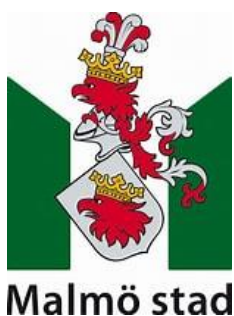


# Samordnat kontrollprojekt – information om allergena ingredienser i storhushåll



---

Denna titel kan laddas ner från: [Livsmedelsverkets publikationer](#)

Citera gärna Livsmedelsverkets texter, men glöm inte att uppge källan. Bilder, fotografier och illustrationer är skyddade av upphovsrätten. Det innebär att du måste ha upphovsmannens tillstånd att använda dem.

© Livsmedelsverket, 2023.

Författare:

Livsmedelsverket och miljöförvaltningen i Malmö

Rekommenderad citering:

Livsmedelsverket och miljöförvaltningen i Malmö. Svensson, M, Lindeberg, I. 2023. S 2023 nr 01: Samordnat kontrollprojekt - information om allergena ingredienser i storhushåll. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

S 2023 nr 01

ISSN 1104-7089

Omslag: Livsmedelsverket

# Förord

Under 2021 beslutade Livsmedelsverket att ett samordnat kontrollprojekt med fokus på allergeninformation i storhushåll skulle utföras under 2022. Syftet med kontrollprojektet var att verifiera att konsumenten får fullständig och korrekt information om allergena ingredienser i produkter som serveras på restauranger och kaféer.

Kontrollprojektet syftade också till att stödja kontrollen i att uppfylla ett av de operativa målen för perioden 2020–2022: operativt mål 8 - information om allergener. Kontrollprojektet handlade om att verifiera att säkra livsmedel serveras på restauranger och kaféer så att personer med allergi och annan överkänslighet inte drabbas av allergiska reaktioner eller andra överkänslighetsreaktioner. Det stödmaterial som tagits fram i projektet kan också användas av inspektörer vid framtida kontroller inom området. Resultaten kan användas som underlag för särskild information till livsmedelsföretagen.

Samordnade kontrollprojekt bidrar till att skapa samsyn och öka effektiviteten i kontrollen. Kontrollmyndigheterna som deltar får även möjlighet att öka sina kunskaper inom olika lagstiftningsområden.

Projektledare för kontrollprojektet var Maria Svensson, miljöförvaltningen i Malmö som även är huvudförfattare till rapporten, delförfattare är Ingrid Lindeberg, Livsmedelsverket.

Projektgruppen bestod av Ingrid Lindeberg, Ylva Sjögren Bolin och Ulla Fäger från Livsmedelsverket, Micaela Aleman från Malmö kommun och Sofia Javensköld från Trelleborgs kommun. Projektgruppen har bidragit med värdefulla diskussioner, att ta fram material till projektet och att färdigställa rapporten. Faktagranskning av rapporten har Ingrid Lindeberg och Ylva Sjögren Bolin från Livsmedelsverket stått för.

Livsmedelsverket

Karin Cerenius, Avdelningschef, Avdelning Märkning och exportfrämjande

Januari 2023

# Innehåll

Sammanfattning.....	5
Summary .....	6
Coordinated control project on allergenic ingredients.....	6
Bakgrund .....	7
Syfte.....	9
Metod.....	10
Resultat och diskussion .....	11
Allergena ingredienser som förekommer trots att de inte uppges .....	12
Information om allergena ingredienser för livsmedel får lämnas på olika sätt.....	13
Muntlig information jämfört med skriftlig.....	14
Allergena ingredienser som ingick i produkterna och som verksamheterna inte informerat om ...	15
Tidigare kontroller av information om allergena ingredienser, exempelvis genom operativt mål 818	
Uppföljande kontroller.....	18
Beslut om föreläggande eller förbud.....	19
Slutsatser .....	20
Referenser .....	21
Bilagor.....	22

# Sammanfattning

Sedan 2014 finns ett lagkrav på att storhushåll, som restauranger och kaféer, ska kunna lämna information om allergena ingredienser i de produkter som serveras. I Sverige har uppskattningsvis 1,5 miljoner människor allergi eller annan överkänslighet mot livsmedel. Om dessa personer serveras mat och dryck med allergen eller på annat sätt får i sig livsmedel som de inte tål kan de drabbas av symtom som kräkningar, diarréer, magont, nässelutslag, andnöd eller anafylaktisk chock. En anafylaktisk chock kan vara livshotande.

Förordning (EU) nr 1169/2011 (informationsförordningen), preciserar de 14 allergener som omfattas av särskilda krav på märkning och information. Vilket sätt restauranger och kaféer väljer att lämna informationen på är flexibelt i Sverige, men informationen måste vara fullständig och korrekt. De 14 allergenerna i informationsförordningen speglar de allergier och andra överkänslighetsreaktioner som är de vanligaste orsakerna till svåra reaktioner hos befolkningen i Europa.

Under 2022 genomfördes ett samordnat kontrollprojekt med fokus på allergeninformation i storhushåll enligt beslut från Livsmedelsverket. Miljöförvaltningen i Malmö ansvarade för projektledning. Syftet med det samordnade kontrollprojektet var att verifiera att konsumenten får fullständig och korrekt information om allergena ingredienser i produkter som serveras på restauranger och kaféer.

De kommunala kontrollmyndigheter som deltog i projektet utförde denna kontroll inom ramen för den planerade livsmedelskontrollen. Totalt deltog 71 kontrollmyndigheter.

I projektet granskade livsmedelsinspektörerna två produkter per storhushålls verksamhet. Sammanlagt granskades 4344 produkter i 2172 verksamheter. Två huvudsakliga resultat presenteras i rapporten, dels andelen verksamheter som lämnar felaktig information (25 procent), dels andelen granskade produkter där informationen är felaktig (17 procent). Anledningen till att siffrorna skiljer sig åt är att verksamheter lämnade information för två produkter, i vissa fall lämnades felaktig information av en av de båda produkterna och i andra fall lämnades felaktig information om båda produkterna.

Senap och selleri var de allergener som verksamheterna inte gav korrekt information om i flest fall. I Sverige är det dock relativt ovanligt med allergi mot dessa ingredienser. Däremot är det vanligt med allergi och annan överkänslighet mot mjölk, ägg och gluten. För mer än 100 produkter gavs felaktig information om mjölk, ägg respektive gluten, vilket bedöms utgöra stor risk för reaktioner.

Projektet visade att sättet som informationen om allergena ingredienser ges till konsument (skriftligt eller muntligt) inte påverkar om informationen blir korrekt eller inte.

# Summary

## Coordinated control project on allergenic ingredients

Since 2014, there has been a legal requirement for food businesses such as restaurants and cafés to be able to provide information about allergenic ingredients in the dishes served. In Sweden, it is estimated that 1.5 million people have allergies or other food hypersensitivities. If these people are wrongly served or otherwise ingest foods that they cannot tolerate, the reactions can range from fatigue, vomiting, diarrhea and shortness of breath to anaphylactic shock, which can be life-threatening.

Regulation (EU) No 1169/2011 on Food Information to Consumers (FIC) specifies the fourteen allergens that are subject to specific labelling and information requirements. Restaurants and cafés have flexibility in choosing how to provide the information in Sweden, but the information must be complete and accurate. The fourteen allergens in FIC reflect the allergies and other hypersensitivity reactions that are the most common causes of severe reactions in the European population.

In 2022, the Swedish Food Agency decided to initiate a coordinated control project with a focus on allergen information in food business operators. The environmental administration in Malmö was responsible for the management of the project. The purpose of this coordinated control project was to verify that consumers receive complete and accurate information about allergenic ingredients in products served in restaurants and cafés.

The control of allergen information was carried out within the framework of the regular food control and 71 of the municipal competent authorities participated.

In the project, food inspectors examined two products per food business operator. A total of 4344 products were controlled in 2172 food businesses. Two main results are presented in the report: the proportion of businesses that provide incorrect information (25 percent) and the proportion of products controlled where the information is incorrect (17 percent). The reason why the two figures differ is that businesses provided information for two products, in some cases incorrect information was provided for one of the two products and in other cases incorrect information was provided for both products.

Mustard and celery were the allergens that the businesses most commonly did not provide accurate information about. In Sweden, it is relatively rare to have an allergy to these ingredients. However, allergies and other hypersensitivities to milk, eggs and gluten are common. For each of these allergens, accurate information was not provided in more than 100 products, which is considered to pose a high risk of reactions.

The project showed that how the information is available - written or provided verbally – has no bearing on how likely the information is to be correct.

---

N.B. The full version of the publication was produced in Swedish. Only the title and summary have been translated to English.

