

Miljöavdelningen informerar

Viktigt att tänka på vid information om allergener

Sedan december 2014 är det lag på att livsmedelsverksamheter måste upplysa sina gäster om maträtter som innehåller allergener. Lagen gäller både verksamheter som serverar och/eller levererar mat.

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 symptom.

Det är viktigt att informationen som ges om allergena ingredienser är korrekt. Därför kan det vara nödvändigt att den som lagar maten dokumenterar vilka ingredienser som tillsätts. Detta är för att kunden ska kunna få uppgifter om vilka allergener som ingår i maten, något som är viktigt för personer med allergi eller överkänslighet mot livsmedel. Allergiker ska inte behöva känna sig jobbiga för att de ber om information.

Så här kan ni informera era gäster

- På ett anslag där det tydligt framgår hur man som konsument ska göra för att få informationen.
- På ett skriftligt anslag nära den mat det gäller.
- På menyn.
- På en läsplatta eller datorskärm.
- Med skriftlig information på menyer som skickas ut till hushåll som reklam.

Aktuell lagstiftning

Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation LIVSFS 2014:4 och Europaparlamentets och rådets

förordning (EU) nr 1169/2011 (även kallad informationsförordningen) om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenter (allergenlistan finns i bilaga II). Du hittar dem via Livsmedelsverkets webbplats, slv.se.

Livsmedelsverkets allergenlista

- Spannmål med gluten
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Sojaböner
- Mjök
- Nötter (det vill säga mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt, Queenslandsnöt)
- Selleri
- Senap
- Sesamfrön
- Svaveldioxid och sulfid (från 10 mg/kg eller 10 mg/l SO₂ i färdig produkt)
- Lupin
- Blötdjur

OBS! Detta gäller även alla produkter som innehåller något av ovanstående livsmedel.