



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Allergener

Information om allergena ingredienser på caféer och restauranger

Rapporter utgivna från och med 2013

01/2013	Livsmedelskontroll på julbord i Malmö 2012	01/2017	Luften i Malmö 2016
02/2013	Metaller i smycken, Tillsynsprojekt i samarbete mellan Göteborg, Malmö och Stockholm	02/2017	Hygieniska behandlingslokaler och solarier 2016–2017
03/2013	Livsmedelskontroll av storhushåll i Malmö 2012	03/2017	Luftkvalitetsmätning vid Nobelvägen och Hornsgatan 2016–2017
04/2013	Luftkvaliteten i Malmö 2012	04/2017	Elektroniska lågprisprodukter 2017
05/2013	Luftföroreningsmätning vid Rådmansgatan 2012	05/2017	Kväveoxider vid förskolor och skolor i Malmö 2015–2016
06/2013	Livsmedelskontroll av kosttillskott 2012	06/2017	Rapport - Kartläggning av omgivningsbuller 2017
07/2013	Kvävedioxidhalter utomhus vid förskolor och skolor i Malmö	07/2017	Kontroll och provtagning vid kebabhantering
08/2013	Tillsyn av bilverkstäder i Malmö 2012	08/2017	Rapport om luftkvalitetsmätningar vid Inre Ringvägen i Rosengård 2017
09/2013	Livsmedelskontrollen under Malmöfestivalen 2013	09/2017	Fokuserat tillsynsarbete 2017 projektet Tryggare Malmö
10/2013	Kemikalier i ytterkläder - Tillsynsprojekt i samarbete mellan Göteborg, Malmö och Stockholm	01/2018	Mikroplast i Malmö - förslag till åtgärder för minskade utsläpp till miljön
11/2013	Livsmedelskontroll av skolor, förskolor samt vård- och omsorgsverksamheter i Malmö 2013	02/2018	Hållbarhet för egentillverkade produkter på restauranger och caféer
12/2013	Livsmedelskontroll av storhushåll i Malmö 2013	03/2018	Områdestillsyn 2017 – pilotprojekt på Mölllevången
13/2013	Luftkvalitetsmätningar vid Klagshamnsvägen i Bunkeflo 2013	04/2018	Luften i Malmö 2017
14/2013	Livsmedelskontroll av redlighet/märkning och spårbarhet i Malmö våren 2013	05/2018	Luftkvalitetsmätning vid Stora Varvsgatan i Västra Hamnen 2017–2018
01/2014	Varor i Lägrissegmentet; Tillsyn över detaljhandeln	06/2018	Undersökning av mikroplaster i dagvattennätet år 2017 och 2018
02/2014	PVC-produkter; Tillsyn över detaljhandeln	07/2018	Fokuserat tillsynsarbete i Malmö – delrapport våren 2018
03/2014	Luften i Malmö 2013	08/2018	Fokuserat tillsynsarbete i Malmö – delrapport hösten 2018
04/2014	Tillsyn på tandvårdskliniker i Malmö 2013	01/2019	Luftkvalitetsmätning Triangeln 2018
05/2014	Hantering och märkning av egenproducerade maträtter i livsmedelsbutiker i Malmö 2014	02/2019	Kväveoxider på 30 platser i Malmö
06/2014	Kemikalier i arbets- och profilkädder - tillsyn över detaljhandeln	03/2019	Luften i Malmö 2018
07/2014	Mätning av tungmetaller och polycykliska aromatiska kolväten i utomhusluft 2013	04/2019	Exponeringstrender för luftföroreningar och hälsoeffekter från trafikens utsläpp
08/2014	Livsmedelskontroll i mottagningskök i förskolor, äldreboenden mm i Malmö 2014	05/2019	Luftkvalitetsmätning vid Stockholmsvägen -Saarisgården 2018-2019
09/2014	Kemikalier i skor och leksaker - tillsyn över detaljhandeln	01/2020	Samordnad tillsyn inom Tryggare Malmö 2019 För ett rättvist och tryggt Malmö
10/2014	Kväveoxidhalter utomhus på 27 platser i Malmö	02/2020	Gömd elektronik – kemikalietillsyn 2019
11/2014	Redlighetskontroll av restauranger i Malmö 2014	03/2020	Årsrapport över luften i Malmö 2019
01/2015	Rapport om kontroll av specialkosthantering på skolor och förskolor i Malmö 2014	04/2020	Allergener Information om allergener på caféer och restauranger
02/2015	Rapport om detaljhandelns kunskaper om kemikalier i varor - fokus vardagsrummet	05/2020	Luftkvalitetsmätning Djäknegatan 2019-2020
03/2015	Luftkvalitetsmätning Södervärn 2013–2014	06/2020	Engångsartiklar av plast i Malmö stad 2019
04/2015	Luften i Malmö 2014	01/2021	Samordnad tillsyn inom Tryggare Malmö 2020 - För ett rättvist och tryggt Malmö
05/2015	Kontroll i Malmö av de svenska salmonellagarantierna vid införsel av kött från nöt, gris och fjäderfä från andra EU-länder 2015	02/2021	Luften i Malmö 2021
06/2015	Livsmedelskontroll på hamburgerkedjor i Malmö 2015	03/2021	Miljöredovisning 2020
07/2015	Höga ljudnivåer 2014–2015	04/2021	Utvärdering av Malmö stads policy för hållbar utveckling och mat
08/2015	Märkning av biocidbehandlade varor - tillsyn över detaljhandeln 2015	05/2021	NOx-mätningar på förskolor
09/2015	Luftkvalitetsmätning Amiralsgatan 2014–2015	01/2022	Orkidéer i Malmö, 2021
01/2016	Kontroll av mottagningskökens möjligheter till tillagning på förskolor i Malmö 2015	02/2022	Inventering av ålgräs (Zostera marina) inom Malmö stads havsområde 2021
02/2016	Luften i Malmö 2015	03/2022	Luftkvaliteten vid Värnhemstorget i Malmö 2020/2021
03/2016	Luftkvalitetsmätning Trelleborgsvägen vid Mobilia 2015–2016	04/2022	Luften i Malmö 2021
04/2016	Specialkosthantering i skolor och förskolor i Malmö 2016	05/2022	Miljöredovisning 2021
05/2016	Luftkvalitetsmätning 2016 Tygelsjö	06/2022	Uppföljning av kemikaliekraV i avtal för kökstillbehör
		07/2022	Rapport om allergena ingredienser