# Bakgrund

I Sverige har cirka 15 procent av befolkningen någon form av allergi eller överkänslighet mot livsmedel. För dessa personer är det ytterst viktigt att få rätt information om matens innehåll för att kunna göra medvetna val och välja bort det de inte tål vid till exempel restaurangbesök. Om allergiska personer serveras mat och dryck med allergen eller på annat sätt får i sig livsmedel som de inte tål kan de drabbas av symtom, som kräkningar, diarréer, magont, nässelutslag, andnöd eller anafylaktisk chock. En anafylaktisk chock kan vara livshotande.

Enligt artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (informationsförordningen) är det obligatoriskt att ge uppgifter om allergena ingredienser i livsmedel, som inte är färdigförpackade till konsumenter. I bilaga II i förordningen framgår de 14 allergena ämnen samt produkter därav som kravet omfattar. I 10 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation anges hur informationen om allergena ingredienser får lämnas.

I den nationella kontrollplanen för Sverige finns operativa mål beskrivna. Dessa finns för att säkerställa att särskilda risker i mat och dricksvatten kontrolleras. Ett av de operativa målen för perioden 2020–2022 var operativt mål 8 - information om allergener. Målet handlade om att kontrollera att muntliga uppgifter kan lämnas om allergena ingredienser i livsmedel, som inte är färdigförpackade och att det finns ett skriftligt anslag som upplyser gästen om möjligheten att fråga vad produkten innehåller. Målet omfattade också att kontrollera att de uppgifter som lämnas är korrekta och fullständiga. I stödmaterialet till operativt mål 8 föreslås att inspektören kontrollerar någon eller några av de vanligaste ämnena som man kan vara allergisk mot, som mjölk, ägg eller gluten (celiaki). Under 2020 och 2021 gjordes totalt 14 190 kontroller inom ramen för operativt mål 8. I 12 procent av de kontrollerade verksamheterna konstaterades avvikelser för information om allergena ingredienser. Inrapporteringen visar enbart om inspektören konstaterat en avvikelse eller inte, därför saknas information om vilka allergener som oftast missades av verksamheterna.

I det samordnade kontrollprojektet granskades även skriftlig information om allergena ingredienser. Information om samtliga 14 allergener i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 kontrollerades. Dessutom rapporterades detaljerade uppgifter om kontrollresultatet in vilket gör det möjligt att få fram uppgifter om vilka allergena ingredienser som verksamheterna inte lyckades informera om.

Flera kontrollmyndigheter har tidigare genomfört lokala kontrollprojekt med fokus på att kontrollera om storhushåll lämnar korrekta uppgifter om allergena ingredienser i livsmedel, som inte är färdigförpackade. Under 2015 genomförde kontrollmyndigheter i Stockholms län samt Nyköpings kommun ett projekt där resultatet visar att 66 procent av verksamheterna inte lämnade rätt information om allergena ingredienser (1).

Under 2017 genomförde ett antal kontrollmyndigheter i Skåne ett samarbetsprojekt, också det med fokus att kontrollera information om allergena ingredienser inom storhushåll. Resultatet i

projektet visar att 40 procent av verksamheterna inte uppfyllde kraven att lämna korrekt information om allergena ingredienser (2).

Miljöförvaltningen i Malmö har under 2020 och 2021 genomfört projektinriktad kontroll av information om allergena ingredienser. Resultatet år 2020 visar att 53 procent av verksamheterna inte lämnade korrekt information om allergena ingredienser. Året därpå, 2021, förbättrades resultatet då 21 procent av verksamheterna inte lämnade korrekt information (3).

Den samlade erfarenheten från de tidigare kontrollprojekten visar att riskbaserad kontroll av storhushåll behöver ha ett kontinuerligt fokus på allergena ingredienser och på personalens kunskap om allergener. Något gemensamt nationellt kontrollprojekt på området har inte utförts tidigare. Under 2021 beslutade Livsmedelsverket därför att ett samordnat kontrollprojekt med fokus på allergeninformation inom storhushåll skulle genomföras.



# Syfte

Det främsta syftet med detta samordnade kontrollprojekt var att verifiera att säkra livsmedel serveras på restauranger och kaféer så att personer med allergi och annan överkänslighet inte drabbas av allergiska reaktioner eller andra överkänslighetsreaktioner.

Syftet var också att stödja livsmedelskontrollen i att uppfylla operativt mål 8 för perioden 2020–2022 och att skapa ett stödmaterial som kan användas vid framtida kontroller för att uppnå en likvärdig kontroll inom området. Resultatet från projektet kan också användas som underlag för informationsinsatser till livsmedelsföretagarna om det visat sig finnas kunskapsbrister. De kontrollmyndigheter som deltog i projektet fick även möjlighet att öka sina kunskaper inom detta lagstiftningsområde.

# Metod

Livsmedelsinspektörer anmälde sitt deltagande i kontrollprojektet till miljöförvaltningen i Malmö. Projektet genomfördes av livsmedelsinspektörer i respektive kommun inom ramen för planerad kontroll.

Inför projektet togs en checklista med ett tillhörande stöddokument fram. Checklistan var digital och hade en utskriftsversion som var lämplig att ta med ut på kontrollen. Efter avslutad kontroll fördes uppgifterna från checklistan in till rapporteringsformulär i IT-systemet Imyr (myndighetsrapporteringen). De flesta inspektörer som deltog i projektet hade redan inloggningsuppgifter till Imyr.

Checklistan och stöddokumentet finns i bilaga 1 och 2 till denna rapport.

Checklistan utgjorde ett underlag för att förenkla intervjuer av personal i verksamheterna samt för att granska skriftlig information om allergena ingredienser.

Två produkter per verksamhet valdes ut. Dessa produkter kunde bestå av exempelvis dagens lunch, efterrätter, dryck eller bakverk. Checklistan var uppdelad i en första del, där inspektören noterade de allergena ingredienser som uppgavs finnas i produkten, och i en andra del, där man noterade det faktiska innehållet av allergena ingredienser i produkterna utifrån dokumentation. Personalen som intervjuades kunde under kontrollen fråga kocken, läsa ingrediensförteckningar på förpackningar eller allergeninformation för hela maträtter. Efter intervjun granskade inspektören recept, ingrediensförteckningar med mera och de jämförde resultatet med svaren som lämnats i första delen. Personalen i verksamheterna fick under kontrollen återkoppling om det faktiska innehållet av allergena ingredienser i de produkter som granskades.

Det krävdes inte att personalen i verksamheterna skulle kunna alla allergena ingredienser utantill, utan de skulle använda samma tillvägagångssätt som om det var en allergisk gäst som de pratade med. Skillnaden var att inspektören frågade om alla 14 allergener i informationsförordningen. Efter att de båda första delarna i checklistan noterats, fick inspektören svara på ytterligare frågor om kontrollen, om avvikelse konstaterats och om en uppföljande kontroll skulle utföras.

En del livsmedel märks med så kallad försiktighetsbaserad allergenmärkning, exempelvis ”kan innehålla spår av XX”. Denna märkning omfattades inte av projektet, eftersom kravet på information gäller allergena ingredienser och inte oavsiktlig kontamination. I kontrollprojektet ingick inte heller att kontrollera verksamheternas rutiner för hantering av allergener för att undvika kontamination.

Verksamheter som inte omfattades av projektet var förskolor, skolor, äldreboende och sjukhus. Dessa verksamhetstyper har ofta på förhand noterat sina gästers allergi eller överkänslighet och livsmedel framställs och överlämnas utifrån de uppgifterna, se 10 § LIVSFS 2014:4.

# Resultat och diskussion

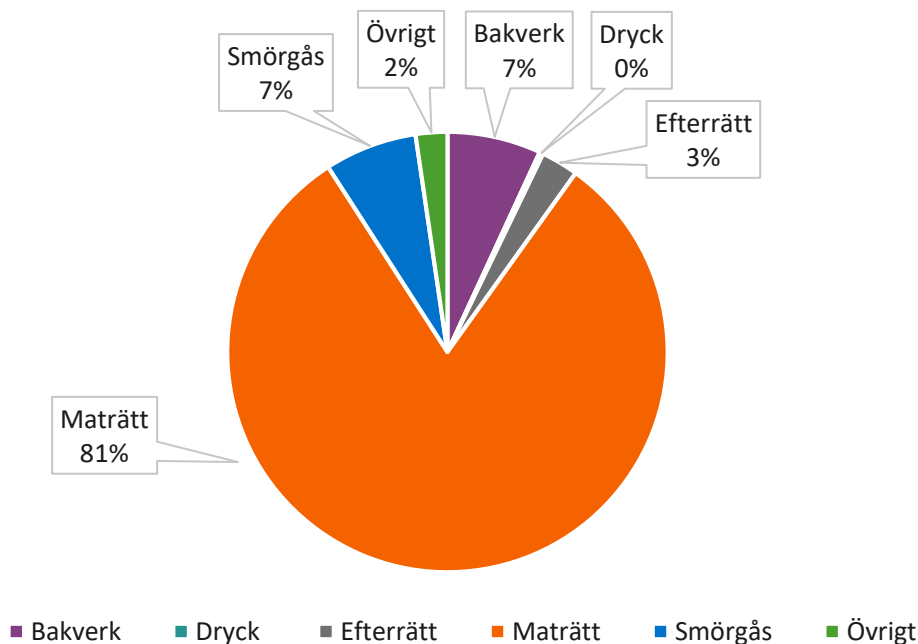
I projektet deltog 71 av Sveriges 290 kommuner, från Trelleborg i söder till Kiruna i norr. Både storstäder, som Malmö och Stockholm och mindre kommuner, som Gnosjö och Hagfors deltog. De kommuner som deltog anges i tabell 1. En framgångsfaktor för projektet var att många kommuner deltog i projektet, vilket gav ett representativt resultat.

