

Rapport från länsgemensamt kontrollprojekt Allergener i oförpackade livsmedel på restaurang och café



Foto: Miljö- och hälsoskyddskontoret i Sigtuna kommun

Innehållsförteckning

Innehållsförteckning	2
Sammanfattning	3
Bakgrund.....	4
Allergier och överkänslighet	4
Krav på allergeninformation	4
Syfte och metod.....	6
Syfte	6
Metod	6
Information till livsmedelsföretagarna	6
Checklista	6
Genomförande	6
Deltagande kontrollmyndigheter	7
Resultat.....	8
Företagens val av metod	8
Verifiering av tillsatta allergener	10
Diskussion och slutsatser	12
Resultatet av projektet.....	12
Bilaga I – Exempel från kontroller	14
Bilaga II – Checklista.....	16
Bilaga II – Information till företagarna	18

Rapporten är sammanställd i mars 2017 av Tobias Johansson, Sigtuna kommun, och Petrus Landin, Stockholms stad.

Rapporten är fastställd vid Stockholms läns miljöchefsträff 2017-04-20.

Mer information om samverkansprojektet *Allergener i oförpackade livsmedel på restauranger och caféer* finns på miljosamverkanstockholm.se.

Sammanfattning

Syftet med projektet var att kontrollera om livsmedelsföretagen uppfyller lagkravet om att lämna korrekt allergeninformation till konsumenterna i restaurang- och caféverksamhet. Syftet var även att undersöka om företagen blivit bättre på att lämna allergeninformation i jämförelse med när projektet genomfördes under år 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.

Våren 2015 genomfördes ett läns-gemensamt gemensamt kontrollprojekt. Syftet med projektet var att kontrollera om livsmedelsföretagarna uppfyller det nya lagkravet om tillhandahållande av allergeninformation till konsumenterna i restaurang- och caféverksamhet.

Totalt gjordes 192 vilket är betydligt färre än förra året. I föregående års projekt gjordes 822 inspektioner.

Vid 68 procent av kontrollerna (130 st) har inga avvikelser av lagstiftningen konstaterats. 23 procent av kontrollbesöken (44 st) har avvikelser konstaterats där inspektören bedömt att avvikelserna kan följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök. Vid 9 procent av kontrollerna (18 st) har avvikelserna bedömts vara av sådan allvarlighetsgrad att extra offentlig kontroll har varit nödvändig.

Av tabellen nedan Siffrorna redovisas resultaten både från 2016 och 2016.

År	Inga avvikelser	Avvikelser som bedömdes kunna följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök	Avvikelserna så allvarliga att extra kontroll bedömdes nödvändig
2015	34 %	54 %	12 %
2016	68 %	23 %	9 %

Tabell 1. Sammanställning av kontrollresultatet

Av Livsmedelsverkets föreskrifter 10 §1 anges på vilka sätt allergiinformationen kan lämnas. I 15 % (29 st) av fallen uppfyllde inte dessa bestämmelser.

Totalt har 159 kontrollbesök gjorts där inspektören har verifierat innehållet av allergener i en eller flera rätter/livsmedel. Vid 77 procent av de kontrollerade rätterna stämde de uppgifter som livsmedelsföretagaren angett om tillsatta allergener överens med det faktiska innehållet. Här kan resultaten från 2015 och 2016 inte jämföras eftersom det skulle bli som jämföra äpplen och päron.

Jämförelser mellan resultaten från de båda de två projekten bli naturligtvis osäkra. Men det går ändå att utläsa en positiv trend gällande allergiinformationen.

Resultatet visar också att allergiinformation är något som fortsatt bör prioriteras i livsmedelskontrollen under kommande år.

¹ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.

Bakgrund

Allergier och överkänslighet

Ungefär 15 procent av Sveriges befolkning lider av någon slags överkänslighet mot mat. Det kan till exempel vara allergi, celiaki² samt laktosintolerans eller någon annan överkänslighetsreaktion³.

Den stora skillnaden mellan födoämnesallergi och intolerans är att vid intolerans påverkas inte kroppens antikroppar i immunförsvaret som vid allergi. Detta leder till att man inte kan mäta förhöjda antikroppar mot det allergiframkallande allergenet vid intolerans till skillnad från vid allergi⁴.

Människor kan reagera mycket olika på samma ämne. Det kan också skilja på hur stora mängder av ett ämne man reagerar på. För de allra känsligaste räcker det med mycket små mängder för att reagera. Vanliga symtom vid överkänslighet kan vara problem med mag-tarmkanalen, huden och/eller luftvägarna. Andra symtom är klåda i munnen, svullnad i läppar och svalg, rinnande ögon och snuva. Ett fåtal människor riskerar att drabbas av en så kallad anafylaktisk eller allergisk chock. Detta är ett livshotande tillstånd som kan leda till döden om man inte får omedelbar läkarvård.⁵

Ämnena som är vanliga orsaker till allergi, eller annan överkänslighet, benämns allergener.

Krav på allergeninformation

För de 14 allergener som orsakar flest allvarliga överkänslighetsreaktioner finns det särskilda märknings- och informationskrav som alla livsmedelsföretagare måste följa. Dessa allergener listas i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation (informationsförordningen). För att underlätta för den som är allergisk eller överkänslig måste det alltid tydligt framgå av märkningen om ett förpackat livsmedel innehåller allergener från listan i bilaga II.

