

Kontrollprojekt Allergener i oförpackade livsmedel på restaurang och café



Foto: Miljöenheten, Nacka kommun

Innehållsförteckning

Sammanfattning	3
Bakgrund.....	4
Allergier	4
Krav på allergeninformation	4
Syfte och metod.....	6
Syfte	6
Metod	6
Information till livsmedelsföretagarna	6
Checklista	6
Inbjudan och informationsträff	6
Genomförande	7
Rapportering och utvärdering	7
Deltagande kontrollmyndigheter	8
Resultat.....	10
Företagens val av metod	10
Verifiering av tillsatta allergener	13
Exempel från kontroller	17
Arlanda flygplats	17
Café i Ekerö kommun.....	17
Extra offentlig kontroll	17
Kontrollmyndigheternas utvärdering av projektet	18
Diskussion och slutsatser	20
Resultatet av projektet.....	20
Riskvärdering	20
Länsgemensamt projekt	21
Bilaga 1 – Checklista.....	22
Bilaga 2 – Informationsblad	25

Denna rapport sammanställdes hösten 2015 av en samverkansgrupp inom Miljösamverkan Stockholms län.

Läs mer om samverkan på miljosamverkanstockholm.se >>

Sammanfattning

Majoriteten av alla kontrollmyndigheter i Stockholms län samt Nyköpings kommun genomförde under april-juni 2015 ett kontrollprojekt om allergeninformation på restauranger och andra serveringar. Projektet var ett gemensamt samverkansprojekt inom Miljösamverkan Stockholms län (MSL). MSL drivs gemensamt mellan kommunerna i Stockholms län, Länsstyrelsen i Stockholms län och Kommunförbundet Stockholms län (KSL).

Syftet med projektet var att kontrollera om livsmedelsföretagarna uppfyller det nya lagkravet om tillhandahållande av allergeninformation till konsumenterna i restaurang- och caféverksamhet. Syftet var även att för kontrollmyndigheterna i Stockholms län skapa en gemensam arbetsmetod för kontroll av hur livsmedelsföretagarna uppfyller kraven på information om allergener i oförpackade livsmedel.

Projektgruppen har utarbetat en gemensam metodik och ett arbetsmaterial för att alla myndigheter skulle kunna utföra kontrollerna på ett likartat sätt. Alla kontroller som genomfördes inom ramen för projektet rapporterades in och har i denna rapport sammanställts av projektgruppen. Alla kontrollmyndigheter har i efterhand även fått utvärdera projektets genomförande.

Det övergripande resultatet visar att 822 kontroller genomfördes totalt i projektet. Av dessa 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. Resultatet har även visat att det finns stora skillnader i respektive kontrollmyndighets bedömning vid kontrollbesöken.

Resultatet visar att det funnits, och fortfarande finns, ett stort behov av att genomföra kontroller på 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, både gällande allergiinformation och ur hygiensynpunkt. För att kunna uppfylla lagstiftningens krav inom detta område krävs också goda kunskaper om både lagkrav och om allergi och överkänslighet. Sammantaget kan man konstatera att den svenska livsmedelskontrollen kommer att behöva prioritera denna del av lagstiftningen i den offentliga livsmedelskontrollen under kommande år.

Utvärderingen av projektet visar att kontrollmyndigheterna är överens om att det finns många fördelar med att arbeta i länsgemensamma projekt. Detta framför allt för att det bidrar till en likvärdig livsmedelskontroll men också för att kontrollen och planeringen kring den blir mer effektiv och tidsbesparande om en utvald grupp sammanställer allt projektmaterial.

Bakgrund

Allergier

Ungefär 15 procent av Sveriges befolkning lider av någon slags överkänslighet mot mat. Det kan till exempel vara allergi, gluten- eller laktosintolerans eller någon annan överkänslighetsreaktion. 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.¹

Ämnen som är vanliga orsaker till allergi, eller annan överkänslighet, benämns allergener. Det enda en allergisk person kan göra för att undvika att bli sjuk är att se till att maten som äts inte innehåller det ämne som orsakar allergin.

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, 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 eller ätror och andra födoämnen som också kan orsaka överkänslighetsreaktioner.

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,

¹ Källa: Livsmedelsverkets hemsida.

- 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. Information om allergener ska alltid lämnas oavsett om konsumenten efterfrågar detta eller inte.

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 livsmedelsföretagarna uppfyller det nya lagkravet om tillhandahållande av allergeninformation till konsumenterna i restaurang- och caféverksamhet. Syftet var även att för kontrollmyndigheterna i Stockholms län skapa en gemensam arbetsmetod för kontroll av hur livsmedelsföretagarna uppfyller kraven på information om allergener i oförpackade livsmedel.

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 inspektörer/chefer från sex olika kommuner i länet; Amal Shabibi (Stockholm), Johan Rådal (Stockholm), Camilla Blom (Solna), Kristina Engström (Järfälla), Silvia Monni (Lidingö), Tobias Johansson (Sigtuna) samt Sandra Strandh (Ekerö).