**Tabell 1.** Kontrollmyndigheter i dessa kommuner deltog i projektet.

Kommuner		
Alvesta	Jönköping	Strömsund
Arvika	Kalmar	Sundsvall
Borlänge	Kil	Sydnärkes miljöförbund (Askersund, Laxå, Lekeberg)
Borås	Kinda	Säffle
Bromölla	Kiruna	Söderåsens miljöförbund (Bjuv, Klippan, Perstorp, Svalöv, Örkeljunga)
Eda	Kungsbacka	Nacka
Ekerö	Köping	Nybro
Emmaboda	Ljusdal	Nässjö
Enköping	Luleå	Tjörn
Eskilstuna	Malmö	Torsby
Eslöv	Malung-Sälen	Trelleborg
Falkenberg	Mark	Uddevalla
Flen	Orust	Uppsala
Gnesta	Ovanåker	Varberg
Gnosjö	Robertsfors	Vänersborg
Hagfors	Salem	Vännäs
Hallstahammar	Sigtuna	Västervik
Helsingborg	Skellefteå	Västra Mälardalens Myndighetsförbund (Arboga, Kungsör)
Huddinge	Sollefteå	Älmhult
Håbo	Sollentuna	Örebro
Härnösand	Solna	Örnsköldsvik
Hässleholm	Stenungsund	Österåker
Höganäs	Stockholm	Östra Göinge
Järfälla	Strängnäs	

Varje inspektör granskade två produkter per verksamhet. Information om allergena ingredienser omfattade hela måltiden/produkten, inklusive såser, rörer, andra tillbehör och garnering. Totalt granskades 4344 produkter i 2172 verksamheter spridda över landet. De produkttyper som ingick var maträtter, efterrätter, drycker, bakverk, smörgåsar eller övriga produkter, exempelvis snacks och granola. Av alla kontrollerade produkter utgör maträtter 81 procent. Kategorin dryck utgör 0,3 procent och syns därför inte i diagrammet i figur 1.

**Figur 1.** Diagram över andelar produkttyper som har granskats

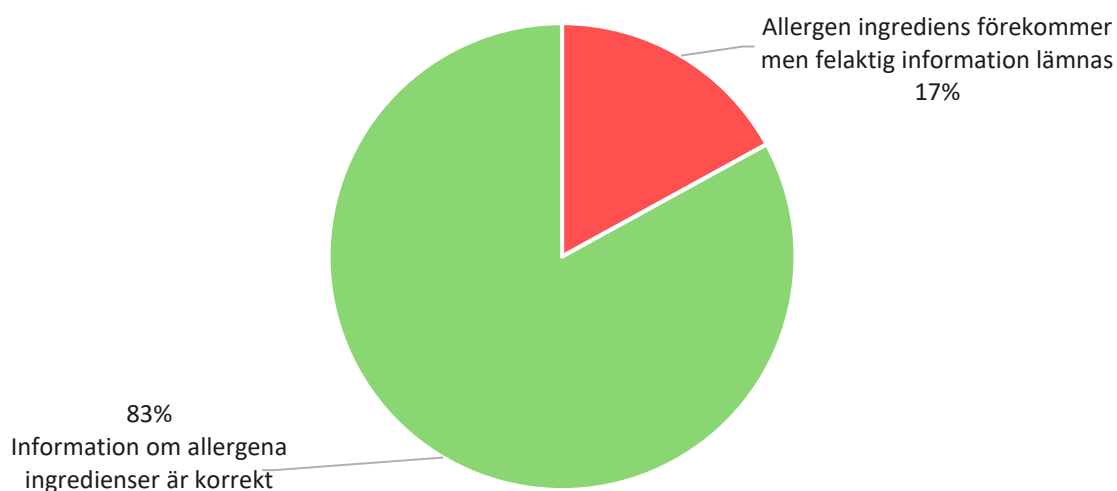


## Allergena ingredienser som förekommer trots att de inte uppges

Informationen om allergena ingredienser kontrollerades genom att inspektören först uppmanade verksamheten att lämna informationen på samma sätt som till en allergisk gäst. Därefter granskades det faktiska innehållet i de två produkter som valts ut. Granskningen bestod i att recept och ingrediensförteckningar kontrollerades och jämfördes med de svar som verksamheten lämnat om produkterna. För 739 produkter lämnades inte korrekt information om allergena ingredienser av de 4344 produkter som totalt granskats, se figur 2. Det motsvarar 17 procent.

Av de 2172 verksamheter som kontrollerades gav 539 verksamheter felaktig information om allergena ingredienser för antingen en eller båda produkterna som granskades. Detta motsvarar 25 procent av verksamheterna.

**Figur 2.** Diagram över andelen produkter där korrekt respektive felaktig information om allergena ingredienser lämnades.



## Information om allergena ingredienser för livsmedel får lämnas på olika sätt

Kravet att ge information om allergena ingredienser i livsmedel som inte är färdigförpackade finns i artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011. De olika sätt som informationen får lämnas på framgår av 10 § i LIVSFS 2014:4.

Att kontrollera hur informationen lämnas ingick i projektet. Kontrollen i detta steg handlade enbart om verksamheten lämnade information om allergena ingredienser på ett sätt som är tillåtet. Kontrollen i den delen handlade alltså inte om informationen var korrekt eller inte, verifiering av informationen om allergena ingredienser gjordes i ett senare skede.

De tillåtna sätt som informationen om allergena ingredienser får lämnas på anges i tabell 2. En och samma verksamhet kan lämna informationen på flera sätt. Detta gör att antalet verksamheter i tabell 2 överstiger det totala antalet kontrollerade verksamheter. Informationen kan finnas på ett skriftligt anslag vid lunchservering, men under kvällen istället ges muntligt till gästen genom en uppmaning om att fråga om allergener. Informationen kan även lämnas på olika sätt för till exempel livsmedel bakom en disk och för rätter som anges på en meny.

**Tabell 2.** Tillåtna sätt som information om allergena ingredienser får lämnas på.

Tillåtna sätt som information om allergena ingredienser får lämnas på	Antal verksamheter
Genom ett skriftligt anslag eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet, till exempel att allergena ingredienser anges på en skylt vid en paj som säljs över disk.	240
I ett skriftligt material som presenterar eller följer med livsmedlet, till exempel att allergena ingredienser anges i menyn.	115
Enbart muntligt till varje gäst, till exempel att personalen aktivt frågar varje gäst om allergeninformation önskas.	74
Information lämnas muntligt och det finns en skylt som uppmanar gästen att fråga personalen.	1755
Det framgår av livsmedlets beteckning vilken/vilka allergena ingredienser som ingår.	31
Genom annan metod, till exempel via en datorskärm/läsplatta som finns i anslutning till serveringen. Detta förutsätter att uppgifterna vid behov även kan ges muntligt.	52
Uppgifterna lämnas inte på något av de tillåtna sätten, till exempel lämnas uppgifter om allergena ingredienser först efter förfrågan från gästen.	135

I tabell 2 framgår att det vanligaste sättet att informera om allergena ingredienser är att lämna muntlig information i kombination med att ha en skylt som uppmanar gästen att fråga personalen. Detta kan till exempel göras med en skylt i anslutning till platsen där gästen gör sin beställning med texten ”Fråga oss om allergena ingredienser” eller ”Är du allergisk, glöm inte att fråga oss vad maten innehåller”.

I relativt få fall framgår den allergena ingrediensen av livsmedlets beteckning, till exempel att det finns en skylt med beteckningen ”sellerisoppa” i omedelbar närhet till en soppa. För att korrekt information ska lämnas med den här metoden krävs att inga andra allergena ingredienser ingår i produkten. Vid alternativet att en allergen ingrediens framgår av livsmedlets beteckning, uppmanades inspektören att välja denna för att pröva om metoden är tillräcklig för att informera om allergena ingredienser.

Om uppgifterna om allergena ingredienser inte lämnas på något av de tillåtna sätten, till exempel om de lämnas först *efter* förfrågan från gästen, så innebär detta en avvikelse från lagstiftningens krav enligt 10 § LIVSFS 2014:4.

