

Checklista för kontrollprojektet allergener i oförpackade livsmedel

Verksamhetens namn			
Datum för besök			
Inspektör			
Företagets representant	Service- eller kassapersonal		Personal från köket
Typ av kontrollbesök	Utan förvarning (oanmält)		Med förvarning (föranmält)
Typ av verksamhet	Restaurang		Pizzeria/snabbmat
	Café		Annan
Sammanfattning av kontrollresultatet			
	Inga avvikelser mot lagstiftningen		
	Avvikelser föreligger men bedöms kunna följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök		
	Avvikelser av sådan allvarlighetsgrad att extra kontroll bedöms nödvändig		

Kontrollpunkt 1: Vilket system/metod har företaget valt för att tillhandahålla information om innehåll av de allergener som listas i bilaga II i informationsförordningen. Välj ett eller flera alternativ.	
	Meny eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet (1)
	Muntlig information om matens innehåll (2)
	De allergener som ingår framgår av det berörda livsmedlets beteckning (3)
	Annan metod tex egen skriftlig information som personalen använder i kombination med att uppgifterna även kan tillhandahållas muntligen (4)
	Uppgifter enligt punkt 1-4 lämnas först efter förfrågan från konsumenten. Det framgår för konsumenten genom t.ex. anslag eller i en meny, eller muntligen hur hen kan få tillgång till uppgifterna.
	Verksamheten saknar ändamålsenlig metod för att ange allergener/Verksamheten kan inte fullt ut uppfylla någon av punkterna ovan.
Sammantagen bedömning om 10 § i LIVSFS 2014:4 uppfylls.	
	Företaget uppfyller 10 § i LIVSFS 2014:4
	Företaget uppfyller inte 10 § i LIVSFS 2014:4

Kontrollpunkt 2: Verifiera om uppgifterna som lämnas är fullständiga och korrekta	
Namn på maträtt	
Fråga vilka allergener innehåller rätten enligt bilaga II i informationsförordningen.	
<input type="checkbox"/>	Ja, redovisade allergener stämmer överens med innehåll.
<input type="checkbox"/>	Nej, ytterligare allergener än de som anges finns i livsmedlet. Namn eller typ av allergen som inte redovisats:
<input type="checkbox"/>	Vilka allergener innehåller utvald rätt? <ul style="list-style-type: none"> • Spannmål som innehåller gluten • Kräftdjur och blötdjur • Ägg • Fisk • Jordnötter • Lupin • Sojaböner och ärtor • Mjök och laktos • Nötter • Selleri • Senap • Sesamfrön • Svaveldioxid och sulfat
Sammantagen bedömning om företaget har fungerande rutiner för att kunna lämna korrekta och fullständiga uppgifter om innehåll av de allergenerna som listas i bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011.	
<input type="checkbox"/>	Företaget uppfyller artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011.
<input type="checkbox"/>	Företaget uppfyller inte artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011.

Tänkvärt vid kontrollen

- Ställ frågor ur kundens perspektiv, till den som kunden normalt möter t ex servicepersonal eller den som står i kassan.
- Hur sker informationen mellan servicepersonalen och köket?
- Om en gäst är glutenintolerant, vilka rätter kan hen äta?
- Vilka rätter innehåller ägg?
- Jag kan inte äta nötter och baljväxter, vad rekommenderar du?
- Innehåller några rätter mjölkprotein?
- Vad är det för skillnad mellanlaktosintolerant och mjölkallergi?
- Hur får ni information angående sammansatta ingredienser i en produkt, t ex vad innehåller den röda currypastan?

Avvikelser

Avvikelser hanteras enligt respektive kommuns ordinarie rutin.

B02 - Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

I avsnitt 1 och 2 till kapitel IV (artikel 9-28) i förordning (EU) nr 1169/2011 finns krav på obligatoriska uppgifter, uppgifternas innehåll och presentation samt närmare bestämmelser om dessa.

Här rapporteras även kontroll av att uppgifter i artikel 9, 1c, som är obligatoriskt för livsmedel som inte är färdigförpackade enligt artikel 44, 1a, är tillgängliga för konsumenten

Operativt mål 8

Information om allergener (operativt mål 8) 2020-2022 - Säkerställa information i livsmedelskedjan.

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid minst 4000 storhushåll (restauranger, caféer, salladsbarer mer mera) för att verifiera att företagarna kan ge korrekt information om allergena ingredienser i maträtter som serveras eller på annat sätt saluhålls. Kontrollerna utförs på sådana verksamheter som valt att lämna uppgifter om allergena ingredienser muntligt och genom skriftligt anslag uppmanar kunden att fråga vad maten innehåller.

Enligt artikel 9 och artikel 44 i informationsförordningen (EU) nr 1169/2011 är uppgift om allergena ingredienser i bilaga II obligatoriska också för livsmedel som inte är färdigförpackade. Information om de allergena ingredienserna, eller en upplysning om att informationen finns att få, får lämnas på olika sätt, bland annat muntligt och den ska lämnas oavsett om konsumenten frågar efter detta (10 § LIVSFS 2014:4). Många restauranger och storhushåll använder sig av möjligheten att med skriftliga anslag anvisa kunder att fråga om innehållet i maten.