

Ny lagstiftning

Den 13 december 2014 började en ny förordning* 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** (till exempel genom en skylt med "Fråga personalen om allergener", eller skriftlig information om allergener på meny, och så vidare).

Livsmedelskontroll

Vid livsmedelskontroller framöver kommer ni att få **visa för kommunens livsmedelsinspektörer att ni har ett fungerade arbetssätt** och rutiner för att kunna informera era gäster om vilka allergener maten innehåller.

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, pi-staschmandel, macadamianöt)
- **Mjök** (laktos och mjölkprotein)
- **Kräftdjur**
- **Blötdjur**
- **Fisk**
- **Ägg** (även lysozym som kan benämnas som konserveringsmedel E 1105)
- **Sojabönor**
- **Selleri**
- **Senap**
- **Sesamfrö**
- **Svaveldioxid och sulfit**
- **Lupin**

Övriga nya krav

Den nya lagstiftningen berör också 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 din kommun.

Exempel på skylt:

**Är du allergisk?
Fråga oss om
allergener i maten!**

Har du frågor, ring gärna 016-710 10 00
och fråga efter en livsmedelsinspektör på livsmedel.