## Muntlig information jämfört med skriftlig

Jämförelser gjordes av hur vanligt det var att fel information om allergena ingredienser lämnades, utifrån vilket sätt som informationen gavs på. Sätten att lämna muntlig information är antingen att ha en skylt som uppmanar gästen att fråga om allergena ingredienser, eller att informera varje gäst. Hos 1829 verksamheter har informationen lämnats muntligt (skylt med uppmaning eller information till varje gäst) och av dessa har felaktig information givits hos 431 verksamheter, vilket utgör 24 procent.

Hos 386 verksamheter har informationen lämnats skriftligt på något sätt (skriftligt anslag, skriftligt material eller genom livsmedlets beteckning) och av dessa har felaktig information givits i 91 fall, vilket utgör 24 procent.

Det finns ytterligare sätt att lämna information om allergena ingredienser, till exempel via en datorskärm/läsplatta som finns i anslutning till serveringen. Detta förutsätter att uppgifterna vid behov även kan ges muntligt. Detta alternativa sätt är en kombination av muntlig och skriftlig information och har därför inte inkluderats i ovanstående sammanställning.

**Tabell 3.** Redovisning av vem som lämnar information om allergena ingredienser samt antal och andel verksamheter

Vem i personalen svarar på muntlig fråga om allergener?	Antal verksamheter	Antal verksamheter som lämnar fel information	Andel verksamheter som lämnar fel information
Kock	528	129	24%
Kassapersonal eller servispersonal efter att kock har rådfrågats muntligen	692	100	14%
Kassapersonal eller servispersonal som har tillgång till skriftlig information	472	82	17%
Kassapersonal/servispersonal gör en egen bedömning av vilka allergena ingredienser som ingår	63	30	48%
Utan uppgift	417		

Svarsalternativen vem som lämnar information om allergena ingredienser och på vilket sätt kan troligen överlappa varandra eftersom man kan tänka sig att kocken läser skriftlig information om allergena ingredienser från till exempel recept och sedan lämnar denna uppgift till gästen via serveringspersonal.

Sammanfattningsvis leder tillvägagångssättet ”lämna information muntligt om allergena ingredienser genom att personalen gör en egen bedömning av vilka allergena ingredienser som ingår” till högst andel felaktig allergeninformation. Det är inte heller korrekt enligt artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011.

När personalen, som ger den muntliga informationen har möjlighet att fråga kocken om innehållet i maten blir andelen felaktig allergeninformation som lägst (14 procent). Detta resultat är motsägelsefullt eftersom felaktig information lämnad enbart av kocken sker i 24 procent av verksamheterna. Kanske beror det bättre resultatet på att två personer (kock och serveringspersonal) samarbetar innan informationen lämnas.

## Allergena ingredienser som ingick i produkterna och som verksamheterna inte informerat om

I kontrollen ingick att verifiera om någon allergen ingrediens ingick i den produkt som valts ut och jämföra detta med den uppgift man fått från personalen eller från den skriftliga informationen. Detta kunde till exempel göras genom att kontrollera ingrediensförteckningar, recept, information från kocken samt genom kontroll av alla processteg. Exempel på att

kontrollera ett processteg är att fråga om produkter steks i smör eller margarin som innehåller mjölk. Dekorationer och toppning av produkter ingick också i verifieringen av allergena ingredienser.

Allergena ingredienser kan ingå i sammansatta produkter som används som ingredienser, vilket verksamheten inte alltid är medveten om. Exempel på allergena ingredienser i sammansatta livsmedel är:

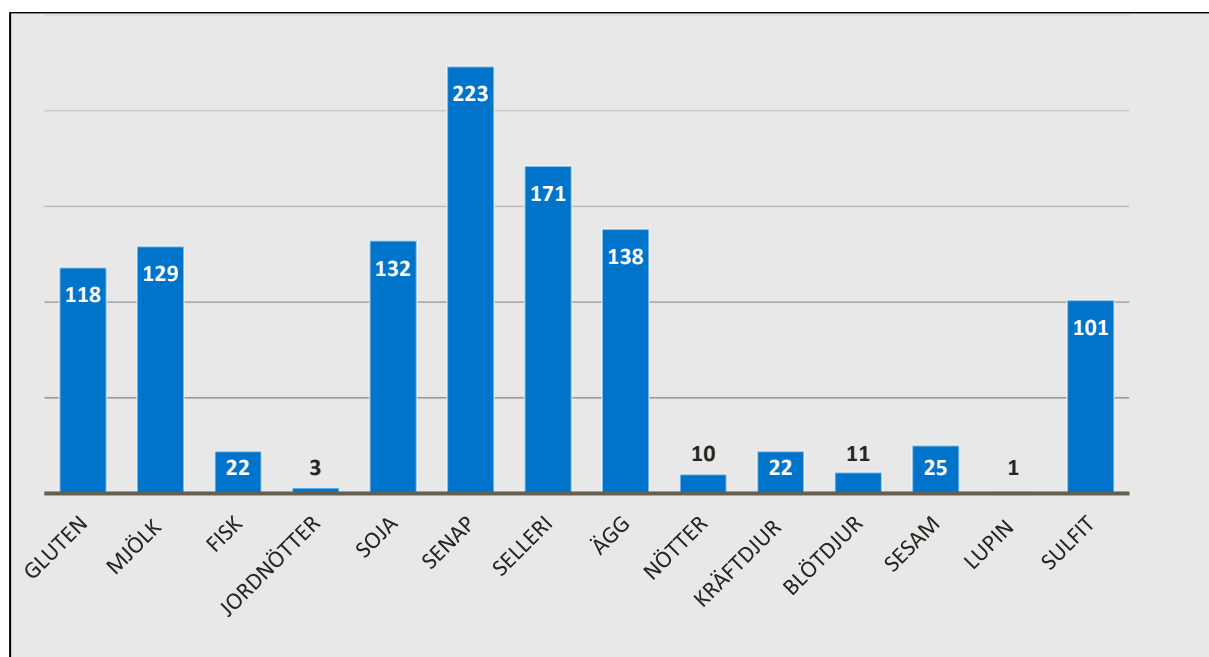
- soja i kebabkött
- såsredning med vetemjöl
- fisk i caesardressing
- ägg och senap i majonnäs
- selleri, senap, vete och mjölk i kryddblandningar
- vetemjöl i sjögrässallad
- fisk i grönsaksinläggningar som kimchi
- ostronsås eller fisksås i vegetariska rätter
- jordnötter och sesam i tahini
- mjölk och soja i chokladöverdrag
- mjölk och ägg i vaniljkräm

Verifieringen visade att det ingick en allergen ingrediens i de kontrollerade produkterna i 1106 fall utan att verksamheten informerat om detta muntligt eller skriftligt. I vissa produkter missades mer än en allergen, därför överstiger denna siffra antalet kontrollerade produkter som verksamheterna lämnade felaktig information om, som var 739 stycken. De allergena ingredienser som missats redovisas i figur 5. Om skriftlig information eller personalen inte kunnat lämna korrekt uppgift om samtliga ingående allergena ingredienser i en produkt/maträtt konstaterades en avvikelse från lagstiftningens krav enligt artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011.

Den allergena ingrediens som verksamheterna inte informerat om i flest fall är senap, följt av selleri och ägg. Senap och selleri är vanliga i kryddblandningar och kan kanske därför missas om personal inte tänker på att läsa ingrediensförteckningen för en kryddblandning. Senap förekommer ofta i majonnäs, vilket kanske inte är allmänt känt. Allergenen sulfit förekommer i 101 fall utan att den uppgetts som en allergen. Kravet på att informera om sulfit som en allergen ingrediens gäller när svaveldioxid och sulfit är tillsatt i livsmedel och den totala koncentrationen överstiger 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som svaveldioxid



**Figur 5.** Antal tillfällen som en verksamhet utelämnade information om en av de 14 allergenerna.



Det innebär en hög risk om korrekt information inte ges om innehåll av mjölk, ägg eller vete (gluten). Allergi mot dessa ämnen tillhör de vanligaste födoämnesallergierna i Sverige. Dessa tre allergier är vanligare hos barn jämfört med vuxna. Uppskattningsvis är 0,6–1,6 procent av befolkningen allergisk mot protein i mjölk (1). I mjölk finns även kolhydraten laktos som kan ge symtom från mag- och tarmkanalen hos personer med laktosintolerans. Allergi mot protein från ägg förekommer hos 0,2–1,0 procent av befolkningen och allergi mot veteprotein (spannmålsallergi) hos mindre än 0,5 procent av befolkningen (1). I vete, råg, korn och havre finns gluten som kan orsaka tunntarmsskada hos personer med celiaki (glutenintolerans). Celiaki förekommer hos 1–2 procent av befolkningen (4).