De allergena ingredienser som listas i bilaga II till informationsförordningen är gluteninnehållande spannmål, kräftdjur, ägg, fisk, jordnötter, sojaböner, mjölk (inklusive laktos/mjölksocker), nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt och Queenslandsnöt), selleri, senap, sesamfrön, svaveldioxid/sulfit (mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter), lupin och blötdjur.

Informationsförordningen började tillämpas i Sverige och alla andra EU-länder den 13 december 2014. Förordningen innebar en rad förändringar och en av de största var att krav på allergeninformation infördes för oförpackad mat som serveras på, och avhämtas från, restauranger och andra serveringsställen. Enligt informationsförordningen får varje EU-medlemsland stifta egna regler för hur allergeninformation ska göras tillgänglig för konsumenten samt vilka uttrycks- eller presentationsformer som ska eller får användas. I Sverige regleras detta i § 8-11 Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation. Kravet på allergeninformation gäller dock enbart de 14 allergenerna i bilaga II till informationsförordningen. Det innebär att kravet på allergeninformation inte gäller för t.ex. bensoesyra, salicylsyra, bockhornsklöver eller ärtor och andra födoämnen som också kan orsaka överkänslighetsreaktioner.

² Celiaki är en kronisk sjukdom som innebär att glutenprotein startar en inflammation som skadar tarmluddet i tunntarmens slemhinna.

³ Källa: Livsmedelsverkets webbplats.

⁴ Källa: Svenska Celiakiförbundets webbplats

⁵ Källa: Livsmedelsverkets webbplats.

Information om allergener kan lämnas på olika sätt. Enligt LIVSFS 2014:4 kan informationen ges genom:

- Skylt eller liknande skriftligt anslag med allergeninformation i livsmedlets omedelbara närhet,
- Skriftligt material som presenterar eller åtföljer livsmedlet,
- Muntlig kommunikation,
- Genom att ange livsmedlets beteckning, under förutsättning att det av beteckningen tydligt framgår att det allergena ämnet ingår i livsmedlet,
- Andra metoder under förutsättning att uppgifterna vid behov även kan tillhandahållas muntligen, t.ex. information på en läsplatta eller datorskärm som finns i anslutning till en servering.

Om livsmedelsföretagaren väljer att ge information muntligt måste det på något sätt tydligt framgå för konsumenten att företagaren kan lämna sådan information, genom t.ex. anslag eller i en meny.

Om en utredning av konsumentens olika överkänsligheter har gjorts och noterats i förväg av verksamheten, och livsmedlet sedan överläts till konsumenten utifrån dessa uppgifter så behöver konsumenten inte upplysas om att denne kan få information om innehåll av allergena ingredienser från livsmedelsföretagaren. Bestämmelsen kan exempelvis vara aktuell för förskolor, skolor och sjukhus, men även restauranger som har god kontakt med sina kunder.

Förutom kravet på allergeninformation finns även andra informationskrav som gäller för oförpackade livsmedel samt livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning. Det regelverket beskrivs dock inte i denna rapport.

Syfte och metod

Syfte

Syftet med projektet var att kontrollera om livsmedelsföretagen uppfyller lagkravet om att lämna korrekt allergeninformation till konsumenterna i restaurang- och caféverksamhet. Syftet var även att undersöka om företagen blivit bättre på att lämna allergeninformation i jämförelse med när projektet genomfördes under år 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.

Metod

Initiativet till projektet togs via Miljösamverkan Stockholms läns samverkansgrupp inom livsmedelskontrollen (SILK). En projektgrupp upprättades för att administrera projektet och upprätta allt nödvändigt stödmaterial. Projektgruppen bestod av Tobias Johansson (Enhetschef, Sigtuna kommun) och Petrus Landin (livsmedelsinspektör, Stockholms stad).

Information till livsmedelsföretagarna

Ett informationsblad om rådande lagstiftning gällande allergener i förpackade livsmedel som vände sig till livsmedelsföretagarna togs fram (se bilaga 2). Informationsbladet fanns tillgängligt för länets inspektörer för att vid behov användas i informations syfte gentemot livsmedelsföretagarna.

Checklista

En checklista togs fram av projektgruppen år 2015 som skulle användas vid kontrollbesöken. Mindre justeringar av checklistan gjordes inför 2016 års projekt (se bilaga 1 för checklistan). Precis som 2015 års checklista bestod den av två kontrollpunkter:

- Punkt 1 avsåg vilken metod livsmedelsföretagaren använt sig av för att tillhandahålla information om de allergener som listas i bilaga II till informationsförordningen.
- Punkt 2 handlade om att verifiera om de uppgifter som lämnats angående allergener var fullständiga och korrekta.

Varje deltagande kontrollmyndighet har själva gjort en sammanfattande bedömning om resultatet av kontrollen för att avgöra om exempelvis extra offentlig kontroll varit nödvändig.

Genomförande

Kontrollprojektet utfördes under september-november 2016 med hjälp av den checklista som tagits fram till projektet. Kontrollerna utfördes på livsmedelsföretag som föll under kategorierna restaurang, café eller pizzeria/snabbmat. Vid kontrollerna skulle inspektören först undersöka vilken metod livsmedelsföretagaren hade valt för att informera gästerna om ingående allergener i de olika rätterna. Inspektören skulle välja en eller flera "rätter" ur kategorierna *dagens rätt*, *tillbehör till dagens rätt*, *salladsbuffé*, *bröd och bakverk* eller *à la carte* och ta reda på vilka allergener som angavs av personalen för den/de rätter som valts ut. Sedan skulle inspektören granska rätten bakåt och verifiera innehållet av allergener. Detta kunde t.ex. utföras genom att fråga kocken vilka ingredienser som använts i rätten och granska ingrediensförteckningar på förpackningar för de ingredienser som ingått i rätten.

