



MILJÖFÖRVALTNINGEN

# Odeklarerade allergener i kebab

Provtagning av kebabkött i restauranger, butiker och hos grossister

Antagen av miljönämnden ÅÅÅÅ-MM-DD  
Diarienummer MN-2023-4028  
Rapportnr 5/2023

### 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 Rådmanngatan 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 Lågprissegmentet; 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 profilkälar - 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 älgräs (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
		01/2023	Luftkvaliteten vid Nobelvägen i Malmö 2021/2022
		02/2023	Samordnad tillsyn inom Tryggare Malmö 2022
		03/2023	Miljöredovisning 2022
		04/2023	Luften i Malmö 2022
		05/2023	Odeklarerade allergener i kebab

**Författare:** Mikael Ewing och Nina Hasicevic  
**Avdelning:** Avdelningen för livsmedelskontroll  
**Datum:** 2023-04-04  
**Diarienummer:** MN-2023-4028  
**Förvaltning:** Miljöförvaltningen, Malmö stad  
**Foto:** Colourbox

# Förord

---

Verksamheter som säljer och serverar livsmedel har ett stort ansvar för att maten ska vara säker att äta. För att verksamheter ska kunna lämna rätt information om vad maten innehåller behöver märkningsuppgifterna vara rätt på förpackningarna. Den verksamhet som tillverkar livsmedel och utformar märkning har det yttersta ansvaret för att uppgifterna är rätt och för att de lagkrav som beskrivs i förordningen (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation, informationsförordningen, följs. Även de verksamheter som köper och säljer vidare livsmedel har ett ansvar för att livsmedelsinformationen ska vara korrekt.

I informationsförordningen finns 14 preciserade ämnen, så kallade allergener, som omfattas av särskilda krav när det gäller märkning och information. Dessa ämnen speglar de allergier och överkänslighetsreaktioner som är vanligast hos befolkningen i Europa. Det innefattar bland annat allergenerna senap, mjölk och selleri.

I Sverige har cirka 15 procent av befolkningen någon form av allergi eller överkänslighet mot livsmedel. Allergiska reaktioner kan yttra sig som exempelvis eksem, kräkningar och astma. Allergiska reaktioner kan även orsaka anafylaktisk chock som kan leda till dödsfall. Hur allvarlig en allergisk reaktion blir är individuellt och delvis beroende av hur stor mängd av allergenen som personen får i sig. Det finns inga botemedel mot allergi, utan det enda en allergiker kan göra för att undvika att drabbas av en allergisk reaktion är att vara noggrann med vad maten innehåller.

Livsmedelskontrollen i Malmö stad har sedan några år tillbaka fokuserat på att kontrollera den information om allergena ingredienser som lämnas av restauranger och caféer till kunder. Resultatet från dessa kontroller har publicerats i rapporter som finns på [malmo.se](http://malmo.se) (sök på livsmedelsrapporter). Att lämna rätt information om allergena ingredienser för oförpackade livsmedel är ett grundkrav som funnits sedan år 2014, vilket innebär att storhushåll såsom restauranger och caféer ska kunna lämna korrekt information om allergener till sina kunder. För att företaget ska kunna lämna rätt information till sina kunder måste märkningsuppgifterna vara korrekta på livsmedelsförpackningarna, vilket innebär att ingrediensförteckningen måste stämma överens med produktens innehåll. Livsmedelskontrollen i Malmö stad har valt att verifiera de märkningsuppgifter som utformas av producenterna. I de här kontrollerna, som har haft kebab i fokus, undersöktes också om verksamheterna (grossister och butiker) säkerställer att informationen som finns på förpackningen är korrekt. I tidigare kontroller har det upptäckts att kebabkött kan innehålla odeklarerade allergener (allergener som inte finns i innehållsförteckningen). Kebab är en produkt som har stor spridning eftersom många verksamheter säljer denna maträtt i Malmö.