Ägg, mjölk och vete utgör ofta huvudingredienser i en produkt, jämfört med exempelvis senap och selleri, som används i mindre mängd för smakens skull. Personer med allergi är olika känsliga både utifrån vilken mängd de reagerar på och vilka symtom de reagerar med. Ju större mängd allergen som gruppen allergiker exponeras för, desto fler kommer reagera eftersom fler kommer upp i reaktionsframkallande dos. En allergisk reaktion kan även bli kraftigare om den allergena ingrediensen utgör merparten av en produkt som serveras till en allergisk person.

För den allergena ingrediensen soja lämnades felaktig information i över 100 fall. Soja kan utgöra en smaksättning i form av sojasås eller fungera som huvudingrediens i vegetariska livsmedel. Sojaprotein kan även användas för att öka proteininnehållet i sammansatta köttprodukter. Allergi mot soja förekommer hos mindre än 0,5 procent av befolkningen (4). Upp mot 15 procent av personer med allergi mot baljväxten jordnöt korsreagerar med sojaprotein (5).

Verksamheterna har inte kunnat uppge korrekt information om innehållet av senap i 223 av sina produkter. I Sverige är allergi mot senap ovanligt vilket innebär att risken med

odeklarerad senap relativt sett är lägre jämfört med odeklarerad förekomst av allergena ingredienser som mjölk, ägg och vete/gluten. Den höga förekomsten av odeklarerad senap och andra allergena ingredienser kan bero på att personalen i verksamheterna inte känner till vilka allergena ingredienser som ingår i deras produkter och att de har bristande kunskaper om vad det innebär att en ingrediens är allergen.

Det var relativt få fall för vilka det gavs felaktig information om jordnötter och nötter. Personer i allmänhet tycks ha en hög medvetenhet om att nötter och jordnötter kan orsaka allergiska reaktioner. Det är dock viktigt att poängtera att andra allergena ingredienser kan ge lika allvarliga reaktioner hos personer med svår allergi. I Storbritannien är exempelvis allergenen mjölk den vanligaste dödsorsaken hos barn som drabbats av anafylaxi (allergisk chock) (4).

## Tidigare kontroller av information om allergena ingredienser, exempelvis genom operativt mål 8

Kontrollprojektet omfattade även frågor till inspektören om verksamheten under de senaste två åren fått någon annan form av kontroll av information om allergena ingredienser. Anledningen till att denna fråga ställdes var att undersöka om de verksamheter som fått en liknande kontroll tidigare klarade att lämna korrekt information i större utsträckning än de som inte hade kontrollerats med detta fokus. Av de kontrollerade verksamheterna i projektet har 45 procent (981 stycken av totalt 2172 verksamheter) tidigare fått kontroll av informationskraven om allergena ingredienser, exempelvis genom operativt mål 8. Alltså har 55 procent av verksamheterna inte kontrollerats med detta fokus tidigare (1191 stycken av totalt 2172 verksamheter).

Av samtliga verksamheter i projektet lämnade 25 procent felaktig information om allergena ingredienser. Av de verksamheter som lämnade felaktig information om allergena ingredienser var det 20 procent av verksamheterna som hade fått kontroll med detta fokus tidigare och 28 procent som tidigare inte hade fått sådan kontroll. Skillnaden visar att planerad kontroll med fokus på att kontrollera information om allergena ingredienser har en viss långsiktig effekt.

## Uppföljande kontroller

En uppföljande kontroll på plats planerades för 373 verksamheter som inte kunde lämna korrekt information om allergena ingredienser. Hos åtta verksamheter planerades en uppföljande kontroll för att verksamheterna saknade arbetssätt för att informera om allergena ingredienser, men dessa verksamheter hade trots detta lämnat korrekt information om allergena ingredienser. I 18 verksamheter saknades arbetssätt att informera om allergena ingredienser, och i flera av dessa verksamheter gavs felaktig information om allergena ingredienser. I dessa verksamheter planerades ingen uppföljande kontroll på plats. Det beror på att om avvikelsen kan bedömas som mindre allvarlig finns det andra sätt att följa upp avvikelser på än genom en uppföljande kontroll på plats, exempelvis genom att begära in en

åtgärdsplan. Ett exempel på detta framkom under projektets gång där inspektören gjorde en bedömning att risken för allergisk reaktion var låg. Den allergen som förekom i det fallet som verksamheten inte redovisade utgjordes av soja i sojalecitin som är en tillsats i matfett.

Det saknas dock uppgift om uppföljande kontroller planerades hos 1532 verksamheter, vilket gör det svårt att dra vidare slutsatser. Checklistan och stöddokumentet har inte varit tydliga med att det som efterfrågades var om en uppföljande kontroll planerades med anledning av brister i informationen om allergena ingredienser.

## **Beslut om föreläggande eller förbud**

För 208 verksamheter fattades beslut om föreläggande att åtgärda avvikelser för att följa upp brister i information om allergena ingredienser. För ytterligare fem verksamheter fattades beslut om föreläggande av annan anledning än att allergena ingredienser missades att informera om. Det saknas dock uppgift om uppföljande kontroller har utförts för 1532 verksamheter, vilket gör det svårt att dra vidare slutsatser.

# Slutsatser

Verksamheter som serverar livsmedel som inte är färdigförpackade har en skyldighet att lämna korrekt information om allergena ingredienser till gästen. I projektet framkom att felaktig information gavs för 17 procent av produkterna som granskades. Andelen verksamheter som lämnade felaktig information om allergena ingredienser för antingen en eller båda produkterna var 25 procent.

En verksamhet får lämna information om allergena ingredienser på olika sätt, det kan vara skriftligt eller muntligt. Resultatet visade att felaktig information lämnas i samma utsträckning för de båda sätten. Det är därför viktigt att vid fortsatta kontroller verifiera muntlig såväl som skriftlig information om allergena ingredienser. Flera faktorer påverkar en verksamhets förmåga att lämna korrekt information om allergena ingredienser som exempelvis rutiner vid personalomsättning och rutiner vid menybyte. Information om allergena ingredienser, eller en upplysning om att informationen finns att få, ska alltid lämnas oavsett om konsumenten frågar efter det.

De allergena ingredienser som verksamheterna inte informerade om i störst utsträckning var senap och selleri. Allergi mot senap och selleri är relativt ovanligt i Sverige, men resultatet visar att verksamheterna inte har tillräckliga kunskaper om vilka allergener som omfattas av kraven på information. Positivt här är att varje kontroll där inspektören konstaterar att verksamheten inte informerar korrekt om allergena ingredienser ger en möjlighet för verksamheten att uppdatera rutiner och material, så att korrekt information lämnas.

Engagemanget från de kontrollmyndigheter som deltog i projektet var stort, vilket visar att det finns ett intresse nationellt av att ha kontrollfokus på denna fråga. Det skapar en likvärdig kontroll som är riskbaserad, rättvis och utförs tillräckligt djupgående för att kunna förebygga att allergiska reaktioner uppstår. Kontrollmyndigheter kan använda stödmaterial och checklista vid framtida kontroller.

Eftersom en stor andel av verksamheterna inte kan lämna korrekt information om allergena ingredienser är det önskvärt att denna typ av kontroll ingår inom ramen för den ordinarie kontrollen. Det är även önskvärt att följa upp detta projekt med ett nytt projekt eller genom operativa mål.

Sammanfattningsvis bör en riskbaserad kontroll hos storhushåll omfatta kontroll av personalens kunskaper om allergena ingredienser och att verifiera att säkra livsmedel serveras så att personer med allergi och annan överkänslighet inte drabbas av allergiska reaktioner eller andra överkänslighetsreaktioner.

# Referenser

1. Miljösamverkan, Stockholms län. 2015 Kontrollprojekt Allergener i oförpackade livsmedel på restaurang och café
2. Kontrollmyndigheterna i Burlöv, Kävlinge, Landskrona, Lomma, Staffanstorp, Svedala och Vellinge. 2017: Projekt Allergikoll 2017 Samarbetsprojekt inom livsmedelskontrollen mellan: Burlöv, Kävlinge, Landskrona, Lomma, Staffanstorp, Svedala och Vellinge
3. Miljöförvaltningen, Malmö stad. Svensson M. 2020. Rapport nr 4/2020: Allergener. Information om allergener på caféer och restauranger.
4. Livsmedelsverket. Sjögren Bolin Y, Warensjö Lemming E. 2022. L 2022 nr 13: Undeclared allergens in food – guide on how to assess the risk of allergic reactions in the population. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.
5. Livsmedelsverket. Sjögren Bolin, Y. 2021. L 2021 nr 05: Allergi och korsallergi mot nötter, fröer, baljväxter, frukter och grönsaker. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala

# Bilagor

Bilaga 1 Checklista

Bilaga 2 Stöddokument

Bilaga 3 Diskussioner i projektets arbetsrum

## Bilaga 1

## Checklista - Samordnat kontrollprojekt om allergena ingredienser 2022

**1. Ange namn på anläggning där kontrollen utförs.****2. Lämnas information om allergena ingredienser för livsmedel som inte är färdigförpackade på ett tillåtet sätt? Flera av alternativen a-f kan väljas. I stöddokumentet finns mer information om tillåtna sätt.**

2a)  Ja, genom ett skriftligt anslag eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet, till exempel att allergena ingredienser anges på en skylt vid en paj som säljs över disk.

