

Allergener i oförpackade livsmedel på restauranger och caféer - uppföljning



Vi välkomnar alla kommunala kontrollmyndigheter att återigen delta i ett kontrollprojekt där vi granskar allergeninformationen på restauranger och caféer. Projektet är en uppföljning av förra årets projekt. Tidsperioden för uppföljningen kommer att vara september-november.

Bakgrund

Under april-juni 2015 genomförde majoriteten av alla kontrollmyndigheter i Stockholms län ett kontrollprojekt om allergeninformation på restauranger och andra serveringar inom ramen för Miljösamverkan Stockholms län. Syftet med projektet var att kontrollera om livsmedelsföretagarna uppfyllde det nya lagkravet om tillhandahållande av allergeninformation till konsumenterna i restaurang- och caféverksamhet.

Resultat av kontrollprojektet 2015

Totalt genomfördes 822 kontroller i projektet. Det övergripande resultatet av projektet visade att av 822 kontroller konstaterades avvikelser i 66 procent av fallen. 608 verifierande kontroller av innehållet av allergener i en maträtt genomfördes. Vid ca 13 procent av dessa verifierande kontroller stämde innehållet av allergener inte överens med det faktiska innehållet eller så kunde innehållet inte verifieras. Sammantaget konstaterades 93 avvikelser gällande allergener som livsmedelsföretagaren inte angett men som ingått i måltiden.

Slutsatser av projektet och resultatet av detta är att det finns ett stort behov av att genomföra kontroller inom området för att upptäcka och belysa de problem som konstaterats gällande bristande allergeninformation till konsumenterna. Konsumenterna ska alltid kunna lita på att de livsmedel som serveras på restauranger och andra serveringar är säkra att äta.

Syfte

Syftet med projektet är att gemensamt inom Stockholms län kontrollera om livsmedelsföretagarna uppfyller lagkravet om tillhandahållande av allergeninformation till konsumenterna i restaurang- och caféverksamhet.

Syftet är även att undersöka om företagarna blivit bättre på att lämna allergeninformation i jämförelse med när projektet genomfördes under 2015. Framför allt med tanke på att förra årets projekt visade att det finns mycket förbättringspotential på området, men också för att det gått längre tid sedan lagstiftningen infördes.

Omfattning och avgränsningar

Kontrollerna kommer att genomföras på restauranger och caféer under september-november

2016. Vikten i kontrollen kommer att läggas på verifiering av den information om ingående allergener som konsumenten ska få av företaget vid köp av en rätt eller ett livsmedel.

Metod och genomförande

Kontrollerna kommer att genomföras med hjälp av den checklista som utarbetades till projektet 2015, med viss revidering efter synpunkter från föregående projekt. En inbjudan till projektet och projektuppstart (informationsmöte) kommer att skickas ut efter att projektplanen godkänts av SILK-nätverket. Informationsmötet beräknas hållas i början av september.

Restauranger och caféer som serverar oförpackade livsmedel kommer att kontrolleras under september-november 2016.

Efterarbete

Resultatet av kontrollerna kommer att sammanställas och presenteras i en projektrapport. Resultatet kommer även att jämföras med föregående års projekt. Projektrapporten väntas vara sammanställd i början av 2017.

Projektgrupp

Projektgruppen består av:

Tobias Johansson, Sigtuna
Sandra Strandh, Ekerö