I projektet har en prioritering gjorts av respektive kontrollmyndighet för att avgöra hur många kontroller de kunnat utföra beroende på vad som passat in i kontroll- och tidsplanering. Projektgruppen har således inte styrt antalet kontroller som genomförts i projektet.

Deltagande kontrollmyndigheter

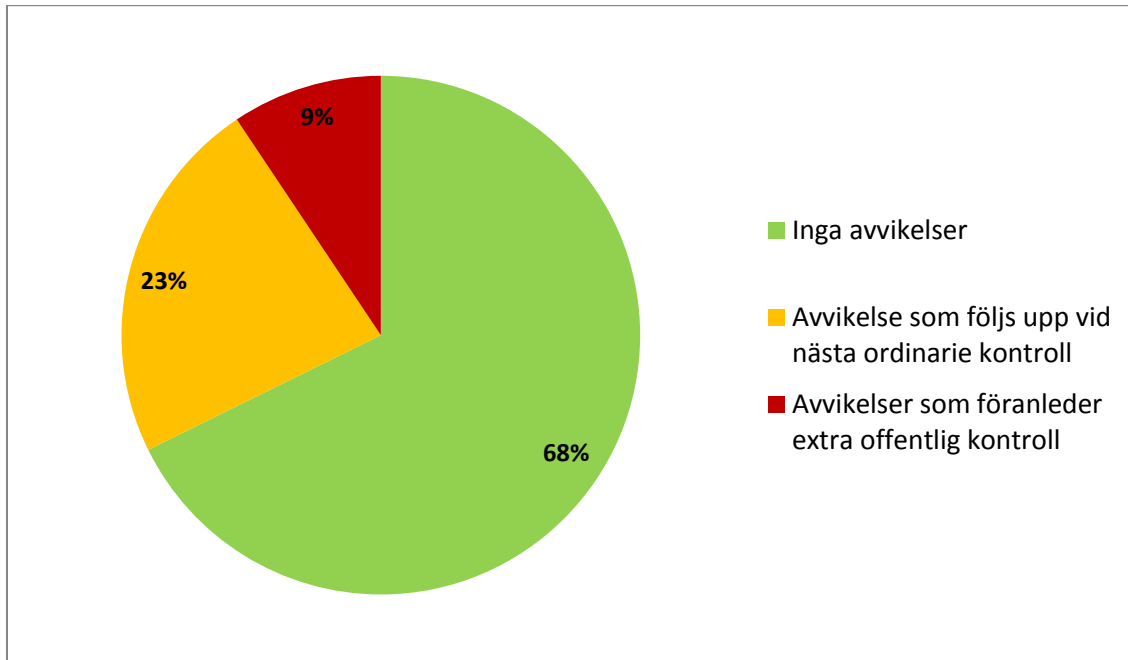
De kommuner som deltagit i projektet framgår av tabellen nedan.

Namn på kontrollmyndighet	Antal genomförda kontroller (exkl. återbesök)	Andel av totala antalet besökta anläggningar i projektet
Botkyrka	27	14 %
Järfälla	21	11 %
Nacka	29	15 %
Sigtuna	15	8 %
Solna	5	2 %
Stockholm	57	30 %
Sundbyberg	9	5 %
Södertälje	2	1 %
Upplands Väsby	25	13 %
Österåker	2	1 %
TOTALT	192	100 %

Tabell 2. Kontrollmyndigheter som deltagit i projektet samt antal genomförda kontroller.

Resultat

Totalt har 192 kontroller genomförts av 10 kontrollmyndigheter i länet. Det sammantagna resultatet av dessa kontroller illustreras i figuren nedan.



Figur 1. Sammantagna resultatet av kontrollerna i projektet.

Vid 68 procent av kontrollerna (130 st) har inga avvikelser från lagstiftningen konstaterats. Vid 23 procent av kontrollbesöken (44 st) har avvikelser konstaterats och närvarande inspektör bedömt att avvikelserna kan följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök. Vid 9 procent av kontrollerna (18 st) har avvikelserna bedömts vara av sådan allvarlighetsgrad att extra offentlig kontroll har varit nödvändig och ett uppföljande kontrollbesök har genomförts. Resultatet av de uppföljande kontrollerna har inte rapporterats inom ramen för projektet.

Resultatet visar att 95 procent av kontrollbesöken (182 st) har genomförts oanmält och resterande 5 procent (10 st) har förannmälts. Samtliga deltagande kommuner har således i huvudsak genomfört kontrollerna utan förvarning.

De livsmedelsverksamheter som kontrollerats i projektet har delats in i kategorierna *restaurang*, *pizzeria/snabbmat* och *café*. Totalt har 66 procent av kontrollerna genomförts inom restaurang (127 st), 18 procent inom pizzeria/snabbmat (35 st), 12 procent inom café (23 st) och 4 procent som klassificerats som *annat* (7 st, exempelvis skola).