# Innehåll

---

<b>Förord</b>	<b>4</b>
<b>Sammanfattning</b>	<b>6</b>
<b>1. Syfte</b>	<b>7</b>
<b>2. Bakgrund</b>	<b>8</b>
<b>3. Lagstiftning</b>	<b>9</b>
<b>4. Metod</b>	<b>10</b>
<b>5. Resultat</b>	<b>11</b>
<b>6. Analys</b>	<b>12</b>
<b>7. Referenser</b>	<b>13</b>
7.1 Livsmedelsverket	13
<b>8. Bilaga</b>	<b>14</b>
8.1 Checklista	14

# Sammanfattning

---

Under 2022 och 2023 har Miljöförvaltningen i Malmö stad besökt 20 verksamheter i Malmö som säljer eller serverar kebab. Vid kontrollerna har miljöförvaltningen utfört provtagning av kebabkött för att undersöka om det finns odeklarerade allergener i produkten. Miljöförvaltningen har också granskat förpackningarnas märkning avseende allergener.

Fokus vid provtagningen var allergener som vanligtvis förekommer i kebabkött. Miljöförvaltningen har undersökt allergenerna senap, soja, gluten, selleri, ägg och mjölk.

I Malmö har tolv restauranger, fem livsmedelsbutiker och tre grossister kontrollerats. Totalt har 89 analyser gjorts på 30 kebabprodukter. Resultatet visar att tio prover innehöll odeklarerade allergener. Hos de verksamheter som sålde dessa produkter med odeklarerade allergener fattade miljöförvaltningen beslut om förbud att släppa ut produkterna på marknaden. Under kontrollprojektet återkallades de osäkra produkterna från marknaden.

Resultatet visar att livsmedelsproducenternas rutiner inte varit tillfredställande för att säkerställa att korrekt information om allergena ingredienser anges på produkterna. En effekt av detta blir att kunderna inte kan få rätt information om allergena ingredienser, vilket kan leda till allergiska reaktioner.

# 1. Syfte

---

Syftet med projektet har varit att verifiera den allergeninformation som kebabproducenter ger på förpackningar, så att slutkonsumenten får rätt information på restauranger och i butiker om vad kebab innehåller.

Projektet ligger i linje med den nationella kontrollplanens övergripande mål som är:

- Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.
- Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll som gör det lätt att göra rätt.
- De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan.

## 2. Bakgrund

---

Inom EU finns regler (informationsförordningen) om att vissa allergener i ingrediensförteckningen för färdigförpackade livsmedel måste anges och framhävas i texten. Dessa ämnen har konsumenterna också rätt att få information om vid köp av livsmedel som inte är färdigförpackade. Anledningen till att verksamheter behöver informera särskilt om dessa ämnen är att det är vanligt att konsumenter är allergiska eller överkänsliga mot något eller några av dem. Nedanstående bild visar ämnena som berörs av informationsförordningen:



													
<b>Gluten</b> (vete, korn, råg, havre)	<b>Kräftdjur</b> (räkor, krabba, hummer)	<b>Ägg</b>	<b>Fisk</b>	<b>Jord- nötter</b>	<b>Soja</b>	<b>Mjök/ laktos</b>	<b>Nötter</b>	<b>Selleri</b>	<b>Senap</b>	<b>Sesam- frö</b>	<b>Sulfit/ svavel- dioxid</b>	<b>Lupin</b>	<b>Blötdjur</b> (snäckor, musslor, bläckfisk)

Bild 1. Allergener som finns i bilaga II i förordningen (EU) nr 1169/2011 (informationsförordningen).

Illustration: Miljöförvaltningen.

Det är viktigt att verksamheter anger samtliga allergena ingredienser i förpackade livsmedel på ingrediensförteckningen eller lämnar information om dem på annat vis. Kunder som köper livsmedel som inte är färdigförpackade, till exempel mat på restaurang eller från en delikatessdisk, har alltid rätt att få information om allergena ingredienser. Det är därför viktigt att märkningen på förpackade produkter överensstämmer med innehållet för att verksamheter ska kunna lämna ut rätt information till sina kunder.