Rapporterna kan laddas ner från: www.malmo.se

Författare: Maria Svensson
Avdelning: Avdelningen för livsmedelskontroll
Datum: 2022-09-26
Diarienummer: MN-2022-9477
Förvaltning: Miljöförvaltningen, Malmö stad
Foto: Colourbox sidan 1

Förord

Restauranger och caféer har sedan 2014 en lagstadgad skyldighet att kunna lämna rätt information (till sina gäster) om vilka allergena ingredienser som ingår i den mat som serveras. En allergen ingrediens är vanligtvis ett protein som kan ge en allergisk reaktion. I informationsförordningen (EU) nr 1169/2011 listas de fjorton allergener som omfattas av särskilda krav när det gäller märkning och information. Restauranger och caféer kan själva välja hur informationen ska lämnas till gästen men informationen måste alltid vara tydlig och rätt. Listan med de fjorton allergena ingredienserna i informationsförordningen speglar de allergier som finns hos befolkningen i Europa. I Sverige uppskattas andelen personer med allergi eller överkänslighet för vissa livsmedel till cirka 15 procent av befolkningen. En överkänslighet kan innebära allergi, celiaki, laktosintolerans eller någon annan livsmedelsanknuten reaktion.

Innehåll

Information om allergena ingredienser på caféer och restauranger	1
Förord	4
Sammanfattning	6
Inledning	7
Syfte	8
Bakgrund	9
Lagstiftning	11
Metod	13
Resultat	15
Analys	17
Referenser	18

Sammanfattning

Under 2021 har avdelningen för livsmedelskontroll genomfört ett kontrollprojekt med fokus på att rätt information lämnas om allergena ingredienser av personalen på 411 av Malmös restauranger och caféer. Vid varje verksamhet kontrollerades mellan en och tre maträtter, vilket innebär att 983 maträtter granskades. Av dessa maträtter kunde miljöförvaltningen konstatera att korrekt information om allergena ingredienser gavs i 86 procent av fallen.