Information till livsmedelsföretagarna

För att göra livsmedelsföretagarna medvetna om de nya kraven att kunna uppge allergener i oförpackade livsmedel enligt informationsförordningen arbetade projektgruppen fram ett förslag till informationsblad (se bilaga 2). Informationsbladet var i projektet fritt för varje deltagande kontrollmyndighet att använda sig av, och kunde antingen skickas ut till livsmedelsföretagaren innan kontrollen genomfördes, läggas ut på kommunens hemsida eller delas ut av inspektören i samband med kontrollbesöket. Bladet innehöll information om den nya informationsförordningen, vilken information som ska kunna tillhandahållas gästen samt vilka allergener som livsmedelsföretagaren alltid måste kunna informera om.

Checklista

En checklista togs fram av projektgruppen som skulle användas vid kontrollbesöken (se bilaga 1). Checklistan innehöll två punkter som inspektören förväntades kontrollera vid inspektionen. Punkt 1 avsåg vilken metod livsmedelsföretagaren använt sig av för att tillhandahålla information om de allergener som listas i bilaga II till informationsförordningen. Under punkt 1 skulle inspektören även göra en bedömning av om kraven i 10 § LIVSFS 2014:4 uppfyllts eller inte baserat på den metod som livsmedelsföretagaren valt. Punkt 2 handlade om att verifiera om de uppgifter som lämnats angående allergener var fullständiga och korrekta samt en bedömning av om kraven i artikel 44.1a i informationsförordningen uppfyllts. Varje deltagande kontrollmyndighet har själva gjort en sammanfattande bedömning om resultatet av kontrollen för att avgöra om exempelvis extra offentlig kontroll varit nödvändig.

Inbjudan och informationsträff

Inbjudan till projektet skickades ut till samtliga kommunala kontrollmyndigheter i Stockholms län i början av 2015. Utöver kommuner i Stockholm län har även Nyköpings kommun deltagit i projektet. Mer information om deltagande kontrollmyndigheter finns i senare avsnitt.

För att ge länets inspektörer information om den nya lagstiftningen, projektet och vägledning kring hur kontrollen skulle genomföras bjöd projektgruppen in deltagande kommuner till ett informationsmöte som ägde rum den 19 mars 2015.

Genomförande

Kontrollprojektet utfördes under april-juni 2015 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, tillhör 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.

Rapportering och utvärdering

Ett webbaserat rapporteringsformulär upprättades för att kunna sammanställa resultatet av projektet. Respektive kontrollmyndighet fick fylla i rapporteringen efter varje genomförd kontroll. I formuläret fick information lämnas om de punkter som kontrollerats enligt checklistan. Formuläret för rapportering var öppet från 1 april till och med 30 juni 2015.

För att projektgruppen skulle få information om vad deltagande kommuner tyckte om projektet så skickades en utvärderingsenkät ut. I formuläret fick varje kommun anonymt svara på följande frågor:

- Hur upplevdes vägledningen från projektgruppen kring projektets genomförande? Utveckla gärna vad som varit bra eller vad som skulle kunna ha gjorts bättre gällande vägledning.
- Hur upplevdes arbetsmetoden i projektet? Utveckla gärna vad som fungerat bra eller mindre bra gällande arbetsmetoden.
- Hur ser er kommun på att arbeta i länsgemensamma kontrollprojekt som detta? Utveckla gärna synpunkter kring att arbeta i länsgemensamma kontrollprojekt.
- Hur upplevde ni resultatet av de kontroller som utfördes i er kommun?
- Upplevde ni vid kontroller i er kommun att det var specifika livsmedelsprodukter där företagarna hade missat att uppge allergener?
- Har ni från er kommun andra tankar eller synpunkter om projektets genomförande eller resultat som ni vill lyfta fram?

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	Totala antalet anläggningar i kommunen ²
Botkyrka	50	6,1 %	441
Danderyd	24	2,9 %	260
Ekerö	32	3,9 %	216
Huddinge	13	1,6 %	588
Järfälla	23	2,8 %	398
Lidingö	32	3,9 %	325
Nacka	41	4,9 %	623
Norrtälje	78	9,5 %	564
Nyköping	47	5,7 %	538
Sigtuna	32	3,9 %	503
Sollentuna	15	1,8 %	399
Solna	81	9,9 %	635
Stockholm	65	7,9 %	8196
Sundbyberg	72	8,8 %	371
Södertälje	20	2,4 %	827
Södertörn (gemensam Haninge, Nynäshamn & Tyresö)	65	7,9 %	695
Södra Roslagen (gemensam Täby & Vaxholm)	16	1,9 %	579
Upplands Väsby	35	4,3 %	270
Vallentuna	22	2,7 %	214
Värmdö	19	2,3 %	391
Österåker	40	4,9 %	289
TOTALT	822	100 %	17 322

Tabell 1. Kontrollmyndigheter som deltagit i projektet samt antal genomförda kontroller.

