojaböner**
- **Selleri**
- **Senap**
- **Sesamfrö**
- **Svaveldioxid och sulfid**
- **Lupin**

Livsmedelskontroll

Vid kontroller framöver kommer ni att få **visa att ni har fungerande arbetssätt och rutiner för att kunna informera era gäster om allergener i maten.**

Övriga nya krav och information

Den nya lagstiftningen berör även andra områden. Det finns nya krav även för förpackade varor. Läs gärna hela den nya förordningen (EU) nr 1169/2011. Ytterligare information finns på Livsmedelsverkets webbsida, www.slv.se; Visitas webbsida (branschorganisationen för hotell och restauranger) www.visita.se

1. Den nya förordningen heter *EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, även så kallad Informationsförordningen. Informationsförordningen kompletteras av Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation, LIVSFS (2014:4).*

Exempel på hur ni kan informera om allergener

Metoder:

Skriftligt anslag (skylt) eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet
Skriftligt material som presenterar eller åtföljer livsmedlet
Muntlig kommunikation
De allergener som ingår framgår av det berörda livsmedlets beteckning, om det är tillräcklig information om ingredienserna.
Annan metod (exempelvis läsplatta/dataskärm) i kombination med att uppgifterna även kan tillhandahållas muntligen, företagsspecifik hemsida/applikation.

<p style="text-align: center;">Skriftlig information om allergener på meny</p> <p style="text-align: center;">Allergisk eller bara nyfiken?</p> <p>Här kan du se om maten innehåller några av de ingredienser som det är vanligast att vara allergisk eller överkänslig mot. Sedan december 2014 har du som matgäst rätt till denna information på restaurang. Skriftligen eller muntligen.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;"></th> <th colspan="3" style="text-align: center;">Maträttens namn</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>vetete, råg, korn, havre (gluten)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>räkor eller andra kräftdjur</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>ägg</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>fisk</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>jordnötter</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>sojaböner</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>mjölk, laktos</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>nötter (skriv nötsort)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>selleri</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>senap</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>sesamfrön</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>svaveldioxid/sulfit</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>lupin</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>musslor eller andra blötdjur</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Tänk på att köket inte är nöt- och allergenfritt! Prata med oss om du är särskilt känslig mot vissa allergener.</p>		Maträttens namn			vetete, råg, korn, havre (gluten)				räkor eller andra kräftdjur				ägg				fisk				jordnötter				sojaböner				mjölk, laktos				nötter (skriv nötsort)				selleri				senap				sesamfrön				svaveldioxid/sulfit				lupin				musslor eller andra blötdjur				<p style="text-align: center;">Skylt -för att informera era gäster om allergener.</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid gray; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #f4a460; color: white; margin: 20px auto; width: 80%;"> <p style="font-family: cursive; font-size: 1.2em;">Känner vi inte till din allergi? Fråga oss om vad maten innehåller!</p> </div>
	Maträttens namn																																																												
vetete, råg, korn, havre (gluten)																																																													
räkor eller andra kräftdjur																																																													
ägg																																																													
fisk																																																													
jordnötter																																																													
sojaböner																																																													
mjölk, laktos																																																													
nötter (skriv nötsort)																																																													
selleri																																																													
senap																																																													
sesamfrön																																																													
svaveldioxid/sulfit																																																													
lupin																																																													
musslor eller andra blötdjur																																																													

Exempel på hur ni kan skriva på skylt:

- "Fråga oss om allergena ingredienser."
- "Är du allergisk - glöm inte att fråga oss vad maten innehåller."
- Skylt "Allergisk eller bara nyfiken?" och "Känner vi inte till din allergi?" går att ladda ner på livsmedelsverkets hemsida, via följande länk:

<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformationmarkning-halsopastaenden/exempel-pa-skylt-med-information-om-allergener.pdf>