

Rapport:

SILK-projekt 2020: Allergener i oförpackade livsmedel på restauranger och caféer

Sammanfattning

Miljösamverkan Stockholms län bjöd under år 2020 in till ett länsgemensamt kontrollprojekt på tema allergener i oförpackade livsmedel på restauranger och caféer.

Krav enligt informationsförordningen (1169/2011) som trädde i kraft år 2011 är att restauranger och caféer ska kunna lämna information till sina gäster om vad maten innehåller. Detta kräver att de som arbetar med oförpackade livsmedel på restauranger och caféer har kunskap om allergener samt om innehållet i maten. Konsumenten ska kunna få informationen muntligt, skriftligt eller på annat tydligt sätt om vilka ingående allergener som ingår i en rätt eller ett livsmedel som serveras.

Ett av Livsmedelsverkets operativa mål är att senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid minst 4000 storhushåll (restauranger, caféer, salladsbarer m.m.) för att verifiera att företagen kan ge korrekt information om allergena ingredienser i maträtter som serveras eller på annat sätt saluhålls.

Projektet genomfördes under september till och med december 2020. Den länsgemensamma kontrollen genomfördes inom ramen för den ordinarie kontrollen. Fokus vid kontrollen låg på verifiering av den information om allergener som gästen kunde få av verksamheten vid köp av en maträtt. Kontrollen genomfördes med hjälp av en *checklista* framtagen av projektgruppen. Resultaten återrapporterades via ett digitalt *inrapporteringsformulär*. Bakgrundsmaterial såsom informationsförordningen Livsmedelsverkets vägledning och EU förordning 1168/2011 samt länkar till livsmedelsverkets stöd om matallergier samt till information om matallergier hos Astma- och allergiförbundet lades upp på webbsidan för projektet.

Kontrollerna utfördes på sådana verksamheter som valt att lämna uppgifter om allergena ingredienser muntligt och genom skriftligt anslag uppmana kunden att fråga vad maten innehåller.

Sju kontrollmyndigheter i Huddinge-, Lidingö-, Stockholm-, Upplands Väsby-, Uppsala-, Vallentuna- och Österåkers kommun deltog i projektet och rapporterade in totalt 94 stycken kontroller under perioden den 1 oktober till den 26 november 2020. Av dessa 94 kontroller var 70 stycken kontroller oanmälda och 22 föranmälda. Resultatet visar att 25 verksamheter inte uppfyller artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011 och att 10 verksamheter inte uppfyller 10 § i LIVSFS 2014:4. Elva av de kontrollerade verksamheterna lämnar inte fullständiga och korrekta uppgifter, utan ytterligare allergener än de som anges finns i

livsmedlet. Vidare saknar två verksamheter ändamålsenlig metod för att ange allergener. Kontrollerna visar att det hos 20 verksamheter föreligger avvikelser som bedöms kunna följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök. Sex verksamheter har avvikelser av sådan allvarlighetsgrad att extra kontroll bedöms nödvändig. 66 verksamheter har inga avvikelser mot lagstiftningen.

Att inte kunna ge information om vilka allergener maten innehåller kan vara direkt livsfarligt för den konsument som är allergisk mot livsmedel.

Syfte

Syftet med projektet är att på ett likartat sätt kunna kontrollera informationen som ges om ingående allergener i maten eller livsmedlet på restauranger och caféer i enlighet med förordning (EU) 1169/2011.

Metod

Projektgruppen bestod av två livsmedelsinspektörer från kommuner inom MSL. Förberedelse bestod av framtagning av frågeformulär som användes vid kontrollen. Kontroller genomfördes under september tom december 2020 av restauranger och caféer som serverar oförpackade livsmedel. Resultatet följdes upp genom ett formulär för uppföljning.

Följande allergener kontrollerades: Spannmål som innehåller gluten, kräftdjur, ägg, fisk, jordnötter, sojabönor, mjölk inklusive laktos, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt), selleri, senap, sesamfrö, svaveldioxid och sulfid, lupin samt blötdjur.

Resultat

Sju kommuner skickade in rapporter: Huddinge, Lidingö, Stockholm, Upplands Väsby, Uppsala, Vallentuna och Österåker. Danderyd, Nacka, Sollentuna var anmälda men skickade inte in några rapporter. 94 stycken kontrollrapporter rapporterades in, av dessa var 70 kontroller oanmälda och 22 föranmälda. Kontrollerna fördelade sig på 58 restauranger, 20 pizzeria/snabbmatställe, 10 café och 4 annan.

- 2 verksamheter saknar ändamålsenlig metod för att ange allergener.
- 10 verksamheter uppfyller inte 10 § i LIVSFS 2014:4.
- 11 verksamheter lämnar inte fullständiga och korrekta uppgifter - ytterligare allergener än de som anges finns i livsmedlet.
- 25 verksamheter uppfyller inte artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011.
- 6 verksamheter har avvikelser av sådan allvarlighetsgrad att extra kontroll bedöms nödvändig.
- Hos 20 verksamheter föreligger avvikelser men dessa bedöms kunna följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök.
- 66 verksamheter har inga avvikelser mot lagstiftningen.

Slutsats

Informationsförordningen började tillämpas i Sverige och alla andra EU-länder den 13 december 2014. En av de största förändringarna var att krav på allergeninformation infördes för oförpackad mat som serveras på, och avhämtas från, restauranger och andra serveringsställen..

Flera kommuner sedan 2014 informerat och kontrollerat om vad lagstiftningen innebär. Det har även varit flera länsomfattande projekt där vi kontrollerat hur informationsförordningen efterlevs.

Kontrollprojektet visar att det trots detta informations och kontrollarbetet fortfarande finns allvarliga brister gällande information till konsumenterna om vilka allergener maten innehåller.

Som konsument ska man kunna känna sig trygg med att gå ut och äta även om man har allergi mot livsmedel. Det är viktigt att den som driver verksamheter som tillhandahåller oförpackade livsmedel har kunskaper om allergener i livsmedel för att kunna ge rätt information till konsumenten.

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 mellan laktosintolerant 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.