

Välkomna att delta i ett länsgemensamt projekt om allergener i oförpackade livsmedel på restauranger och caféer!

Under 2014 startade en samverkansgrupp inom livsmedelskontrollen genom Miljösamverkan Stockholms län. Ett av gruppens förslag var att ta fram ett länsgemensamt projekt med koppling till den nya informationsförordningen som trädde i kraft den 13 december 2014.

Samverkansgruppen bjuder härmed in alla kommuner i Stockholms län att delta i ett projekt gällande allergener i oförpackade livsmedel på restauranger och caféer. Nya krav enligt informationsförordningen 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.

Projektet kommer att genomföras under april-maj 2015. Vikten i kontrollen kommer att läggas på verifiering av den information om allergener som gästen kan få av verksamheten vid köp av en maträtt. Kontrollen kommer att utföras med hjälp av ett frågeformulär. Ett informationsblad med upplysning om vilka krav som ställs på verksamheterna kommer att tas fram som deltagande kommuner kan skicka ut till företagarna innan kontrollerna genomförs. Mer information om projektet finns i projektplanen.

Sista dag för kommunerna att anmäla sig till projektet är **den 30 januari 2015**.

Vid eventuella frågor kring projektet, kontakta projektledarna:

Tobias Johansson, tobias.johansson@sigtuna.se

Sandra Strandh, sandra.strandh@ekero.se

Ingående allergener i oförpackade livsmedel på restauranger och caféer

1 PROJEKTPLAN

1.1 Bakgrund

Som konsument i Stockholms län är det viktigt att känna sig trygg då man som födoämnesallergiker eller födoämnesöverkänslig går ut på restauranger eller café för att äta.

År 2011 kom en ny förordning från EU (EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna) som innefattar att även restauranger och caféer ska kunna lämna information till sina gäster om vilka allergener som maten innehåller. Detta är en förordning som träder i kraft i december 2014.

Enligt denna förordning måste restauranger och caféer kunna informera om oförpackat livsmedel innehåller någon/några av följande allergener:

- Spannmål som innehåller gluten
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Sojaböner
- Mjök inklusive laktos
- Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt)
- Selleri
- Senap
- Sesamfrö
- Svaveldioxid och sulfid
- Lupin
- Blötdjur

Detta kräver att de som arbetar med oförpackad mat och livsmedel på restauranger och caféer har kunskap om allergener samt om innehållet i maten. För allergiska konsumenter är detta något som borde vara en självklarhet.

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.

1.2 Syfte

Syftet med projektet är att gemensamt inom Stockholms län ta fram ett arbetssätt och arbetsmaterial för 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.

Att ta fram en metod för gemensamma bedömningsgrunder i den löpande kontrollen är också ett av syftena med projektet.

Projektet syftar även till att öka medvetenheten om de nya lagkraven hos företagarna med hjälp av ett gemensamt informationsmaterial.

1.3 Omfattning och avgränsningar

Vi kommer att gemensamt utföra kontroller på restauranger och caféer under april och maj månad 2015. Vikten i kontrollen kommer att läggas på verifiering av den information om ingående allergener som kunden kan få av företaget vid köp av en rätt eller ett livsmedel.

Vi kommer att begränsa oss till en rätt eller ett livsmedel som serveras vid kontrolltillfället.

1.4 Arbetsformer – Genomförande - Metod

1.4.1 Metod

Förberedelser kommer att bestå av:

- framtagande av arbetsmetodik, t.ex. sätt att kontrollera muntlig information om ingående allergener,
- frågeformulär,
- bedömningsgrunder, t.ex. frasbibliotek med laghänvisning, och
- informationsmaterial som kommer att skickas till livsmedelsföretagare i början av 2015 eller presenteras på kommunens hemsida.

1.4.2 Genomförande

Restauranger och caféer som serverar oförpackade livsmedel kommer att kontrolleras under april och maj 2015.

1.4.3 Efterarbete

Resultatet som framkommer vid kontrollerna kommer att sammanställas och presenteras i en projektrapport.

Projektrapporten väntas vara sammanställd under september månad 2015.

2 PROJEKTORGANISATION

2.1 Projektgrupp

MSL-gruppen som består av:

Tobias Johansson, Sigtuna
Camilla Blom, Solna
Amal Shabibi, Stockholm
Johan Rådal, Stockholm
Kristina Engström, Järfälla
Maria Smitterberg, Lidingö
Sandra Strandh, Ekerö

2.2 Resursramar

Efter varje enskild kommuns rutin.

2.3 Tidplan

Projektet löper april till september 2015. Kontrollerna påbörjas april månad och slutförs under slutet av maj månad 2015.

2.4 Risker

Projektgruppen anser att det inte finns några relevanta risker.

2.5 Rapportering – Redovisning

Resultatet presenteras i en projektrapport som sammanställs under september månad 2015 och som sedan kommuniceras med respektive nämnd.

Miljösamverkan i Stockholms Län (MSL)

.....
Uppdragsgivare

Tobias Johansson och Sandra Strandh

.....
Projektledare

Mer information om samverkansprojektet finns på www.miljosamverkanstockholm.se
samt på MSL:s projektarbetsplats, som nås via miljosamverkanstockholm.se.