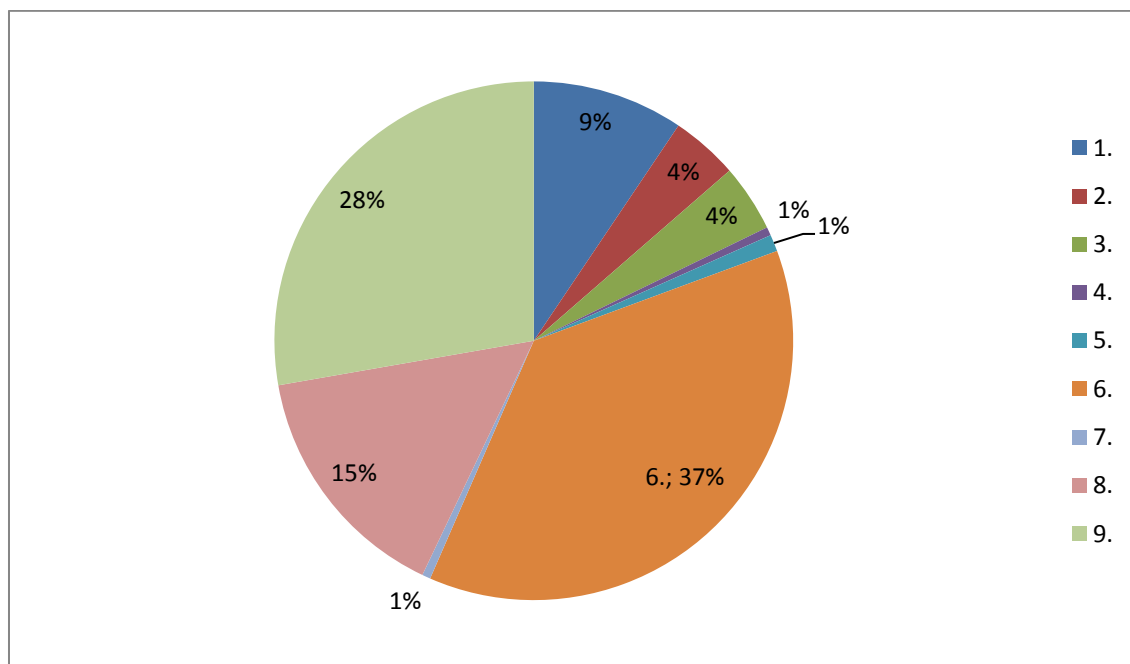
Företagens val av metod

Livsmedelsföretagarna har flera olika möjligheter att uppfylla lagstiftningens krav gällande information till gästerna om tillsatta allergener. De metoder som rapporterats in i projektet är följande:

1. Skriftligt anslag eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet,
2. Skriftligt material som presenterar eller åtföljer livsmedlet,
3. Muntlig kommunikation,
4. De allergener som ingår framgår av det berörda livsmedlets beteckning,

5. Annan metod i kombination med att uppgifterna även kan tillhandahållas muntligen,
6. Uppgifter enligt punkt 1-5 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,
7. Uppgifter enligt punkt 1-5 lämnas först efter förfrågan från konsumenten. Upplysning om hur konsumenten kan få tillgång till uppgifterna bedöms inte behövas eftersom livsmedlet överläts till konsumenten utifrån tidigare utredning om konsumentens allergier och överkänslighet,
8. Företaget uppfyller inte 10 § i LIVSFS 2014:4. Avvikelsen beror antingen på att verksamheten helt saknar metod eller inte uppfyller 10 § fullt ut.
9. I rapporteringen har inspektören valt att kryssa i flera alternativ av punkterna 1-7, vilket resulterar i en kombination av valda metoder. Exempel på detta kan vara en lunchservering där det i menyn framgår om rätterna innehåller gluten, laktos och/eller nötter. Resterande allergener får man fråga personalen om.

Den procentuella fördelningen av vilken metod livsmedelsföretagarna valt illustreras i figuren nedan.



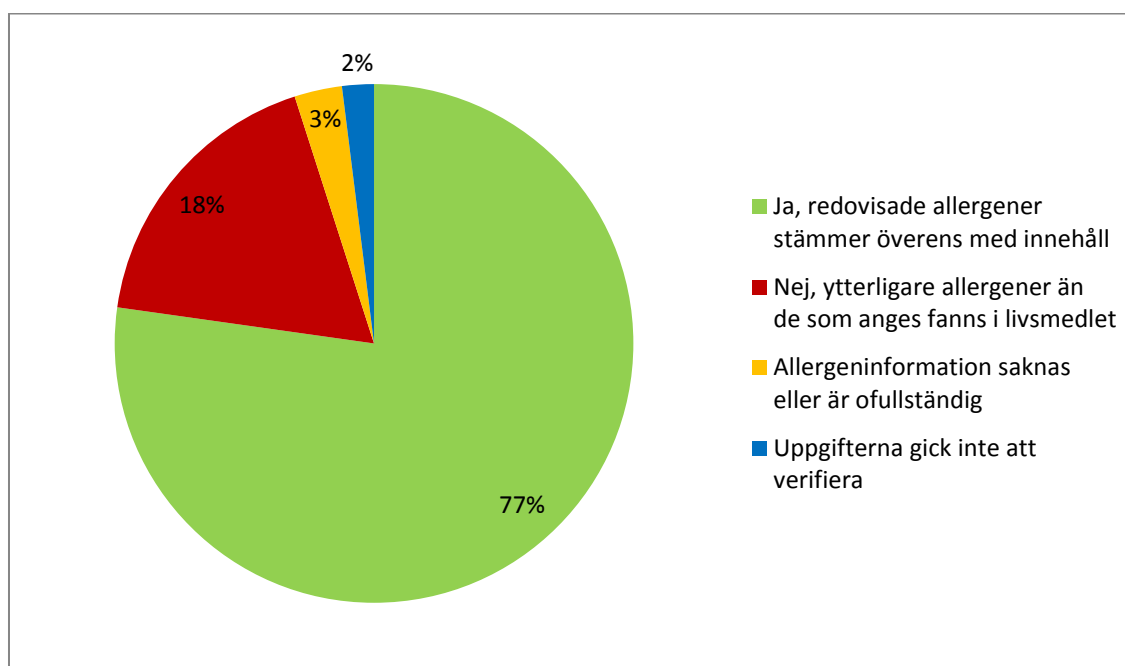
Figur 2. Val av metod för att uppfylla 10 § LIVSFS 2014:4. Siffrorna representerar de metoder som listats ovan.