Kontrollprojektet är en uppföljning av det snarlika projekt som genomfördes under våren 2020 av livsmedelskontrollen i Malmö. En av slutsatserna från resultatet i 2020 års projekt var att kontrollens fortsatta fokus bör ligga på effektiv kontroll av information om allergena ingredienser. Resultatet från projektet 2020 visade att 47 procent av restaurangerna och caféerna lämnade korrekt information om allergena ingredienser. Resultatet från 2021 års kontroller med detta fokus visar att livsmedelskontroll har effekt, 79 procent av de 411 kontrollerade verksamheterna svarade rätt på vilka allergena ingredienser som ingår i de maträtter som de serverar.

Miljöförvaltningen ser dock allvarligt på att 21 procent av verksamheterna i projektet inte kan lämna korrekt information om allergena ingredienser. Arbetet med att säkerställa att livsmedel med korrekt information serveras fortsätter i den planerade kontrollen, parallellt med ytterligare ett projekt vars syfte är att analysera odeklarerade allergener i kebabskött.

Under 2022 tilldelades Malmös livsmedelskontroll projektledaransvar för ett samordnat nationellt kontrollprojekt där 124 av Sveriges 290 kommuner deltar. Projektansvaret har delats mellan Livsmedelsverket och Miljöförvaltningen i Malmö stad och en sammanfattande rapport för resultatet kommer att presenteras i slutet av 2022.

Projektens resultat visar att kontroll av information om allergena ingredienser måste bli en del av all planerad kontroll. Vi arbetar därför aktivt med att implementera detta fokus i kontrollen eftersom vår vision är att ingen person ska felserveras i Malmö, varken på skola, förskola, restaurang eller café.

Inledning

Livsmedelskontrollen i Malmö har barnkonventionen som en av våra utgångspunkter och vi arbetar därför med ett ständigt fokus på säker specialkost för barn och unga i skola och förskola, både inom ordinarie kontroll och genom händelsestyrd kontroll där utredning av felserveringar av specialkost prioriteras.

Informationsförordningen började tillämpas i slutet av 2014 och innebär att kunden har rätt att få information om de allergena ingredienser som ingår i de maträtter som serveras på restauranger och caféer. Förordningen omfattar de fjorton allergener som listas i bilaga II i informationsförordningen. I Sverige har cirka 15 procent av befolkningen någon form av allergi eller överkänslighet mot mat. För allergiska och överkänsliga personer är det avgörande att få rätt information om matens innehåll för att kunna göra medvetna val vid restaurangbesök. Sättet som restaurangen informerar gästen om allergena ingredienser kan verksamheten själv välja, allergenerna kan finnas preciserade i menyn, personalen kan informera om allergener muntligen, eller via en läsplatta. Oavsett metod måste informationen vara korrekt.

Livsmedelskontroll ska vara riskbaserad och därför fokuserar vi på kontroll av information om allergena ingredienser, eftersom en av de största riskerna på en restaurang är hantering av och information om allergener.

Under våren 2020 genomfördes ett projekt inom den planerade kontrollen av restauranger och caféer, där fokus var att undersöka om verksamheterna uppfyllde kraven i informationsförordningen. En av slutsatserna i projektet år 2020 var att upprepa kontrollen inom kort och denna rapport behandlar resultatet från kontrollprojektet år 2021.

Syfte

Syftet med projekten år 2020 och år 2021 var att kontrollera om restaurang- och caféverksamheterna i Malmö uppfyller kravet om tillhandahållande av allergeninformation till konsumenter, som preciseras i EU-förordning 1169/2014. Syftet var också att kontrollera att personer med livsmedelsallergi serveras säkra livsmedel på restauranger och caféer i Malmö, i enlighet med EU-förordning 178/2002.