Personer med allergi kan även behöva undvika livsmedel som är märkta med ”kan innehålla spår av ...”, till exempel selleri. ”Kan innehålla spår av” är en frivillig varningsmärkning och i dagsläget finns inga gränsvärden för produkter med denna märkning. Det innebär att halterna kan variera mycket och att samma produkt kan innehålla olika halter vid olika tillfällen.



## 3. Lagstiftning

---

I förordningen (EG) nr 178/2002 om livsmedelssäkerhet står det att livsmedel inte ska släppas ut på marknaden om de inte är säkra. Vidare står det att verksamheter ska ta hänsyn till konsumentgrupper som har särskild känslighet för vissa livsmedel.

I förordningen EU nr 1169/2011 om livsmedelsinformation, informationsförordningen, sammanställs gällande lagkrav för vilken information som ska finnas på förpackade varor. I artikel 9 c framgår det specifikt att information om allergena ämnen, som finns listade i bilaga II (EU:s allergenlista), ska deklarerar på förpackningar. Det innebär att producenter eller de verksamheter som märker upp livsmedel måste kunna uppge samtliga allergena ämnen som finns i produkterna.

I informationsförordning, enligt artikel 21 punkt 1 b, nämns även att allergena ingredienser som listas i bilaga II ska framhåvas på förpackningarna genom att orden tydligt ska skilja sig från resten av texten, exempelvis genom versaler eller fetstil. Hur orden framhävs är dock upp till verksamheterna. Anledningen är att den information som står på förpackningar ska vara informativ så att konsumenter och verksamheter på ett lätt sätt ska kunna ta del av information om vilka allergener som finns i produkten.

I informationsförordningens bilaga VII, del B, punkt 7, finns undantaget att kryddor som understiger två procent av livsmedlets vikt kan skrivas ut som krydda, kryddor eller kryddblandning. Verksamheter behöver då inte precisera vilka kryddor som ingår. Det är däremot fortfarande obligatoriskt för verksamheterna att skriva ut samtliga allergener även om de finns i små mängder.

På vissa förpackningar skrivs information om ”kan innehålla spår av” följt av en allergen. Det finns inte reglerat i lagstiftningen när eller hur detta ska användas. Verksamheter använder sig av denna information när tillverkning av flertalet produkter sker inom samma verksamhet där det finns risk för kontaminering. När verksamheter använder sig av märkningen ”spår av” ska dessa ingredienser **inte** framhåvas.

Verksamheter som serverar livsmedel som inte är färdigförpackade ska kunna informera sina gäster och kunder om vilka ingredienser som finns i maten enligt artikel 44 i informationsförordningen. I den svenska föreskriften om livsmedelsinformation (LIVSFS 2014:4) beskrivs hur verksamheter ska tillhandahålla informationen till sina kunder om allergener. De ska antingen informera muntligen eller via text på till exempel menyer. Verksamheterna har även möjlighet att informera på andra sätt.

## 4. Metod

---

Kontrollerna utfördes enligt en checklista som miljöförvaltningen tog fram inför projektet. Miljöförvaltningen tog 30 kebabprover hos grossister, butiker och restauranger i Malmö. Miljöförvaltningen valde både förpackningar av skivat kebabkött och kött från kebabstock ur verksamheternas sortiment för analys.

Vid inspektionerna kontrollerades märkningsuppgifter för att se vilka allergener som produkterna innehöll. Miljöförvaltningen gjorde därefter analys på de produkter som misstänktes skulle kunna innehålla allergener som **inte** deklarerats på förpackningar, vare sig som allergener i ingrediensförteckning eller som allergener märkta med ”spår av”.

Fokus vid provtagningarna var att kontrollera de allergener som ofta förekommer i kryddblandningar och de allergener som många människor är allergiska mot. Utifrån dessa kriterier valdes allergenerna senap, selleri, mjölk, ägg, soja och gluten. Om inga allergener var angivna på förpackningarna analyserades produkterna för alla de sex allergener som valdes ut.