Den vanligaste metoden för att uppfylla lagstiftningens krav var att uppgifter om allergener lämnades först efter förfrågan från gästen (37 procent). Livsmedelsföretagaren har i dessa fall uppgett för gästen hur man kan få tillgång till uppgift om allergener. Detta kan exempelvis vara genom att sätta upp en skylt i anslutning till bemanningsdisken eller att i en skriftlig meny uppge "fråga personalen om allergier". Av de 192 genomförda kontrollbesöken saknade verksamheten antingen helt saknar metod för att ange allergener eller inte uppfyller 10 § fullt ut i 15 procent av fallen (29 st).

Verifiering av tillsatta allergener

Vid totalt har 159 kontrollbesök har inspektören verifierat innehållet av allergener. Totalt har 266 verifierande kontroller av olika måltider/livsmedel har genomförts. Vid vissa kontrollbesök har således flera verifierande kontroller gjorts vid samma tillfälle.

Vid 77 procent av de kontrollerade rätterna (207 st) stämde de uppgifter som livsmedelsföretagaren angett om tillsatta allergener överens med det faktiska innehållet enligt inspektörens bedömning, se figur 3. I 18 procent av fallen (47 st) stämde inte uppgifterna överens med innehållet av allergener. I 3 procent av kontrollerna var allergiinformationen ofullständig eller saknades helt på grund av att företaget saknar tillräckligt underlag om vilka allergener som ingår i ett visst livsmedel (7 st). Vid 2 procent av kontrollerna (5 st) kunde innehållet av allergener inte verifieras. Detta kan exempelvis bero på att kocken gått för dagen och kvarvarande personal inte kunnat svara på vilka ingredienser som ingått i den specifika måltiden, vilket inte bedömts som en avvikelse från lagstiftningen.



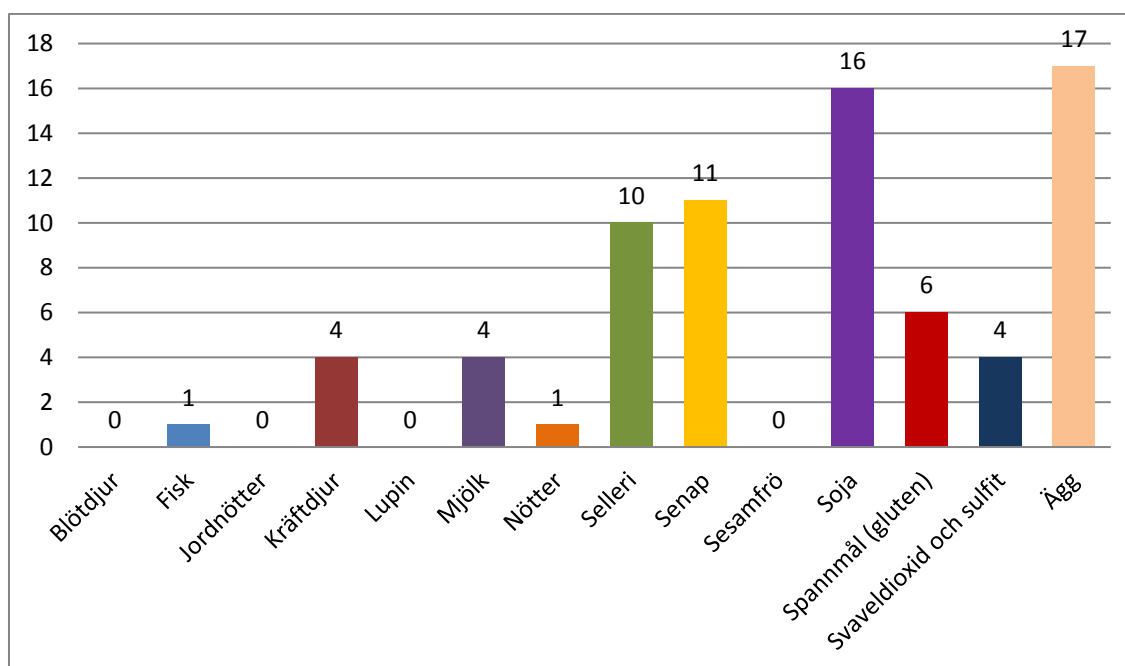
Figur 3. Resultatet av de verifierande kontrollerna av innehållet av allergener.

Inspektören har vid projektrapporteringen av varje verifierande kontroll fått ange vilken typ av rätt som har kontrollerats och vilket resultat den verifierande kontrollen har visat. De olika kategorier av maträtter som kontrollerats är:

- Dagens rätt
- Tillbehör till dagens rätt
- Salladsbuffé
- Bröd och bakverk
- À la carte

Dagens rätt har verifierats vid 53 procent av kontrollbesöken (142 st). Tillbehör till dagens rätt har verifierats vid 10 procent av kontrollbesöken (27 st) och salladsbuffén har endast undersökts i 1 procent av fallen (3 st). Bröd och bakverk har undersökts vid 12 procent av inspektionerna (31 st) och à la carte har verifierats vid 24 procent av kontrollbesöken (63 st).