Bakgrund

Detta projekt är en uppföljning och en utökning av ett kontrollprojekt som genomfördes och antogs i miljönämnden år 2020 med fokus på korrekt information om allergena ingredienser, där resultatet sammanfattades i en rapport. Båda projekten innebar att vi undersökte kunskapsnivån hos personalen i livsmedelsverksamheter för att förebygga att allergiska reaktioner uppstår. De senaste åren har cirka 40 allergiska reaktioner per år anmälts till miljöförvaltningen vilka har utretts omgående. Varje enskilt fall innebär en hälsofara för den drabbade och kan innebära en mycket obehaglig upplevelse, sjukhuskostnader och inkomstbortfall. Kommunal livsmedelskontroll ska vara effektiv och riskbaserad enligt EU-förordning 178/2002. Att fokusera kontrollen på allergener och personalens kunskap om dem är verkligen att fokusera på en av de största riskerna i livsmedelsverksamheterna. En felservering till en allergisk person kan i värsta fall leda till anafylaktisk chock, vilket är ett livshotande tillstånd. Enligt EU-förordning 178/2002 är det livsmedelsföretagarens ansvar att se till att de livsmedel som serveras är säkra, i synnerhet om de är avsedda för en särskild konsumentgrupp som allergiker.

Allergi och intolerans kan delas upp i två grupper; IgE-medierad och icke IgE-medierad allergi. IgE-medierad allergi är den vanligaste formen av allergi. Den kännetecknas av symtom som kommer snabbt när man ätit något som man är allergisk mot. Reaktionen kan komma inom en halvtimme. Personer med IgE-medierad allergi har antikroppar mot allergenen som de inte tål. En jordnötsallergiker har antikroppar mot jordnöt och en äggallergiker har antikroppar mot ägg. Det är proteinet i dessa livsmedel som är allergenen.

Begreppet IgE står för immunoglobulin E som är en antikropp som tillhör den del av immunförsvaret som är adaptivt, vilket innebär att immunförsvaret känner igen främmande antigen. Det adaptiva immunförsvaret måste präglas mot antigenet (allergenen) och aktiveras innan skador sker. En person får således inte en allergisk reaktion allra första gången en allergen ingrediens äts, utan reaktionen kan komma som tidigast vid andra tillfället eller efter lång tid efter första exponeringen.

Vid de flesta icke IgE-medierade reaktionerna är immunförsvaret inte inblandat, till exempel laktosintolerans. Laktosintolerans beror på att kroppen saknar ett enzym, laktas, för att bryta ner kolhydraten laktos som finns i mjölk.

Detta och 2020 års projekt om allergena ingredienser ingår i den nationella kontrollplanen som operativt mål 8, information om allergener. Syftet med målet är att säkerställa att restauranger och caféer lämnar korrekt information om livsmedel. Den nationella kontrollplanen är ett styrdokument som innehåller mål för hela livsmedelskedjan. Det är Livsmedelsverket, Jordbruksverket och flera andra myndigheter som har skapat den nationella kontrollplanen. All offentlig kontroll i livsmedelskedjan i alla medlemsstater i EU utgår från landets nationella kontrollplan.

Sedan 2017 kan Malmöbor och besökare i Malmö anmäla en allergisk reaktion som misstänkts ha uppstått på restaurang eller café i ett formulär på malmo.se.

Miljöförvaltningen utreder anmälan och brister kan åtgärdas. Vår förhoppning är dock att genom planerad kontroll av information om allergener kunna upptäcka och förebygga potentiella felservingar innan den allergiska gästen serveras och därmed riskerar att drabbas av en allergisk reaktion.

Lagstiftning

Informationsförordningen ((EU) nr 1169/2011) började tillämpas i december 2014. Förordningen innebär att krav ställs på tillgång till information om allergener i oförpackad mat. Oförpackad mat är den mat som serveras på eller avhämtas från restauranger, caféer och andra serveringsställen. Enligt informationsförordningen får varje EU-medlemsland själv utforma bestämmelser för hur allergeninformation ska göras tillgänglig för konsumenten. Varje medlemsland får också bestämma vilka sätt som ska eller får användas. I Sverige regleras tillvägagångssättet för informationsöverföringen i Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2014:4. I föreskriften LIVSFS 2014:4 framgår att allergeninformation för oförpackad mat i Sverige får tillhandahållas genom muntlig uppgift, livsmedlets beteckning, skriftligt anslag eller annan metod som innebär att rätt information ges. Samtliga informationssätt är förenade med ett krav att informationen är korrekt. Verksamheten kan till exempel välja att ha en skylt med texten "Är du allergisk? Fråga oss om innehållet i maten", eller ange samtliga allergener i varje maträtt i menyn. De allergener som livsmedelsverksamheterna är skyldiga att informera om är de fjorton allergener som finns med i bilaga II i informationsförordningen. Det finns långt fler allergener än dessa, men dessa fjorton allergener speglar de vanligaste allergierna hos européer, vilket ligger till grund för listan.