Kontroller av kebabkött från kebabstock eller öppnad förpackning på restauranger där analysen visade en eller flera odeklarerade allergener, ledde till att miljöförvaltningen tog ett nytt prov på en oöppnad förpackning hos den grossist där restaurangen hade köpt kebabköttet. Genom detta kunde det uteslutas att en påvisad allergen berodde på att kebabköttet hade blivit kontaminerat vid hanteringen i restaurangköket, det vill säga att köttet hade kommit i kontakt med en allergen från annan mat. I väntan på analys svar från det andra provet (verifieringstiden) uppmanade miljöförvaltningen verksamheterna att informera sina kunder att kebabköttet kunde innehålla den aktuella allergenen.

Om analyserna visade en allergen i en produkt som inte fanns med på förpackningen eller i ingrediensförteckningen, fattades det ett beslut om att förbjuda verksamheten att sälja produkten. I samband med beslutet om förbud skapades även återkallelse av berörda produkter för att säkerställa att hela partiet togs bort från marknaden. Detta genomfördes via EU:s återkallningssystem ”Rapid Alert System for Food and Feed” (RASFF). Då fick företag som sålde just den produkten komma in med uppgifter som visade var de köpt kebabköttet, så att grossister eller producenter kunde kontaktas.

## 5. Resultat

---

I Malmö har tolv restauranger, fem livsmedelsbutiker och tre grossister kontrollerats där miljöförvaltningen tagit 30 kebabprover. För de 30 proverna analyserades 89 allergener. Utifrån analyserna konstaterades att tio av de 30 kontrollerade kebabköttprodukterna innehöll en odeklarerad allergen. Senap påvisades i sex produkter, selleri i tre samt mjölk påvisades i en kebabprodukt, se diagram 1.

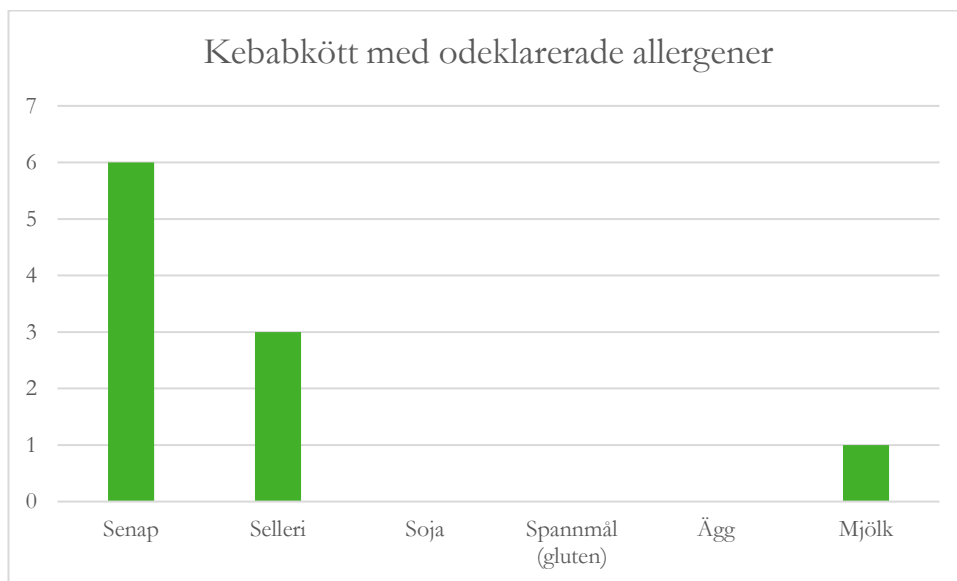


Diagram 1. Antalet odeklarerade allergener i kebabkött från de 30 produkter som analyserats.

Prover som togs på öppnade förpackningar i restauranger där analyserna påvisade en odeklarerad allergen verifierades med en ny provtagning på en öppnad förpackning från den leverantör som sålt kebabköttet. Detta gjordes för att utesluta kontamineringsrisken som kan finnas på restaurangerna. Verifiering visade att ingen kontaminering av allergener hade skett. Analyserna bekräftade att samma påvisade odeklarerade allergen fanns i det omprov som togs hos grossisten.