Sammantaget konstaterades 47 avvikelser gällande allergener som livsmedelsföretagaren inte angett men som ingått i måltiden. I flera fall konstaterades att flertalet allergener inte hade angetts i samma maträtt. Fördelningen av vilka allergener som livsmedelsföretagarna inte uppgett framgår av figuren nedan.



Figur 4. Fördelning av allergener som inte redovisats av företagaren vid kontrollen.

De allergener som livsmedelsföretagarna missat att ange i störst utsträckning har varit selleri (19 st), ägg (17 st), spannmål som innehåller gluten (14 st) samt senap (12 st).

Många av de allergener som företagarna inte angett trots att de funnits i maträtten finns ofta som oväntad delkomponent i olika ingredienser såsom kryddblandningar och smaksättningsåser. I tabellen nedan anges de vanligaste allergener som missats och vilka ingredienser som ofta innehåller den berörda allergenen.

Allergen	Antalet fall	Vanlig ingrediens som innehåller allergenen som delkomponent
Fisk och produkter därav	1	<ul style="list-style-type: none"> • Ansjovis i leverpastej • Ansjovis i bearnaisesås, Worcestersås & caesardressing • Crabsticks • Asiatiska såser som ofta tillverkas genom fermentering av fisk
Mjök och produkter därav	4	<ul style="list-style-type: none"> • Konfektyr, mörk choklad och nougat • Bakverk
Selleri och produkter framställda därav	10	<ul style="list-style-type: none"> • Örtsalt • Kryddblandningar • Buljongtärningar

Svaveldioxid och sulfit	4	<ul style="list-style-type: none"> • Torkad frukt • Vin • Öl
Senap och produkter framställda därav	11	<ul style="list-style-type: none"> • Majonnäs • Smaksättare i gravlaxsås, Cumberlandsås, dressingar och marinader • Curry • Hela senapskorn i kryddade korvar, i gurkinläggningar och i pickels
Spannmål som innehåller gluten	6	<ul style="list-style-type: none"> • Andra såser än "klassiska sojasåser" som innehåller soja • Fonder
Ägg och produkter därav	17	<ul style="list-style-type: none"> • Bakverk • Pensling av bakverk • Quorn (äggvita)⁶ • Grana Padano⁷

Tabell 3. De vanligaste allergenerna som inte uppgetts av livsmedelsföretagaren samt i vilka livsmedel allergenerna vanligen återfinns.

Diskussion och slutsatser

Resultatet av projektet

I årets projekt genomfördes totalt 192 inspektioner. I föregående års projekt gjordes 822 inspektioner. Antalet inspektioner i årets projekt är således litet i förhållande till föregående år.

År	Inga avvikelser	Avvikelser som bedömdes kunna följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök	Avvikelse så allvarliga att extra kontroll bedömdes nödvändig
2015	34 %	54 %	12 %
2016	68 %	23 %	9 %

Tabell 4. Sammanställning av kontrollresultatet

Av de 192 inrapporterade kontrollerna har inspektörerna konstaterat avvikelser av mer eller mindre allvarlig art i 32 procent av fallen (62 st). I jämförelse med föregående års projekt, där det konstaterades avvikelse i 66 procent, är det en klar förbättring. Trots förbättringen konstaterades det avvikelse i nästan en tredjedel av inspektionerna. Felaktig eller bristande allergiinformation kan få allvarliga konsekvenser för konsumenten. Att informera konsumenten om ingående allergener i livsmedel på ett tydligt sätt är viktigt för att konsumenten ska kunna göra ett medvetet val och undvika födoämnen som hen inte tål.

⁶ Äggvita tillsätts som bindemedel i Quorn för att få skapa önskad struktur.

⁷ Ost som innehåller äggbaserade konserveringsmedlet lysozym.

I 15 procent av inspektionerna saknades en fullgod metod för att lämna allergiinformation. I jämförelse med förra årets projekt, där 44,6 procent av de kontrollerade verksamheterna saknade en fullgod metod, är det även i denna aspekt en klar förbättring. Siffrorna tyder på att utvecklingen går i rätt riktning och ger en indikation på att verksamheterna i större utsträckning känner till lagkraven om allergiinformation och har implementerat dessa i verksamheten.

I projektet har totalt 266 verifierande kontroller av olika maträtter gjorts för att säkerställa att korrekt information om tillsatta allergener har getts. I 77 procent av fallen så stämde informationen med de råvaror som ingick i rätten. I 18 procent av de verifierande kontrollerna (47 st) hade en eller flera allergener missats. Det innebär att vid 18 procent av de kontrollerade verksamheterna riskerar konsumenten att få felaktig information som i sin tur kan leda till att konsumenten får en allergisk reaktion. För att förmedla rätt information till konsumenten är kunskap och noggrannhet av stort värde.

I kontrollerna som gjordes 2015 genomfördes endast granskades endast allergeninnehållet i maträtterna i det fall som företaget hade en fullgod metod för att lämna allergiinformation. I 2016 års projekt gjordes granskningen av allergeninnehållet oavsett om företaget hade en fullgod metod för att lämna allergiinformation eller ej. Att jämföra de båda siffrorna blir därför lite som att jämföra äpplen med päron.