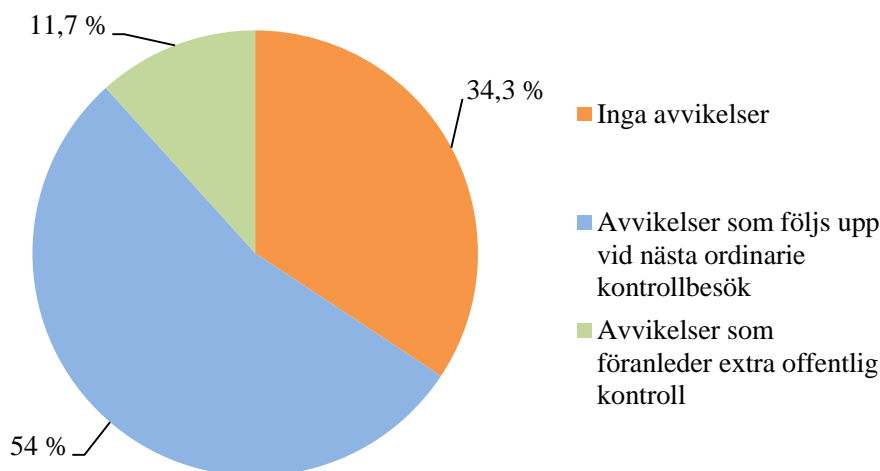
² Källa: Livsmedelsverkets rapport 10-2015: Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2014.

Glädjande nog deltog nästan alla länets kommunala kontrollmyndigheter. De myndigheter i länet som inte rapporterat in några resultat är Upplands Bro, Salem och Nykvarn. Förutom myndigheter i länet har även Nyköpings kommun (Södermanlands län) deltagit. Flest kontroller gjordes av Solna (81 st), Norrtälje (78 st) och Sundbyberg (72 st).

Av tabellen ovan framgår att det inte finns något samband mellan det totala antalet livsmedelsanläggningar i kommunen (indirekt mått på myndighetens storlek) och antalet kontroller som rapporterats i projektet.

Resultat

Totalt har 822 kontroller genomförts av 21 kontrollmyndigheter i länet, inklusive Nyköpings kommun. Det sammantagna resultatet av dessa kontroller illustreras i figuren nedan.



Figur 1. Sammantagna resultatet av kontrollerna i projektet.

Vid 34,3 procent av kontrollerna (282 st) har inga avvikelser från lagstiftningen konstaterats. 54 procent av kontrollbesöken (444 st) har haft avvikelser där inspektören bedömt att avvikelserna kan följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök. Vid 11,7 procent av kontrollerna (96 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 86,3 procent av kontrollbesöken (709 st) har genomförts oanmält och resterande 13,7 procent (113 st) har förannmält. En något större andel kontroller har påvisat avvikelser vid de oanmälda inspektionerna (68 procent) än vid de förannmälda (51,3 procent). Dock visar resultatet även att betydligt fler kontroller har genomförts oanmält, vilket gör att siffrorna inte är helt jämförbara. En absolut majoritet av kommunerna har således i huvudsak genomfört kontrollerna utan förvarning. Undantaget är Upplands Väsby som förannmält samtliga 35 rapporterade kontrollbesök.

De livsmedelsverksamheter som kontrollerats i projektet har delats in i kategorierna *restaurang*, *pizzeria/snabbmat* och *café*. Totalt har 63,5 procent av kontrollerna genomförts inom restaurang (522 st), 22,7 procent inom pizzeria/snabbmat (187 st) och 13,7 procent inom café (113 st). En något större andel verksamheter inom kategorin pizzeria/snabbmat har fått konstaterade avvikelser (72,2 procent) i jämförelse med restauranger (63,8 procent) och caféer (63,7 procent).

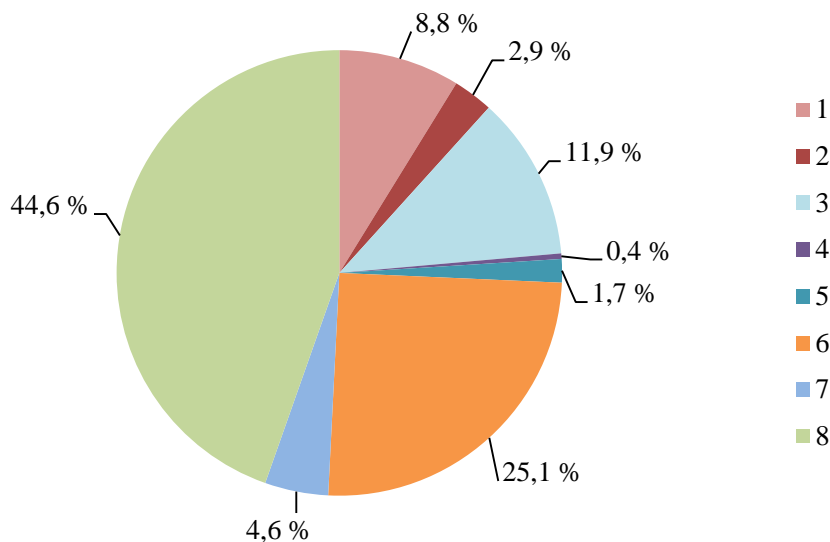
Företagens val av metod

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 man 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. Verksamheten saknar ändamålsenlig metod för att ange allergener/Verksamheten kan inte fullt ut uppfylla någon av punkterna ovan.

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.

Av de 822 genomförda kontrollbesöken saknade verksamheten en ändamålsenlig metod för att ange allergener i 44,6 procent av fallen (367 st). Den vanligaste metoden för att uppfylla lagstiftningens krav var att uppgifter om allergener lämnades först efter förfrågan från gästen (25,1 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". Den näst vanligaste metoden för att uppge allergener var enligt resultatet muntlig kommunikation (11,9 procent).