2b)  Ja, i ett skriftligt material som presenterar eller följer med livsmedlet, till exempel att allergena ingredienser anges i menyn.

2c)  Ja, enbart muntligt till *varje* gäst, till exempel att personalen muntligt frågar varje gäst om allergeninformation önskas.

2d)  Ja, muntligt och att det finns en skylt som uppmanar gästen att fråga personalen.

Vem i personalen svarar?

2d1)  Kock.

2d2)  Kassapersonal eller servispersonal efter att kock muntligen har rådfrågats.

2d3)  Kassapersonal eller servispersonal som har tillgång till skriftlig information.

2d4)  Kassapersonal/servispersonal gör en egen bedömning av vilka allergena ingredienser som ingår.

2e)  Ja, det framgår av livsmedlets beteckning vilken/vilka allergena ingredienser som ingår, till exempel att det finns en skylt med beteckningen "sellerisoppa" i omedelbar närhet till en soppa.

2f)  Ja, genom annan metod, till exempel via en datorskärm/läsplatta som finns i anslutning till serveringen. Detta förutsätter att uppgifterna vid behov även kan ges muntligt.

2g)  Nej, uppgifterna lämnas inte på något av de tillåtna sätten.

## Checklista - Samordnat kontrollprojekt om allergena ingredienser 2022

Välj ut två rätter/produkter som kan innehålla flera allergena ingredienser, ställ frågorna nedan i tur och ordning för varje enskild maträtt/produkt:

Maträtt/produkt 1: \_\_\_\_\_

**Ovanstående svar rapporteras inte in i rapporteringsverktyget IMYR.**

Vilken typ av maträtt/produkt har valts ut?

3a)  maträtt

3b)  smörgås

3c)  efterrätt

3d)  bakverk

3e)  dryck

3f)  övrigt

Fråga om maträtten/produkten innehåller någon av följande allergena ingredienser:

**Nedanstående svar i tabellen rapporteras inte in i rapporteringsverktyget IMYR.**

Allergen:		Allergen:	
Gluten	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Selleri	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Ägg	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Senap	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Fisk	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Kräftdjur t.ex. räkor, krabba, hummer	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Jordnötter	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Blötdjur t.ex. snäckor, musslor, bläckfiskar	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Soja	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Sesamfrö	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Mjök	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Lupin	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Nötter	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Svaveldioxid och sulfit >10 mg/kg (liter)	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ



## Checklista - Samordnat kontrollprojekt om allergena ingredienser 2022

**4. Har verksamheten ett arbetssätt och rutiner för att kunna informera gästerna om vilka allergena ingredienser som maträtten/produkten innehåller?**4a)  Ja4b)  Nej

Verifiera därefter allergena ingredienser i samtliga ingående komponenter i den produkt/maträtt som valts ut. Stöddokumentet ger exempel på hur detta kan ske.

**5. Förekommer någon allergen ingrediens i maträtt/produkt 1 trots att personalen/skriftlig dokumentation inte uppger det?** Ja Nej

Ange den allergena ingrediensen som verksamheten inte informerat om för maträtt/produkt 1.

Flera allergena ingredienser kan anges.

<input type="checkbox"/> Gluten	<input type="checkbox"/> Mjök	<input type="checkbox"/> Fisk	<input type="checkbox"/> Jordnötter	<input type="checkbox"/> Soja	<input type="checkbox"/> Senap	<input type="checkbox"/> Selleri
<input type="checkbox"/> Ägg	<input type="checkbox"/> Nötter	<input type="checkbox"/> Kräftdjur	<input type="checkbox"/> Blötdjur	<input type="checkbox"/> Sesamfrö	<input type="checkbox"/> Lupin	<input type="checkbox"/> Svaveldioxid och sulfid

**Maträtt/produkt 2:** \_\_\_\_\_

**Ovanstående svar rapporteras inte in i rapporteringsverktyget IMYR.**

Vilken typ av maträtt/produkt har valts ut?

6a)  maträtt6b)  smörgås6c)  efterrätt6d)  bakverk6e)  dryck6f)  övrigt

## Checklista - Samordnat kontrollprojekt om allergena ingredienser 2022

**Maträtt/produkt 2:** \_\_\_\_\_

**Ovanstående svar rapporteras inte in i rapporteringsverktyget IMYR.**

Vilken typ av maträtt/produkt har valts ut?

6a)  maträtt

6b)  smörgås

6c)  efterrätt

6d)  bakverk

6e)  dryck

6f)  övrigt

**Fråga om maträtten/produkten innehåller någon av följande allergena ingredienser:**

**Nedanstående svar rapporteras inte in i rapporteringsverktyget IMYR.**

Allergen:		Allergen:	
Gluten	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Selleri	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Ägg	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Senap	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Fisk	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Kräftdjur t.ex. räkor, krabba, hummer	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Jordnötter	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Blötdjur t.ex. snäckor, musslor, bläckfiskar	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Soja	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Sesamfrö	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Mjök	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Lupin	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Nötter	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Svaveldioxid och sulfit >10 mg/kg (liter)	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ

## Checklista - Samordnat kontrollprojekt om allergena ingredienser 2022

**7. Har verksamheten ett arbetssätt och rutiner för att kunna informera gästerna om vilka allergena ingredienser som maträtten/produkten innehåller?**

 4a)  Ja

 4b)  Nej

Verifiera därefter allergena ingredienser i samtliga ingående komponenter i den produkt/maträtt som valts ut. Stöddokumentet ger exempel på hur detta kan ske.

**8. Förekommer någon allergen ingrediens i maträtt/produkt 2 trots att personalen/skriftlig dokumentation inte uppger det?**

 Ja 

 Nej 

Ange den allergena ingrediensen som verksamheten inte informerat om för maträtt/produkt 2.

Flera allergena ingredienser kan anges.

<input type="checkbox"/> Gluten	<input type="checkbox"/> Mjök	<input type="checkbox"/> Fisk	<input type="checkbox"/> Jordnötter	<input type="checkbox"/> Soja	<input type="checkbox"/> Senap	<input type="checkbox"/> Selleri
<input type="checkbox"/> Ägg	<input type="checkbox"/> Nötter	<input type="checkbox"/> Kräftdjur	<input type="checkbox"/> Blötdjur	<input type="checkbox"/> Sesamfrö	<input type="checkbox"/> Lupin	<input type="checkbox"/> Svaveldioxid och sulfit



## Checklista - Samordnat kontrollprojekt om allergena ingredienser 2022

### Övrigt

**9. Har kontroll av informationskraven om allergena ingredienser tidigare gjorts på denna verksamhet, till exempel genom operativt mål 8?**

Ja

Nej

**10. Kommer uppföljning att ske med en ny kontroll på plats?**

Ja

Nej

**11. Resulterade kontrollen i en sanktion?**

11a)  Ja, föreläggande utan vite.

11b)  Ja, föreläggande med vite.

11c)  Ja, beslut om förbud mot utsläppande av livsmedel.

11d)  Nej.

## Stöddokument till checklistan för samordnat kontrollprojekt om allergena ingredienser 2022

Information om kontrollprojektet, och bakgrund finns i projektplanen som finns i Arbetsrummet ”Samordnat kontrollprojekt om allergena ingredienser 2022” på Livstecknet.

### Metod

Kontrollen inom projektet utförs som en oanmäld inspektion inom ramen för planerad kontroll. Verksamheter som är aktuella att kontrollera i detta projekt är verksamheter som säljer livsmedel som inte är färdigförpackade, till exempel restaurang, pizzeria, café, salladsbar, gatukök, bensinstationer och förbutiker till livsmedelsbutiker som säljer exempelvis korb och hamburgare samt butik som erbjuder matlådor med till exempel dagens lunch från delikatessdisken.

Livsmedel som inte är färdigförpackade kan vara helt oförpackade, ligga i en förpackning som lämnas över en disk eller förpackas på konsumentens begäran.

Observera att för att kunna rapportera kontrollen i projektet så måste kontroll utföras på exakt 2 maträtter/produkter per verksamhet. Det går alltså inte rapportera in bara en maträtt/produkt eller fler än två maträtter/produkter per verksamhet.

Verksamheter som **inte** omfattas av projektet är förskolor, skolor, äldreboende och sjukhus. Dessa omfattas ofta av undantaget från kravet att alltid lämna allergiinformation eftersom de ofta utrett och på förhand noterat sina gästers allergi eller överkänslighet och livsmedel framställs och överlämnas utifrån de uppgifterna, se 10 § LIVSFS 2014:4. I dessa fall är det tillräckligt att allergiinformationen lämnas om gästen frågar.