Kryddorna senap och selleri är vanligt förekommande i kryddblandningar. Dessa ingredienser påvisades i de flesta analyserna som odeklarerade allergener, se diagram 1.

Resultatet ledde till att det fattades beslut om förbud att sälja kebabprodukter med odeklarerade allergener hos verksamheter som miljöförvaltningen har kontrollerat. I samband med beslutet skapades även sex RASFF-ärenden, vilket leder till att produkterna återkallas från den europeiska marknaden.

## 6. Analys

---

I de tidigare kontroller med allergener i fokus som miljöförvaltningen genomfört har det konstaterats att verksamheter i många fall brister när det gäller att informera om allergener till sina gäster. Erfarenheten är att dessa kontroller har gett effekt, verksamheterna har sedan starten av allergenprojekten 2020 blivit bättre på att lämna rätt information om allergener till sina kunder. Dessa kontroller utgår från att informationen i tidigare led är korrekt och innebär att allvarliga problem uppstår om ingrediensförteckningen inte stämmer överens med det faktiska innehållet. Denna typ av verifierande provtagning är därför viktig för att säkerställa en hög skyddsnivå för människors hälsa.

Resultatet visade att 33 procent av produkterna som analyserades innehöll en odeklarerad allergen. Det tyder på att producenterna har brustit i sina rutiner för granskning och märkning av ingredienser som används vid tillverkning av kebabkött. En av kebabproducenterna har efter analyser kontrollerat sina kryddblandningar i produktionen och kommit fram till att de har missat att deklarerat senap i sin ingrediensförteckning.

Utifrån resultatet anser miljöförvaltningen att producerande företag behöver bli mer medvetna om risker med allergener. Deras rutiner bör säkerställa att märkningsuppgifter överensstämmer med innehållet i produkterna. Även i grossistledet behövs förbättrade rutiner för provtagning av produkter för att verifiera allergeninnehållet.

Sammanfattningsvis konstateras det att även om restauranger har bra rutiner för att informera sina kunder om allergena ingredienser, kan kunder få fel information om ingrediensförteckningen inte överensstämmer med innehållet. Konsekvenserna av bristfällig information om vad produkten innehåller kan vara förödande för en allergiker. Därför kommer miljöförvaltningen i högre utsträckning att granska tidigare led i livsmedelskedjan där bristfällig märkning ofta sker, för att förhindra att felmärkta produkter hamnar i butiker eller på restauranger. Det är även viktigt att branschen arbetar förebyggande och verifierar märkningsuppgifterna, exempelvis genom provtagning likt detta projekt. Alla företag i livsmedelskedjan behöver ta sin del av ansvaret för att säkerställa att livsmedel som säljs är korrekt märkta.

# 7. Referenser

---

## 7.1 Livsmedelsverket

# 8. Bilaga

---

## 8.1 Checklista



### Kebabprojekt

#### Information om produkten.

Objektnr \_\_\_\_\_ Verksamhet \_\_\_\_\_

Batchnummer \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_

Produktnamn \_\_\_\_\_ Producent \_\_\_\_\_

(Utför inte provtagning om uppgifter ovan saknas)

#### Spårbarhet

Finns det spårbarhet för utvald produkt?

Ja	Nej

Leverantör \_\_\_\_\_

#### Märkning

Vilka allergener finns deklarerade i ingrediensförteckningen?

Allergener	Deklarerade
Senap	
Selleri	
Soja	
Spannmål (gluten)	
Ägg	
Mjök	

Allergener	Odeklarerade
Senap	
Selleri	
Soja	
Spannmål (gluten)	
Ägg	
Mjök	

Övrigt: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Inspektör: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Besöksadress Bergsgatan 17 • Postadress 205 80 Malmö • Telefon 040-34 10 00  
Organisationsnummer 212000-1124 • www.malmo.se • mfo@malm.se