Inspektören har vid varje kontroll gjort en sammantagen bedömning av om livsmedelsföretagaren uppfyller kravet att kunna ange tillsatta allergener för gästen. Vid 43,6 procent av kontrollerna (358 st) har bedömningen gjorts att livsmedelsföretagaren uppfyller kraven i 10 § LIVSFS 2014:4. För resterande 56,4 procent (464 st) uppfyller livsmedelsföretagaren inte kravet på att kunna ange allergener till gästerna.

Av tabellen nedan framgår att det finns stora skillnader mellan kontrollmyndigheterna kring hur stor andel av kontrollerna som uppfyller kraven i 10 § LIVSFS 2014:4.

Namn på kontrollmyndighet	Antal rapporterade kontroller	Andel som fått avvikelse på kontrollpunkt "Sammantagen bedömning om 10 § i LIVSFS 2014:4 uppfyllts"
Järfälla	23	87 %
Nacka	41	83 %
Sollentuna	15	80 %
Solna	81	77 %
Vallentuna	22	77 %
Österåker	40	73 %
Lidingö	32	69 %
Sundbyberg	72	67 %
Norrtälje	78	63 %
Stockholm	65	58 %
Huddinge	13	54 %
Ekerö	32	53 %
Värmdö	19	53 %
Nyköping	47	47 %
Botkyrka	50	42 %
Sigtuna	32	34 %
Södra Roslagen	16	31 %
Upplands Väsby	35	26 %
Södertälje	20	25 %
Danderyd	24	21 %
Södertörn	65	18 %
TOTALT	822	57 %

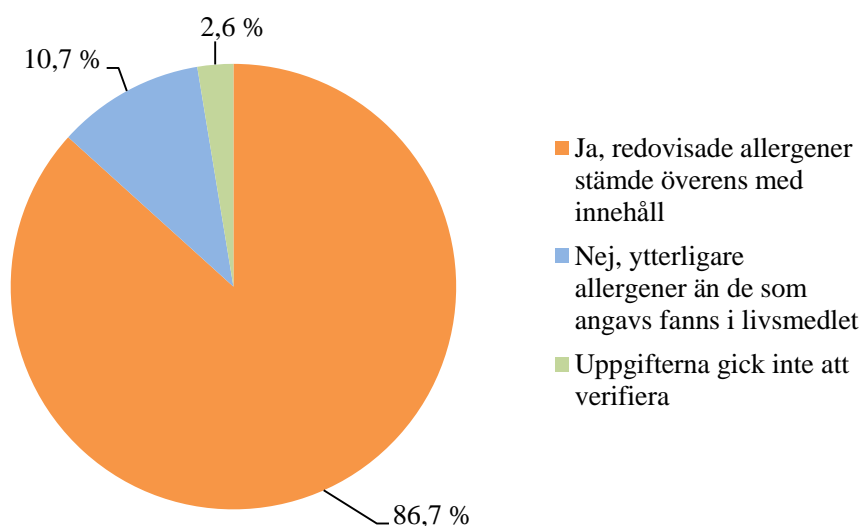
Tabell 2. Andel avvikelser enligt 10 § LIVSFS 2014:4.

Järfälla har gett avvikelse i 87 procent av fallen medan Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund endast gett avvikelse i 18 procent av fallen. Medianen ligger på 54 procent (Huddinge). Att andelen kontroller med avvikelse från 10 § skiljer sig mellan olika kommuner kan bl.a. förklaras med vilken slags verksamhet som besökts och den effekt slumpen kan ha om endast ett fåtal verksamheter besökts. Det kan dock inte uteslutas att det också finns skillnader mellan de olika kontrollmyndigheternas tolkningar av gällande lagstiftning.

Verifiering av tillsatta allergener

Vid de kontroller där inspektören bedömt att en ändamålsenlig metod finns för att ange tillsatta allergener till gästen och kraven i 10 § LIVSFS 2014:4 har uppfyllts har man vid projektrapporteringen även fått ange vidare om livsmedelsföretagaren uppgett alla allergener i en specifik rätt eller inte. Totalt har 358 kontrollbesök gjorts där inspektören har verifierat innehållet av allergener. 608 verifierande kontroller av olika måltider har genomförts. Vid vissa kontrollbesök har således flera verifierande kontroller gjorts vid samma tillfälle.

Vid 86,7 procent av de verifierande kontrollerna (527 st) stämde de uppgifter som livsmedelsföretagaren angett om tillsatta allergener överens med det faktiska innehållet enligt inspektörens bedömning, se figur 3. I 10,7 procent av fallen (65 st) stämde inte uppgifterna överens med innehållet av allergener och vid 2,6 procent av kontrollerna (16 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 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 74,9 procent av kontrollbesöken (268 st). Tillbehör till dagens rätt har verifierats vid 36 procent av kontrollbesöken (129 st) och salladsbuffén har endast undersökts i 15,1 procent av fallen (54 st). Bröd och bakverk har undersökts vid 24,9 procent av inspektionerna (89 st) och à la carte har verifierats vid 19 procent av kontrollbesöken (68 st). Ingen specifik måltidskategori har i resultatet stuckit ut gällande flest antal avvikelser vid de verifierande kontrollerna.