Även om en ”operativt mål 8-kontroll” har utförts på verksamheten tidigare år är det aktuellt att utföra denna kontroll.

Observera att kontrollen i detta projekt delvis omfattar fler sätt att lämna informationen om allergena ingredienser än [operativt mål 8](#). Det sätt att lämna informationen som gör att kontrollen också omfattas av operativt mål 8 är när verksamheten lämnar informationen om de allergena ingredienserna muntligt och att det finns en skylt som uppmanar gästen att fråga personalen (svar ja på fråga 2 d).

### Lagstiftningsområden

B02 - Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

Här rapporteras kontroll av uppgifter om allergena ingredienser enligt artikel 9.1 c i förordning (EU) nr 1169/2011. Att denna information tillhandahålls konsumenten och att de är korrekta är obligatorisk för livsmedel som inte är färdigförpackade enligt artikel 44.1a

B99 - Övrig livsmedelsinformation

LIVSFS 2014:4 kompletterar förordning (EU) nr 1169/2011 med nationella regler. Bland annat framgår på vilka olika sätt det är tillåtet att tillhandahålla uppgifter om allergena ingredienser när livsmedlet inte är färdigförpackat. Kontroll av att informationen tillhandahålls på något av dessa tillåtna sätt rapporteras på denna rapporteringspunkt.

## Det elektroniska inrapporteringsverktyget IMYR

De flesta inspektörer har redan ett inlogg till IMYR (Myndighetsrapporteringen). Mejla annars till [myndighetsrapportering@slv.se](mailto:myndighetsrapportering@slv.se). Du loggar in via länken <http://www7.slv.se/Myndighetsrapportering> och skriver in ditt användarnamn och lösenord.

När du kommer in på startsidan i IMYR påbörjar du att fylla i en ny enkät genom att klicka på det lilla anteckningsblocket vid kontrollprojektet för allergener, se bild nedan och pilen markerad med siffran 1. Du börjar fylla i checklistan elektroniskt. Tänk på att det är viktigt att under ”Anläggning” fylla i namn på anläggningen, till exempel ”Ängens konditori”. Sedan fortsätter du och fyller i den elektroniska enkäten. Om du behöver avbryta gör det ingenting. Det du hittills lagt in finns lagrat. Nästa gång du loggar in kan du fortsätta och då står anläggningens namn på första sidan (pil nr 2) och du kan fortsätta att lägga in uppgifter via anteckningsblocket som i bildexemplet är markerat med pil nr 3. Du som delar inlogg; tänk på att INTE trycka på ”soptunnan” eller gå in i någon annans verksamhet (pil nr 3).



Det finns en särskild manual för IMYR under rubriken ”Hjälp”.

### 1. Ange namn på anläggning där kontrollen utförs.

Fyll i namnet på den verksamhet som kontrollerats. Detta gör det möjligt att själv söka efter de verksamheter som kontrollerats och rapporterats i den egna kommunen.

### 2. Lämnas information om allergena ingredienser för livsmedel som inte är färdigförpackade på ett tillåtet sätt? Flera av alternativen a-f kan väljas.

Kravet att tillhandahålla information om allergena ingredienser för livsmedel som inte är färdigförpackade finns i artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011. De olika sätt som informationen får ges på framgår av 10 § i LIVSFS 2014:4.

Observera att fråga 2 enbart handlar om det tillvägagångssätt som verksamheten lämnar informationen om allergena ingredienser är tillåtet. Frågan handlar **inte** om informationen är korrekt eller inte, frågor om detta kommer senare.

Flera alternativ kan väljas om verksamheten informerar på olika sätt. Exempelvis kan informationen finnas på skriftligt anslag vid lunchservering, men under kvällen ges den i stället som muntlig information till gästen genom uppmaning att fråga om allergener. Informationen kan även ges olika för till exempel livsmedel bakom en disk och rätter som anges på en meny.

2a)  Ja, genom ett skriftligt anslag eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet, till exempel att allergena ingredienser anges på en skylt vid en paj som säljs över disk.

10.1 § LIVSFS 2014:4

2b)  Ja, i ett skriftligt material som presenterar eller följer med livsmedlet, till exempel att allergena ingredienser anges i menyn.

10.2 § LIVSFS 2014:4

Om materialet endast ges på förfrågan från konsumenten måste livsmedelsföretagaren, precis som när informationen ges muntligt, förtydliga att materialet finns tillgängligt.

2c)  Ja, enbart muntligt till *varje* gäst, till exempel att personalen aktivt frågar varje gäst om allergeninformation önskas.

10.3 § LIVSFS 2014:4

Det är önskvärt att frågorna vid denna kontroll ställs till samma personal som svarar på gästens frågor.

2d)  Ja, muntligt och att det finns en skylt som uppmanar gästen att fråga personalen.

10.3 § LIVSFS 2014:4

Livsmedelsföretagaren har till exempel en skylt i anslutning till platsen där kunden gör sin beställning med texten ”Fråga oss om allergena ingredienser” eller ”Är du allergisk, glöm inte att fråga oss vad maten innehåller”.

Vem i personalen svarar på muntlig fråga om allergener vid denna kontroll? Frågorna bör ställas till samma personal som svarar på gästens frågor.

2d1)  Kock.

2d2)  Kassapersonal eller servispersonal efter att kock muntligen har rådfrågats.

2d3)  Kassapersonal eller servispersonal som har tillgång till skriftlig information.

2d4)  Kassapersonal eller servispersonal gör en egen bedömning av vilka allergena ingredienser som ingår.

Det är enbart om informationen lämnas på detta sätt (2d) som kontrollen också omfattar operativt mål 8. Detta ska då rapporteras på P25 i din kommuns ärendehanteringssystem (Vision, Ecos, Castor, Miljöreda).

2e)  Ja, det framgår av livsmedlets beteckning vilken/vilka allergena ingredienser som ingår, till exempel att det finns en skylt med beteckningen ”sellerisoppa” i omedelbar närhet till en soppa.

10.4 § LIVSFS 2014:4

2f)  Ja, genom annan metod, till exempel via en datorskärm/läsplatta som finns i anslutning till serveringen. Detta förutsätter att uppgifterna vid behov även kan ges muntligt.

10.5 § LIVSFS 2014:4

Företagets information om allergena ingredienser kan till exempel också vara samlad på en företagsspecifik webbsida eller app.

Om materialet endast ges på förfrågan från konsumenten måste livsmedelsföretagaren, precis som när informationen ges muntligt, förtydliga att materialet finns tillgängligt.

2g)  Nej, uppgifterna lämnas inte på något av de tillåtna sätten, till exempel lämnas uppgifter om allergena ingredienser först efter förfrågan från gästen.

Detta svarsalternativ innebär en avvikelse från lagstiftningens krav enligt 10 § LIVSFS 2014:4.

Om ytterligare metoder att informera om allergener påträffas och det är svårt att göra en bedömning om metoden är tillräcklig eller inte, finns möjligheten att lyfta frågan i Arbetsrummet.

**Välj ut två rätter/produkter som kan innehålla flera allergena ingredienser, ställ frågorna nedan i tur och ordning för varje enskild maträtt/produkt:**

Om alternativ 2e kryssats för ovan, välj om möjligt en sammansatt maträtt som skulle kunna innehålla fler allergena ingredienser än vad som framgår av beteckningen, för att pröva om denna metod är tillräcklig för att informera om allergena ingredienser.

Information om allergena ingredienser omfattar **hela** måltiden/produkten, inklusive såser, röror och andra tillbehör och dekor.

**Maträtt/produkt 1:** \_\_\_\_\_

**Ovanstående svar rapporteras inte in i rapporteringsverktyget IMYR. Att skriva in vilken maträtt (t.ex. lasagne) som kontrolleras underlättar vid kontrollen.**

Vilken typ av maträtt/produkt har valts ut?

3a)  maträtt (t.ex. varm korv med bröd, förrätt, sill, dagens, sallad, varmrätt, kebab, pizza, hamburgare, sushi)

3b)  smörgås (t.ex. panini, baguette, mackor)

3c)  efterrätt (det som finns under rubriken efterrätter i menyn)

3d)  bakverk (t.ex. kaka, tårta, bakverk)

3e)  dryck (t.ex. smoothie, kaffedrink, vin)

3f)  övrigt (t.ex. ”röror”, snacks, müsli)

**Fråga om maträtten/produkten innehåller någon av följande allergena ingredienser:**

Uppmana verksamheten att lämna informationen som om du var en vanlig gäst. Om information om allergena ingredienser lämnas muntligt, ställ gärna frågan ”jag är allergisk (intolerant) mot X kan jag äta denna maträtt/produkt då? Om information om allergena ingredienser lämnas skriftligt utgår du från den.