Följande fjorton allergener listas i bilaga II:

- Spannmål som innehåller gluten, det vill säga vete, råg, korn, havre eller hybridiserade sorter
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Sojaböner
- Mjölk, inklusive laktos
- Nötter och mandel
- Selleri
- Senap
- Sesamfrö
- Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg
- Lupin
- Blötdjur.

Om någon eller några av ovanstående allergener ingår i en maträtt, ska denna eller dessa redovisas vid servering av oförpackad mat. I informationsförordningen finns motsvarande krav på förpackade livsmedel, då dessa fjorton allergener måste framhåvas i ingrediensförteckningen om de ingår i produkten. Samma krav på förmedling av information finns för produkter som är varianter av dessa fjorton allergener. En produkt av blötdjur kan exempelvis vara ostronsås, och då ska allergenen blötdjur redovisas. Ett annat exempel på en produkt därav är fiskrom där allergenen fisk ska redovisas. I EU förordning 1169/2011 bilaga II finns en komplett lista med alla undantag. Varianterna av de olika allergenerna benämns som "produkter därav".

Metod

Inför projektet år 2020 skapades en checklista och under arbetets gång upptäcktes förbättringsmöjligheter för checklistan, vilka infördes inför projektstart för projektet 2021.

I övrigt var upplägget detsamma som vid förra projektet, inspektörerna utförde planerad kontroll med allergeninformation i fokus. Checklistan är framtagen för att enkelt intervjua personal på restauranger och caféer (nedan benämnda som verksamheterna) om de fjorton allergenerna i informationsförordningen. Inspektören intervjuade den personal som gästerna kommer i kontakt med, och inledningsvis ställdes frågan om hur gästen får information om vilka allergener som ingår i maträtterna. En vanlig metod är att det finns en skylt med texten ”är du allergisk, fråga oss om innehållet i maten!” Vidare valdes två maträtter ut och inspektören frågade om innehållet av de fjorton allergener som omfattas av särskilda regler i informationsförordningen. Maträtterna bestod i allt från dagens lunch till sallad, smörgåsar och bakverk.

Den person ur personalen som tillfrågades om allergeninnehållet var den som vanligtvis har kontakt med gästerna. Det krävdes absolut inte att personalen skulle kunna alla allergener utantill, utan de kunde tillämpa samma förfarande som när de pratade med en allergisk gäst. Skillnaden var förstås att inspektören frågade om alla fjorton allergener. Personalen som intervjuades kunde under intervjun fråga kocken, läsa ingrediensförteckningar på produkter eller allergeninformation för hela maträtter. Om allergeninformationen fanns på en läsplatta eller i en meny läste personalen dessa. Svaren antecknades i checklistan.

Efter intervjun granskade inspektören recept, ingredienser, kryddblandningar och ingrediensförteckningar och jämförde resultatet med de svar som personalen uppgett. Personalen fick återkoppling under kontrollen om det faktiska allergeninnehållet i de maträtter som serverades samt i kontrollrapporten som skickas ut efter varje kontroll. Under granskningen kontrollerades även "produkter därav" enligt allergenlistan i bilaga II, informationsförordningen. "Produkter därav" är produkter framställda av allergena livsmedel, som exempelvis vassel (av mjölk), fiskrom och sojalecitin. Slutligen gjordes en bedömning om verksamheten uppfyllde kraven i informationsförordningen.