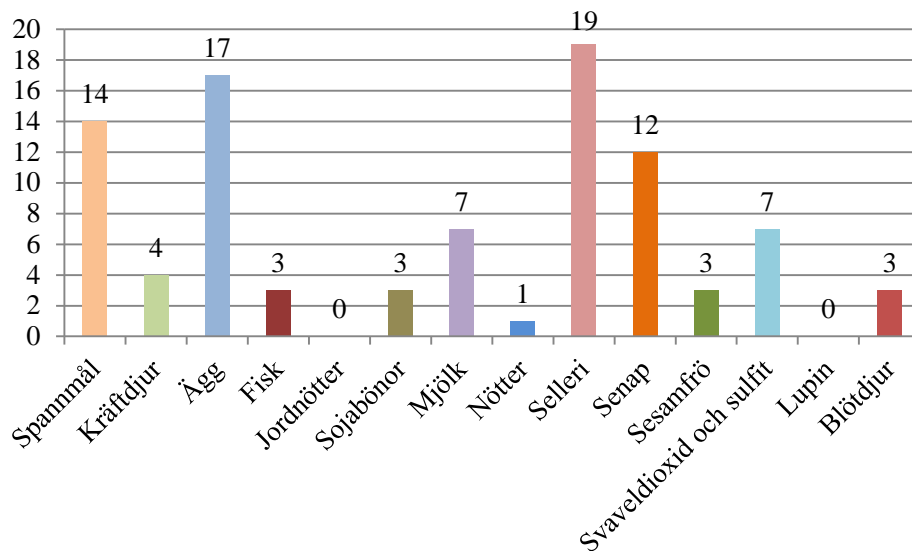
Har inspektören vid kontrollen funnit ytterligare allergener än de som angetts har det oftast lett till att kontrollmyndigheten har bedömt att företaget inte uppfyller kraven i artikel 44.1a i informationsförordningen. Av tabellen nedan framgår stora skillnader mellan kontrollmyndigheterna kring hur många kontroller som genomförts där kraven i artikel 44.1a inte uppfyllts.

Namn på kontrollmyndighet	Antal som fått omdöme på kontrollpunkten "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?"	Antal som fått omdöme "Företaget uppfyller inte artikel 44.1a i förordning (EU) nr 1169/2011"	Andel som fått omdöme "Företaget uppfyller inte artikel 44.1a i förordning (EU) nr 1169/2011"
Danderyd	19	9	73 %
Sundbyberg	24	13	54 %
Botkyrka	20	5	25 %
Sigtuna	21	5	24 %
Solna	19	2	22 %
Norrtälje	29	5	17 %
Nyköping	25	3	12 %
Lidingö	10	1	10 %
Österåker	11	1	9 %
Stockholm	27	2	7 %
Ekerö	15	1	7 %
Södertälje	15	1	7 %
Södertörn	53	3	6 %
Upplands Väsby	26	1	4 %
Järfälla	3	0	0 %
Nacka	7	0	0 %
Sollentuna	3	0	0 %
Vallentuna	5	0	0 %
Huddinge	6	0	0 %
Värmdö	9	0	0 %
Södra Roslagen	11	0	0 %
TOTALT	358	52	15 %

Tabell 3. Andel avvikelser enligt artikel 44.1a i informationsförordningen.

Exempelvis har Danderyd i 73 procent av kontrollerna bedömt att företaget inte uppfyller artikel 44.1a. Sju kommuner har inte rapporterat någon kontroll där man bedömt att företaget inte uppfyllt artikel 44.1a.

Sammantaget konstaterades 93 avvikelser gällande allergener som livsmedelsföretagaren inte angett men som ingått i måltiden. 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 som delkomponent.

Allergen	Antalet fall	Vanlig ingrediens som innehåller allergenen som delkomponent
Selleri och produkter framställda därav	19	Örtsalt Kryddblandningar Buljongtärningar
Ägg och produkter därav	17	Bakverk Pensling av bakverk Quorn (äggvita) Osten Grana Padano (innehåller konserveringsmedlet lysozym som i sin tur kommer från ägg)
Senap och produkter framställda därav	12	Majonnäs Smaksättare i gravlaxsås, Cumberlandsås, dressingar och marinader Curry Hela senapskorn i kryddade korvar, i gurkinläggningar och i pickels
Spannmål som innehåller gluten	14	Andra såser än "klassiska sojasåser" som innehåller soja
Svaveldioxid och sulfit	7	Torkad frukt Vin Öl
Mjök och produkter därav	7	Konfektyr, mörk choklad och nougat Bakverk
Fisk och produkter därav	3	Ansjovis i leverpastej och såser som Worcestersås & caesardressing Crabsticks Asiatiska såser som ofta tillverkas genom fermentering av fisk

Tabell 4. De vanligaste allergenerna som inte uppgetts av livsmedelsföretagaren samt i vilka livsmedel allergenerna vanligen återfinns.

Det framgår även av kontrollmyndigheternas utvärdering av projektet att just "sammansatta" livsmedel, såsom bl.a. kryddblandningar och fonder, varit en stor anledning till att företagarna inte angett alla ingående allergener i en maträtt (se senare avsnitt).

