

Märkningsregler för restauranger m.fl.

Kravet på information om vad maten innehåller har ökat. Kunden ska få tillgång till alla uppgifter som den behöver för att kunna göra ett medvetet och säkert val.

Reglerna om livsmedelsinformation finns i förordningen (EU) 1169/2011 som kallas Informationsförordningen. Ytterligare regler om livsmedel som inte är färdigförpackade finns i Livsmedelsverkets föreskrift LIVSFS 2014:4 om livsmedelsinformation.

Viktigt om allergener

Allergener är ämnen, vanligtvis proteiner, som orsakar en allergisk reaktion hos den som är allergisk. Symtomen kan variera från klåda och magont till mer allvarliga symtom, till exempel anafylaktisk chock. I värsta fall kan symtomen bli så allvarliga att de leder till döden.

Det är därför mycket viktigt att säkerställa att informationen som ges om allergena ingredienser är korrekt. Att dokumentera vad en maträtt innehåller är viktigt för att kunna ge rätt information till konsumenten. Tänk också på att gå igenom innehållsförteckningen för varje sammansatt ingrediens till exempel pasta eller majonnäs. Fråga alltid leverantören en extra gång om du är osäker.

För känsliga allergiker kan även mycket små mängder till exempel en droppe mjölk, en nötfäls eller några brödsulor orsaka sjukdom. Därför är det viktigt att ha rutiner som förhindrar att ingredienser överförs från ett livsmedel till ett annat.

Vilken information ska lämnas till kunden?

Information om allergena ingredienser ska alltid lämnas. Följande allergena ämnen eller produkter som framställs av dessa, till exempel laktos från mjölk, ska anges:

- Spannmål, som innehåller gluten (som vete, råg, korn, havre, spelt)
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Soja (inkl. lecitin från soja)
- Mjölk och mjölkprodukter (inklusive laktos)

- Nötter, t.ex. mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt
- Selleri
- Senap
- Sesamfrön
- Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter
- Lupin
- Blötdjur (snäckor, musslor och bläckfisk)

Hur informationen ska lämnas

Informationen får antingen ges skriftligt eller muntligt. Om information ges muntligt måste det alltid finnas en särskild upplysning till konsumenten om att informationen finns att få till exempel genom en skylt vid serveringen:

”Är du allergisk? Du kan alltid fråga oss om innehållet i maten”.

Om ni föredrar skriftlig information kan något av följande alternativ användas:

- En skylt i närheten av livsmedlet
- I menyn
- En skrift som följer med livsmedlet
- På en läsplatta eller datorskärm

Om den enda allergena ingrediens som ingår i ett livsmedel utgör en del av livsmedlets beteckning, t.ex. sellerisoppa, är det tillräckligt att ange beteckningen.

Ibland kan en matgästs eventuella allergier ha utretts och noterats i förväg. Detta är vanligt i exempelvis skolor, förskolor eller på sjukhus. Till dessa matgäster krävs ingen särskild upplysning om att allergeninformation finns att få.

Mat för avhämtning

För mat för avhämtning eller utkörning ska ni förutom allergener kunna lämna följande uppgifter om kunden frågar:

- Beteckning - namn som beskriver vad det är för livsmedel
- Ingredienser
- Nettokvantitet
- Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag
- Förvaringsanvisning
- Kontaktuppgift – till företaget som tillagat och/eller förpackat maten
- Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats (för vissa livsmedel)
- Bruksanvisning
- Ev. alkoholhalt

Färdigförpackade livsmedel

Ett färdigförpackat livsmedel är ett livsmedel som placerades i en förpackning innan det når konsumenten. Förpackningen ska täcka livsmedlet helt eller delvis. Det ska inte gå att ändra innehållet utan att förpackningen öppnas eller ändras. För färdigförpackade livsmedel krävs fullständig livsmedelsinformation på förpackningen. För mer information se broschyren "Märkning av färdigförpackade livsmedel".

Vi har även information och länkar på vår hemsida: www.srmh.se. Vid frågor kontakta oss på telefon 08-578 663 00 eller mejla till miljokontoret@srmh.se.