Det finns några olika tillvägagångssätt för att säkerställa att avvikelser åtgärdas i verksamheter där brister konstaterats. Ett sätt är att fatta beslut om föreläggande att åtgärda bristerna genom att verksamhetsutövaren skickar in en åtgärdsplan som beskriver hur och när bristerna ska åtgärdas. En åtgärdsplan kan exempelvis utgöras av en uppdaterad och korrekt allergiguide för verksamheten, där allergena ingredienser finns för varje rätt finns listade, eller en utbildningsplan för personal. Efter projektet år 2020 insåg vi dock att en bättre metod för att följa upp brister i information om allergena ingredienser är att fatta beslut om föreläggande och att följa upp avvikelserna med en kontroll på plats. En uppföljande kontroll ger oss möjligheten att se om det

verkligen skett en förbättring av informationsöverföringen av allergena ingredienser. Risken med åtgärdsplaner är att det är någon person högre upp i organisationen som skapar dem och att de aldrig implementeras i verksamheten, bristande kunskaper kvarstår då hos den anställda som gästerna möter och därmed kvarstår också risken för felservering. Under projektet 2021 arbetade vi således med effektivare metoder och följde upp fler avvikelser genom uppföljande kontroller.

Vid en uppföljande kontroll av brister i information om allergena ingredienser kontrollerar inspektören sortimentet bredare och inte nödvändigtvis de maträtter som granskats vid den planerade kontrollen. En bredare kontroll innebär exempelvis att drycker och efterrätter eller maträtter granskas för att undersöka om verksamhetens åtgärder varit tillräckliga för att avhjälpa bristen.

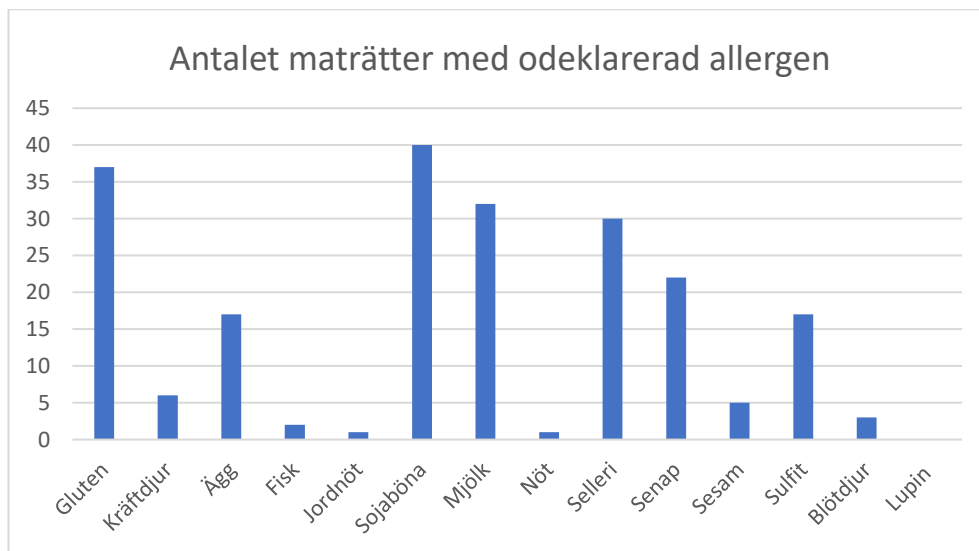
En del livsmedel märks med texten "innehåller spår av XX". Just "spår av" omfattas inte av projektet. Spår av-märkningen är en frivillig varningsmärkning och det finns inga gränsvärden för innehållet av allergenen som anges som "spår av". Vid kontrollerna diskuterades detta med verksamheterna. Vissa allergiska personer undviker livsmedel märkta med spår av, och då är det viktigt att den informationen lämnas.

Resultat

Projektet omfattade kontroll av information om allergener på 411 av Malmös restauranger och caféer. På 86 verksamheter kunde personalen inte uppge korrekt information om innehållet i de maträtter som serverades, vilket utgör 21 procent.

Totalt granskades information om allergener i 938 maträtter. Av dessa maträtter gavs felaktig information om 131 maträtter, vilket utgör 14 procent. I vissa fall innehöll maträtten flera allergener som missades i informationen. Varje tallrik bakom siffran innebar en risk för allergisk reaktion som förhindrades genom kontrollen.

Vid granskning av hur de felaktiga svaren fördelas på respektive allergen ser det ut som i stapeldiagrammet nedan, figur 1. Det totala antalet felaktiga svar överstiger antalet maträtter med fel information eftersom en och samma maträtt innehöll flera allergener som personalen inte kunde informera om. De fyra allergener som missades i störst omfattning är soja, gluten, mjölk och selleri.