Endast tre kontrollmyndigheter har gett avvikelse för svaveldioxid och sulfit. Enligt bestämmelserna måste man kunna uppge om maten/drycken innehåller mer än 10 mg sulfit/kg (liter). Enligt Livsmedelsverket är det främst i torkad frukt, vin och öl som sådana halter sulfit kan förekomma.³ Huruvida de tre kontrollmyndigheterna har gjort en bedömning om halterna varit högre än 10 mg sulfit/kg framkommer inte av inkomna rapporter. I t.ex. senap förekommer ofta sulfit i form av konserveringsmedel E223. Om den halten sulfit är så hög att det är obligatoriskt att ange sulfit som en allergen när senap serveras oförpackad på ett serveringställe är inte helt lätt att svara på. Här skulle det vara önskvärt med ytterligare vägledning från Livsmedelsverket.

³ Källa: Livsmedelsverkets hemsida.

Exempel från kontroller

För att belysa de avvikelser som konstaterats i projektet ges här några exempel på hur det har sett ut vid kontrollerna.

Arlanda flygplats

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 serveringställen samt några tillagningskök som levererar mat till de olika caféer, serveringar och barer som aktören driver på flygplatsen.

I ett av produktionsköken tillverkades pesto från grunden. Vid inspektionstillfället framkom att peston ingick i dagens rätt som serverades i nära anslutning till köket men också levererades till flera serveringar på flygplatsen. Vid granskning av de dokument med allergeninformation som skickades till den närliggande serveringen och till serveringarna på flygplatsen fanns nötter som enda angivna allergen. Men vid granskning av recept och använda produkter framgick att ost ingick som en ingrediens i peston. En av de ostar som användes var Grana Padano som innehåller konserveringsmedlet lysozym som i sin tur kommer från ägg. Sammantaget konstaterade inspektören att företaget hade missat att peston innehöll mjölk och ägg. Vid ett annat besök vid verksamheten hade man missat att indisk gryta med quorn innehöll ägg då quorn innehåller en liten mängd äggvita.

Café i Ekerö kommun

Vid en av kontrollerna som genomfördes på ett café i Ekerö kommun hade företagaren valt att informera gästerna om allergener muntligen och via en skylt med texten "fråga personalen om du är allergisk". Cafét hade ett begränsat utbud av smörgåsar, wraps och sallader. För att all personal enkelt skulle kunna ta reda på vilka allergener respektive maträtt innehöll hade caféägaren sammanställt en pärm där alla ingredienser i varje rätt fanns nedskrivna, med eventuella allergener fetmarkerade. Vid inspektionen gjordes en verifierande kontroll av innehållet av allergener i en kycklingwrap. Enligt uppgift från personalen innehöll wrapen inga allergener. När inspektören kontrollerade ingrediensförteckningar på de råvaror som använts i kycklingwrapen framgick att en currysås som använts innehöll selleri och senapsfrö, vilket verksamheten inte uppgett. Vid vidare efterforskning visade det sig att currysåsen var en ersättningsvara för att ordinarie fabrikat inte fanns i sortimentet hos leverantören vid beställningen. Personalen hade inte noterat detta vid ankomstkontrollen.

Dessa två exempel visar att det är viktigt att personalen hela tiden håller sig uppdaterad på vilka allergener som finns i de råvaror och produkter som används just den dagen då maträtten bereds samt att all berörd personal får kännedom om detta.

Extra offentlig kontroll

Projektgruppens reflektion är att det inte alltid varit helt lätt för kontrollmyndigheterna att bedöma avvikelsernas allvarlighetsgrad. De som försöker göra rätt och oavsiktligt ger felaktig information utsätter ofta allergiker för större risker än de som ärligt erkänner att de inte har någon aning om eventuella allergener. Detta eftersom en person med livsmedelsrelaterad allergi eller överkänslighet då kan välja ett annat serveringställe.

Bedömningen av avvikelsernas allvarlighetsgrad skiljer sig också mycket mellan de olika kontrollmyndigheterna. Nyköping har bedömt vid närmare hälften av de inrapporterade kontrollerna att avvikelserna varit så pass allvarliga att extra offentlig kontroll bedömts som

nödvändigt. Sex kommuner har i inga fall bedömt att extra offentlig kontroll varit nödvändigt, se tabellen nedan.

Namn på kontrollmyndighet	Antal genomförda kontroller (exkl. återbesök)	Andel med helhetsomdömet "avvikelser av sådan allvarlighetsgrad att extra offentlig kontroll bedöms nödvändig"
Nyköping	47	49 %
Upplands Väsby	35	26 %
Sundbyberg	72	22 %
Österåker	40	18 %
Ekerö	32	16 %
Huddinge	13	15 %
Sigtuna	32	13 %
Stockholm	65	12 %
Värmdö	19	11 %
Botkyrka	50	10 %
Södertälje	20	10 %
Nacka	41	7 %
Solna	81	7 %
Södertörn	65	5 %
Vallentuna	22	5 %
Danderyd	24	0 %
Järfälla	23	0 %
Lidingö	32	0 %
Norrtälje	78	0 %
Sollentuna	15	0 %
Södra Roslagen	16	0 %
TOTALT	822	12 %

Tabell 5. Andel kontroller där extra offentlig kontroll bedömts nödvändig.