Ja, redovisade allergener stämmer överens med innehåll	Nej, ytterligare allergener än de som anges finns i livsmedlet	Allergeninformationen saknas eller är ofullständig p.g.a. att företaget saknar tillräckligt underlag om vilka allergener som ingår i ett visst livsmedel/maträtt.	Allergiinformation finns, men uppgifterna går inte att verifiera t.ex. P.g.a. personals frånvaro eller liknande
87 %	11 %	Ej möjligt svarsalternativ	3 %
77 %	18 %	3 %	2 %

Tabell 5. Procentuell fördelning för kontrollresultaten för 2015 och 2016 när angiven allergiinformation granskades.

Jämför man därför resultaten kan det vid en första anblick verka som om resultaten blivit sämre. Det är dock inte troligt att detta stämmer. Många inspektörer vittnar snarare om att medvetenheten om allergener hela tiden ökar bland livsmedelsföretagen och personal.

Fördelningen av de allergener som har missats skiljer sig från föregående års projekt. Anledningen till detta kan bero på många faktorer, exempelvis vilken typ av maträtt som kontrollerats, varför det inte går att dra några säkra slutsatser om denna aspekt.

Trots att en jämförelse mellan de två projekten är att bedöma som osäker att göra så går det att utläsa en trend om att allergiinformationen blir mer rättvisande. Delförklaringar till detta är att det har gått längre tid sedan lagstiftningen trädde ikraft och verksamheterna därmed haft en längre tid att implementera nya rutiner. Att kommunernas inspektörer kontrollerar allergiinformation regelbundet kan också vara en bidragande faktor. Resultatet visar dock att allergiinformation är något som fortsatt bör kontrolleras i livsmedelskontrollen.

Bilaga I – Exempel från kontroller

Mer än 20 miljoner människor passerar årligen Arlanda flygplats som är belägen i Sigtuna kommun. Flygplatsens storlek gör att det finns ett enormt utbud av olika serveringslokaler. En av de stora aktörerna på flygplatsen har en rad olika serveringsställen samt några tillagningskök som levererar mat till de olika caféer, serveringar och barer som aktören driver på flygplatsen.

I samband med det gemensamma projektet 2015 kontrollerades många av det aktuella företagens anläggningar. Inte sällan hade företaget missat att t.ex. ägg var en ingrediens i Quorn, att Grana Padano innehöll det äggbaserade konserveringsmedel E1105/lysozym och att caesardressing innehöll fisk.

Trots att avvikelser påpekades för företaget fortsatte kontoret konstatera nya avvikelser vid kontrollbesök. Tillslut meddelade nämnden den 3 november 2015 ett föreläggande om att åtgärda bristerna. Efter angiven tid i föreläggandet följdes avvikelserna upp vid några anläggningar. Just då förelåg inga avvikelser. Under hösten 2016 påbörjades kontoret åter att granska allergeninformationen vid företagens anläggningar.

Företaget lämnar allergeninformation efter förfrågan från konsumenten. I varje servering finns en skylt där det framgår att gäster ska tillfråga personalen om gästen har frågor om innehåll av allergener (se bild på rapporten framsida). Företaget har själva valt ett system varje rätt, smörgås, bakverk eller annat oförpackat livsmedel finns med i en tabell och där aktuellt allergeninnehåll för varje enskild rätt eller livsmedel presenteras (se liknade exempel nedan). Utifrån uppgifter i tabellen besvaras sedan gästernas frågor om innehåll.

Allergen Produkt	Mjök	Ägg	Jordnötter	Nötter	Soja	Gluten	Fisk	Skaldjur	Blöt-djur	Selleri	Senap	Sesamfrö	Lupin	Svaveldioxid	Sulfit
Fläskkarré m Risotto	x									x					x
Lammstek m Rödvinssky	x					x				x					x
Biff Lindström		x			x	x				x					x
Isterband	x					x					x				
Pasta m Fläskfilé	x	x				x				x					
Majs- kyckling															

Tabell 6. Ett likande exempel som det berörda företaget har valt för att ha tillgänglig information om allergener.

Om ett företag kan välja att utforma tabeller likande den ovan. Men ett företag kan också välja att inhämta information först efter förfrågan från konsument och då läsa på t.ex. de inköpta bakverkens förpackning eller tillfråga kocken om innehållet. Hur informationen ska insamlas är upp till varje företag. Informationen måste dock vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten.

När miljö- och hälsoskyddskontoret under hösten 2016 har kontrollerat flera av det aktuella företagens anläggningar har det tydligt framgått att upprättade tabeller inte sällan haft direkta

felaktigheter. Exempel på allergener som missats i allergentabellen vid en eller flera av företagets serveringar:

- Smörgås som innehöll nötter.
- Morotskakan innehåller soja
- Pekanpaj som innehöll ägg

Som en konsekvens av de avvikelser som noterats har miljö- och hälsoskyddskontoret i Sigtuna kommun genom delegationsbeslut riktat förelägganden med vite mot flera av företagets anläggningar på Arlanda. Till var och en av föreläggandena kombinerades med ett föreläggande på mellan

10 000–20 000 kr. Kravet i föreläggandet var att företaget skulle säkerställa att obligatorisk livsmedelsinformation om innehåll av allergener skulle vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten.