Figur 1. Felaktiga svar fördelat på respektive allergen, vissa maträtter innehåller mer än en allergen.

Personalen i tre verksamheter (cirka en procent) kunde överhuvudtaget inte svara på vad maten innehöll eller ens kände till att det fanns en skyldighet att informera kunden, eller ens kände till begreppet allergi. Detta är mycket allvarligt och samtliga av dessa verksamheter förelades att åtgärda bristerna mycket skyndsamt och en extra kontroll utfördes kort efter första besöket.

Jämförelse med resultatet från 2020 års kontroll

Under år 2020 utfördes ett snarlikt kontrollprojekt i Malmö med fokus på kontroll av information om allergena ingredienser i maträtter på restauranger och caféer.

Resultatet för detta projekt var nedslående, av de 141 kontrollerade verksamheterna konstaterades avvikelse på 53 procent. Det året var de allergener som missades flest gånger soja, mjölk och senap. Allergenerna ägg och senap missades också ofta eftersom personalen som tillfrågades inte kände till att dessa ingredienser ingår i majonnäs.

Under kontrollerna både under 2020 och 2021 framkom att anledningen till att allergenerna soja och gluten missas i vissa fall är att dessa utgör ingredienser i kebabkött. Vid kontrollen har personalen i flera fall uppgett att de förutsatt att kebabkött bestod av enbart kött och kryddor och därför inte läst ingrediensförteckningen. Kontrollen utgjorde i dessa fall en grund till fortsatt dialog om vikten av att alltid följa rutinen om hur information om allergener ska ges. Om rutinen innebär att ingrediensförteckningar ska läsas inför servering till en allergisk person är det viktigt att rutinen följs för att informationen ska bli rätt.

Analys

Miljöförvaltningen ser positivt på att andelen verksamheter som inte kan uppge korrekt information om allergener i de maträtter de serverar har minskat från 53 procent år 2020 till 21 procent år 2021. Det visar att livsmedelskontroll har effekt och att kontrollerna också inneburit en ökning av kunskapen om vikten av att korrekt information om allergener ska kunna lämnas till gästen. Miljöförvaltningen ser dock allvarligt på det faktum att nästan en fjärdedel av verksamheterna i projektet inte klarar att ge korrekt information om innehållet av allergener i maten som serveras, vilket innebär risk för allergisk reaktion.

Under projektet 2020 drogs flera slutsatser, en av dessa var att det inte är effektivt eller verkningfullt att följa upp avvikelser för information om allergena ingredienser genom att begära in en åtgärdsplan. Risken med åtgärdsplaner är att någon person högre upp i organisationen skapar dem och att de aldrig implementeras i verksamheten. Bristande kunskap kvarstår då hos de anställda som gästerna möter och därmed kvarstår också risken för felservering. Under projektet 2021 arbetade vi med effektivare metoder och följde upp fler avvikelser genom uppföljande kontroller.

Det är många faktorer som påverkar kontrollresultatet, en av dem är personalomsättningen på restaurangerna och caféerna. Det är därför viktigt att all personal introduceras i rutinerna för allergenhanteringen vid sin anställnings början.

I år (2022) pågår ett nationellt projekt om kontroll av information om allergena ingredienser i maträtter på restaurang och café men även exempelvis lunchlådor och maträtter som kan köpas i delikatessdisk i butiker. Den operativa delen av projektet är klar och kommer att sammanfattas i en rapport under hösten 2022. Om resultatet för Malmö bryts ut visar det att andelen verksamheter som inte kan uppge korrekt information om allergena ingredienser är ca 16 procent.

Sammantaget innebär detta att vi under tre sammanhängande perioder haft kontrollfokus på korrekt information om allergena ingredienser. Resultatet visar att detta kontrollfokus är en viktig del av arbetet för att uppnå målet som är säkra livsmedel till alla konsumenter. Resultaten för de tre projekten visar att fler och fler verksamheter klarar informationskraven om kontrollen har kontinuitet.

Referenser

Livsmedelsverket

Astma och allergiförbundet