Kontrollmyndigheternas utvärdering av projektet

De kontrollmyndigheter som deltagit fick möjlighet att anonymt utvärdera projektet i ett specifikt webbformulär. Totalt 16 kommuner svarade på enkäten. Majoriteten av de svarande upplevde att vägledningen i projektet från projektgruppen varit "bra" eller "mycket bra". Det som framför allt framhålls är att det var givande och viktigt med den informationsträff som anordnades för deltagande kommuner. Dock råder det delade meningar bland kontrollmyndigheterna kring det vägledande materialet. En del påtalade att de velat ha mer

tydliga skriftliga anvisningar och instruktioner till genomförandet av själva kontrollen, medan andra menar att vägledningen varit tydlig och tillräcklig.

Majoriteten av de kommuner som svarat upplevde att arbetsmetoden varit "bra" eller "mycket bra". Kommentarer som framförts är bland annat att arbetsmetoden varit pedagogisk och att det varit bra att ta fram ett informationsblad till livsmedelsföretagarna. Vissa kommentarer framhåller dock att checklistan var svåränvänd och hade en dålig struktur.

Alla 16 kommuner som svarat ser positivt på att arbeta i länsgemensamma projekt. Anledningen till detta är länsgemensamma projekt upplevs göra kontrollen mer likvärdig och rättvis samt att man sammantaget får ett större resultat och genomslagskraft med fler kontroller.

Myndigheternas egen syn på resultatet av projektet var varierande. Vissa kontrollmyndigheter upplevde att resultatet var bättre än förväntat, medan andra upplevde resultatet som väldigt blandat. De livsmedelsprodukter som av kommunerna framför allt framhålls där företagarna inte angett alla ingående allergener är kryddblandningar, dressingar, såser, buljonger och fonder.

Ett urval av viktiga kommentarer i utvärderingen från kontrollmyndigheterna var:

Projektet var väl utformat. Tydliga instruktioner underlättade för inspektörerna.

Bra med utbildningsmöte. Bra material!

Väl utvecklat och genomtänkt informationstillfälle.

Checklistan kunde varit tydligare. Dålig struktur.

Arbetsmetoden var pedagogisk.

Checklistan var inte självklar vid användandet.

Spännande med nytt arbets sätt!

Diskussion och slutsatser

Resultatet av projektet

Av 822 inrapporterade kontroller har kontrollmyndigheterna konstaterat avvikelser av mer eller mindre allvarlig art i 540 fall. Detta innebär att 66 procent av verksamheterna som kontrollerats i projektet inte uppfyller lagstiftningens krav. Att mer än tre femtedelar av alla verksamheter i projektet inte lever upp till de krav som ställs gällande allergeninformation är inte acceptabelt. Konsumenterna ska alltid kunna lita på att de livsmedel som serveras på restauranger och andra serveringar är säkra att äta, både gällande allergiinformation och ur hygiensynpunkt.

Nästan hälften av de kontrollerade verksamheterna har haft en ändamålsenlig metod för att ange allergener och uppfyllt kraven i 10 § LIVSFS 2014:4. Av de 608 verifierande kontroller av allergener som genomförts stämde uppgifter om allergener överens i ca 87 procent av fallen. Majoriteten av verksamheterna har alltså kunnat uppge samtliga allergener som fanns i maträtten som kontrollerades. För att uppfylla lagstiftningens krav borde denna siffra självklart vara 100 procent. Detta resultat visar att det funnits, och fortfarande finns, ett stort behov av att genomföra dessa kontroller för att upptäcka och belysa de problem som konstaterats gällande bristande allergeninformation till konsumenterna.

Det är dock viktigt att poängtera att det vid 34 procent av kontrollerna inte har konstaterats några avvikelser alls från lagstiftningen. Lagändringen började tillämpas bara några månader innan projektet påbörjades. Av erfarenhet vet vi att det tar tid innan nya regler inom livsmedelsområdet blir kända och efterföljs av livsmedelsföretagarna. Redan på 90-talet infördes krav på att livsmedelsföretag själva genom egna kontroller skulle säkerställa att de uppfyller relevanta krav i lagstiftningen (då kallat egentillsyn eller egenkontroll). Trots detta är det inte ens idag en självklarhet att alla företagare genomför dessa egna kontroller. Det är därför troligt att det också kommer ta flera år innan en absolut majoritet av restauranger och andra serveringar lämnar korrekta och fullständiga uppgifter allergeninnehåll. För att kunna uppfylla lagstiftningens krav inom detta område krävs nämligen både goda kunskaper om både lagkrav och om överkänslighet mot mat. Det kommer därför vara nödvändigt för svenska kontrollmyndigheter att prioritera denna del av lagstiftningen i kontrollen under kommande år.

I resultatet har det redovisats hur kontrollmyndigheterna har bedömt eventuella avvikelser inom ramen för projektet. Vissa kontrollmyndigheter har i större utsträckning än andra konstaterat avvikelser eller bedömt att extra offentlig kontroll är nödvändig. Det är svårt att dra några generella slutsatser av detta, men man kan konstatera att mycket handlar om respektive inspektörs bedömning i varje enskilt fall samt att alla kontrollmyndigheter använder sig av sanktionsmöjligheter på olika sätt.

Riskvärdering

Grunden i livsmedelskontrollens uppgifter är att upptäcka bristande efterlevnad samt att ställa krav på att konstaterade brister åtgärdas. Kontrollen ska vara riskbaserad, effektiv och ändamålsenlig. Det får bl.a. till konsekvens att vid behov av extra offentlig kontroll eller sanktioner ska myndigheten ta hänsyn till den bristande efterlevnadens art. Vi kan i detta projekt se att det varit skillnader mellan kontrollmyndigheterna huruvida man bedömt att avvikelserna varit så allvarliga att de måste följas upp med extra offentlig kontroll eller ej.