Bilaga II – Checklista

Checklista för kontrollprojektet allergener i oförpackade livsmedel

Verksamhetens namn			
Datum för besök			
Inspektör			
Företagets representant			
Typ av kontrollbesök		Utan förvarning (oanmält)	Med förvarning (föranmält)
Typ av verksamhet		Restaurang	Pizzeria/snabbmat
	Café	Annan	
Sammanfattning av kontrollresultatet (den del som rör projektet)			
Inga avvikelser mot lagstiftningen			
Avvikelser föreligger men bedöms kunna följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök			
Avvikelser av sådan allvarlighetsgrad att extra offentlig kontroll bedöms nödvändig			

Kontrollpunkt 1:

Metod som företaget har valt för att tillhandahålla information om innehåll av de allergener som listas i bilaga II i informationsförordningen?

	Skriftligt anslag eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet (1)
	Skriftligt material som presenterar eller åtföljer livsmedlet (2)
	Muntlig kommunikation (3)
	De allergener som ingår framgår av det berörda livsmedlets beteckning (4)
	Annan metod i kombination med att uppgifterna även kan tillhandahållas muntligen (5)
	Uppgifter enligt punkt 1-5 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.
	Uppgifter enligt punkt 1-5 lämnas först efter förfrågan från konsumenten. Upplysning om hur konsumenten kan få tillgång till uppgifterna bedöms inte behövas eftersom livsmedlet överläts till konsumenten utifrån tidigare utredning om konsumentens allergier och överkänslighet.
	Företaget uppfyller inte 10 § i LIVSFS 2014:4. Avvikelsen beror på att verksamheten antingen helt saknar metod eller inte uppfyller § 10 fullt ut.
Anteckningar	

Kontrollpunkt 2:

Verifiera om uppgifterna som lämnas är fullständiga och korrekta

Verifiering nr 1		Bröd och bakverk
	Dagens rätt	À la carte
	Tillbehör till dagens rätt	Namn eller typ av maträtt/livsmedel som granskats
	Salladsbuffé	
Angivna allergener		
	Ja, redovisade allergener stämmer överens med innehåll (ej avvikelse)	
	AVVIKELSE: Nej, ytterligare allergener än de som anges finns i livsmedlet Namn eller typ av allergen som inte redovisats:	
	AVVIKELSE: Allergeninformationen saknas eller är ofullständig p.g.a. att företaget saknar tillräckligt underlag om vilka allergener som ingår i ett visst livsmedel/maträtt.	
	Allergiinformation finns, men uppgifterna går inte att verifiera t.ex. p.g.a. personals frånvaro eller liknande (betecknas inte som avvikelse i detta projekt).	
Anteckningar		

Verifiering nr 2		Bröd och bakverk
	Dagens rätt	À la carte
	Tillbehör till dagens rätt	Namn eller typ av maträtt/livsmedel som granskats
	Salladsbuffé	
Angivna allergener		
	Ja, redovisade allergener stämmer överens med innehåll (ej avvikelse)	
	AVVIKELSE: Nej, ytterligare allergener än de som anges finns i livsmedlet Namn eller typ av allergen som inte redovisats:	
	AVVIKELSE: Allergeninformationen saknas eller är ofullständig p.g.a. att företaget saknar tillräckligt underlag om vilka allergener som ingår i ett visst livsmedel/maträtt.	
	Allergiinformation finns, men uppgifterna går inte att verifiera t.ex. p.g.a. personals frånvaro eller liknande (betecknas inte som avvikelse i detta projekt).	
Anteckningar		

Bilaga II – Information till företagarna

Viktig information till dig som serverar livsmedel

Krav på allergiinformation

Den 13 december 2014 började en ny förordning om livsmedelsinformation att gälla. Syftet med förordningen är försäkra att konsumenterna får tillräcklig information om livsmedel. Detta gäller både förpackade och oförpackade livsmedel och ni som företagare har ett ansvar att ge informationen.

Vilken information ska ges till gästen?

Ett krav som gäller oförpackade livsmedel är att restauranger, caféer och andra serveringar ska kunna lämna information till sina gäster om vilka allergener maten innehåller. Att informationen om innehåll av allergener rätt är mycket viktigt. Lämnas fel information kan de personer som är allergiska eller överkänsliga mot något ämne bli sjuka.

Detta innebär att ni som arbetar med livsmedel måste ha kunskap om allergener och om vad maten innehåller. Era gäster ska få information, muntligt, skriftligt eller på annat tydligt sätt, om vilka **allergener som ingår i en rätt eller ett livsmedel som serveras hos er**. Rutiner och arbetssätt behöver därför ses över så att kunskapen och informationen om allergener alltid finns på plats, även om kocken som tillagat maten inte är där. **Era gäster måste även få information om hur de kan få tillgång till denna information om allergener** (t.ex. genom en skylt med ”Fråga personalen om allergener”, eller skriftlig information om allergener på menyn, osv).

De allergener som gästen alltid måste informeras om

Enligt förordningen måste alla som serverar oförpackade maträtter redovisa, eller kunna svara på, om de innehåller någon eller några av följande allergener:

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

Livsmedelskontroll

Vid livsmedelskontroller framöver kommer ni att få visa för kommunens livsmedelsinspektörer att ni har ett fungerande arbetssätt och rutiner för att kunna informera era gäster om vilka allergener maten innehåller.

Övriga nya krav

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, för att få veta vad som gäller för märkning av livsmedel. Ytterligare information finns på Livsmedelsverkets webbsida, www.slv.se; Visitas webbsida (branschorganisationen för hotell och restauranger) www.visita.se; eller kontakta livsmedelsinspektörerna i er kommun.

⁸ europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004