En viktig orsak till de skilda bedömningarna kan vara bristen på vägledande information. Hur allvarligt ska en kontrollmyndighet se på att ett företag har missat att majonnäsen innehöll senap och därför inte känt till att coleslawen på salladsbuffén innehöll senap? Enligt

Livsmedelsverket har det i Sverige endast rapporterats två fall av allergi mot senap. Gör det då att missad information om innehåll av senap ska bedömas som mindre allvarligt än missad information om innehåll av andra allergener?

Kravet på allergeninformation gäller enbart för ingredienser som avsiktligt använts vid tillverkningen av livsmedel, och inte oavsiktlig kontamination. Kontrollmyndigheten kan därför inte i normala fall kräva att en restaurang eller annan servering ska ha information av typen ”kan innehålla spår av allergen xxx”. Att jämföra risken med odeklarerade allergener som avsiktligt tillsats kontra risken med oavsiktlig kontamination av samma allergen är dock både intressant och nödvändigt. Hur mycket lysozym får en äggallergisk person i sig genom att äta ost som innehåller konserveringsmedel E1105? Och hur mycket äggprotein riskerar en äggallergiker att få i sig om denne äter mat utan tillsatt ägg eller äggprotein som t.ex. stekts på ett stekbord där man tidigare tillagade en omelett? Denna typ av jämförelser är svåra att göra men ändå intressanta när man ska bedöma allvarlighetsgraden av att en eller flera tillsatta allergener inte deklarerats till allergiska matgäster.

Länsgemensamt projekt

Projektgruppen har fått ett mycket positivt gensvar från de kommuner som deltagit i projektet, både muntligen och via utvärderingsformuläret. Kontrollmyndigheterna verkar vara överens om att det finns många fördelar med att arbeta i länsgemensamma projekt. Detta framför allt för att det bidrar till en likvärdig livsmedelskontroll men också för att kontrollen och planeringen kring den blir mer effektiv och tidsbesparande om en utvald grupp sammanställer allt projektmaterial.

Flera kommuner har eftersökt tydligare vägledning kring projektet. Projektgruppens resonemang gällande detta har från början varit att det i projektet skulle finnas utrymme för varje enskild kontrollmyndighet att göra egna bedömningar inom lagstiftningens ramar för att utnyttja graden av flexibilitet och för att kontrollmyndigheterna i länet har olika rutiner gällande exempelvis när sanktioner bör utfärdas. Projektgruppen lämnade vid informationsträffen uppgifter om vilka krav som ställs enligt lagstiftningen och har sedan lämnat fritt till varje kontrollmyndighet att avgöra om olika företeelser varit en avvikelse från lagstiftningen eller inte, samt om någon extra offentlig kontroll eller sanktion behövt utfärdas. Dock hade projektgruppen kunnat lämna tydligare information om detta vid informationsträffen för att kommunerna skulle få bättre förståelse kring hur gruppen resonerat vid framtagandet av checklistan och annat material.

Inför framtida gemensamma kontrollprojekt kan följande punkter vara viktiga för en projektgrupp att fundera över och beakta:

- Tydlig vägledning kring projektet och checklistan efterfrågas,
- Informationsträff inför projektet uppskattas,
- Viktigt med en projektgrupp/projektledare som samordnar projektet och sparar tid för kommunerna,
- Gemensamma kontrollprojekt bidrar till en effektiv och likvärdig livsmedelskontroll.

Bilaga 1 – 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			
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: Vilken metod har företaget 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.
	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

Dagens rätt Namn eller typ av maträtt som granskats	
Angivna allergener	
<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"/>	Uppgifterna går ej att verifiera

Tillbehör till dagens rätt Namn eller typ av maträtt som granskats	
Angivna allergener	
<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"/>	Uppgifterna går ej att verifiera

Salladsbuffé Namn eller typ av maträtt som granskats	
Angivna allergener	
<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"/>	Uppgifterna går ej att verifiera

Bröd och bakverk Namn eller typ av maträtt som granskats	
Angivna allergener	
<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"/>	Uppgifterna går ej att verifiera

À la carte Namn eller typ av maträtt som granskats	
Angivna allergener	
<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"/>	Uppgifterna går ej att verifiera

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.

Bilaga 2 – Informationsblad

Viktig information till dig som serverar livsmedel

Ny lagstiftning

Den 13 december 2014 började en ny förordning¹ att tillämpas. Den ska 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 nytt krav som gäller oförpackade livsmedel är att restauranger, caféer och andra serveringar ska kunna *lämna information* till sina gäster om vilka allergener maten innehåller. Det är viktigt att ni ger rätt information till era gäster för att personer som är allergiska eller intoleranta mot dessa ämnen inte ska 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 upplysas 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 meny, osv).

De allergener som gästen alltid måste informeras om

Enligt denna förordning 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**)
- **Mjök** (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.

1. Den nya förordningen heter *EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, även så kallad Informationsförordningen. Informationsförordningen kompletteras av Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation, LIVSFS (2014:4).*