**Nedanstående svar i tabellen rapporteras inte in i rapporteringsverktyget IMYR utan används som ett stöd vid kontrollen.** Fyll i de allergena ingredienser som framgår av personalens svar eller som framgår av det material som används för information om allergena ingredienser. Om personalen svarar ”vet ej” kryssas 4b i nästa fråga.

Allergen:		Allergen:	
Gluten	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Selleri	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Ägg	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Senap	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Fisk	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Kräftdjur t.ex. räkor, krabba, hummer	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Jordnötter	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Blötdjur t.ex. snäckor, musslor, bläckfiskar	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Soja	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Sesamfrö	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Mjök	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Lupin	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ
Nötter	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ	Svaveldioxid och sulfit >10 mg/kg (liter)	<input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEJ

#### 4. Har verksamheten ett arbetsätt och rutiner för att kunna informera gästerna om vilka allergena ingredienser som maträtten/produkten innehåller?

I detta steg görs ingen bedömning om informationen är korrekt.

4a)  Ja.

Verksamheten har ett arbetsätt och rutiner för att kunna informera om allergena ingredienser, exempelvis genom ingrediensförteckningar eller att den person som tillagat produkten finns tillgänglig och har kunskap om innehållet. Kunskapen och informationen om allergener ska alltid finnas på plats, till exempel även om kocken som tillagat maten inte är där.

4b)  Nej.

Verksamheten kan inte lämna information om allergena ingredienser. Detta innebär en avvikelse enligt lagstiftningens krav i artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011.

#### Kontrollera samtliga ingredienser i maträtt/produkt 1.

Verifiera allergena ingredienser i samtliga ingående komponenter i den produkt/maträtt 1 som valts ut, detta sker enklast i köket. En verifiering kan ske genom att man kontrollerar ingrediensförteckningar, recept, information från kocken samt att man kontrollerar alla processteg. Exempel på att kontrollera ett processteg är att fråga om produkter steks i smör eller margarin som innehåller mjök. Då ska allergenen mjök anges eftersom den tillförs i detta processteg. Dekorationer och topping ska också verifieras.

Allergena ingredienser kan ingå i sammansatta ingredienser vilket verksamheten inte alltid är medvetna om. Exempel på allergena ingredienser i sammansatta livsmedel:

- soja i kebabkött
- såsredning med vetemjöl

- fisk i soppa eller caesardressing
- ägg och senap i majonnäs
- selleri, vete och mjölk i kryddor
- vete/gluten i sjögrässallad eller panering
- fisk i grönsaksinläggningar som kimchi
- ostronsås eller fisksås i vegetariska rätter
- jordnötter och sesamfrö i tahini
- mjölk i chokladöverdrag
- mjölk och ägg i vaniljkräm

Ingår någon sammansatt ingrediens i maträtten/produkten där det saknas ingrediensförteckning? Exempel på detta kan vara om etikett saknas eller om verksamheten förberett såser utan recept eller utan att märka produkten. Kontrollera samtliga ingående ingredienser till den maträtt som valts ut. Det är viktigt att personalen kan svara på vilka allergena ingredienser som ingår i egentillverkade såser. Det är viktigt att förpackningsmaterial med ingrediensförteckningar sparas så länge produkten finns till försäljning.

Om personalen/skriftlig information **inte** kan redogöra för **samtliga** ingående allergena ingredienser bedöms detta som en avvikelse från lagstiftningens krav i artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011.

#### **5. Förekommer någon allergen ingrediens i maträtt/produkt 1 trots att personalen/skriftlig dokumentation inte uppger det?**

Ja

Nej

Verifiera att **samtliga** allergena ingredienser som ingår i produkten uppges. Om verksamheten valt ut vissa allergena ingredienser anses **inte** detta som tillräcklig information, exempelvis endast nötter. Detta innebär en avvikelse mot artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011.

Om det framgår av livsmedlets beteckning vilken/vilka allergena ingredienser som ingår, till exempel att det finns en skylt med beteckningen ”sellerisoppa” i omedelbar närhet till en soppa så får det då inte finnas andra allergener i soppan än just selleri. Om andra allergener som exempelvis gluten eller mjölk ingår är detta en avvikelse mot artikel 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011.

Om livsmedlets beteckning lämnas som enda allergeninformation får det sammanfattningsvis inte finnas några tveksamheter om att konsumenterna förstår vilka allergena ingredienser som ingår i livsmedlet. Exempelvis ger beteckningen cheesecake inte konsumenten tillräcklig information om vilka allergena ingredienser som ingår i livsmedlet. Då måste informationen lämnas på annat sätt för att anses tillräcklig.

**Ange den/de allergena ingrediensen/er som verksamheten inte informerat om för maträtt/produkt 1.**

**Flera allergena ingredienser kan anges.**

Här jämför man med svaren på frågan om maträtten/produkten innehåller någon allergen ingrediens. Exempel: Personalen informerade att den utvalda pizzan enbart innehöll gluten som allergen ingrediens. Vid genomgång av information om allergena ingredienser i en pizza, så har personalen utelämnat information om att ägg används i pizzadegen och att pizzaost innehåller mjölk. Kryssa då för ägg och mjölk nedan.

<input type="checkbox"/> Gluten	<input type="checkbox"/> Mjölk	<input type="checkbox"/> Fisk	<input type="checkbox"/> Jordnötter	<input type="checkbox"/> Soja	<input type="checkbox"/> Senap	<input type="checkbox"/> Selleri
<input type="checkbox"/> Ägg	<input type="checkbox"/> Nötter	<input type="checkbox"/> Kräftdjur	<input type="checkbox"/> Blötdjur	<input type="checkbox"/> Sesamfrö	<input type="checkbox"/> Lupin	<input type="checkbox"/> Svaveldioxid och sulfat

**Upprepa detta kontrollsteg med maträtt/produkt 2 (gäller fråga 6–8 i checklistan)**

**Övrigt**

**9. Har kontroll av informationskraven om allergena ingredienser tidigare gjorts på denna verksamhet, till exempel genom operativt mål 8?  Ja  Nej**

Om någon annan form av kontroll av information om allergena ingredienser på verksamheten har utförts de senaste två åren ska rutan för ”ja” kryssas i.

**10. Kommer uppföljning att ske med en ny kontroll på plats?  Ja  Nej**

Erfarenheten har visat att det mest effektiva sättet att följa upp en avvikelse av brister i information om allergena ingredienser är med en uppföljande kontroll på plats i verksamheten. Vid den uppföljande kontrollen kan förhoppningsvis personalen svara på innehåll av just den allergen de missade vid den planerade kontrollen. Välj därför en annan maträtt/produkt och fråga om innehåll av allergena ingredienser för den. Om verksamheten inte kan svara korrekt på frågor om allergena ingredienser kan verksamheten behöva föreläggas (med eller utan vite) att åtgärda sina brister. Om brister konstateras vid den uppföljande kontrollen kan fokus läggas på verksamhetens rutiner.

**11. Resulterar kontrollen i en sanktion?**

Använd de rutiner som finns i din kommun för sanktioner och uppföljningar av dessa.

Kryssa i aktuellt alternativ nedan:

11a)  Ja, föreläggande utan vite.

11b)  Ja, föreläggande med vite.

11c)  Ja, beslut om förbud mot utsläppande av livsmedel.

11d)  Nej.

Vi välkomnar en diskussion i **Arbetsrummet** gällande vilka sanktioner som ges och utifrån vilka avvikelser som konstateras.

## Diskussioner i projektets arbetsrum

Projektet omfattade granskning av om den information om allergena ingredienser som lämnades för livsmedel som inte är färdigförpackade var korrekt. All information som stödmaterial, projektplan och checklista fanns i ett arbetsrum på Livsmedelsverkets webbplats, Livstecknet, som är ett forum för de som arbetar med livsmedelskontroll. I arbetsrummet fanns också ett diskussionsforum där olika frågeställningar togs upp. Under projektets gång har många intressanta diskussioner ägt rum, vilket visar att engagemanget för denna fråga är stort bland inspektörer. Nedan följer sammanfattningar för ett urval av de diskussioner som startats i och utanför arbetsrummet.

### För många allergena ingredienser

I arbetsrummet har frågor som har uppstått vid kontrollen lyfts, som exempelvis det faktum att vissa verksamheter informerar om allergena ingredienser som *inte* ingår i produkten. Kontrollen omfattade inte denna situation, utan i checklistan var det möjligt att endast rapportera allergena ingredienser som verksamheten inte informerade om. Problemet med att allergena ingredienser uppges som inte finns i en produkt är dels att detta hindrar allergiska personer att äta produkten, dels att det visar att ett system för att lämna korrekt information saknas i verksamheten. Flera exempel på detta framkom under projektets gång då personalen inte kontrollerat ingrediensförteckningen för sammansatta ingredienser utan endast gjort ett antagande om vilka allergena ingredienser som ingick. Med denna metod finns en risk att allergena ingredienser inte uppmärksammas av personalen, och metoden har bedömts som otillräcklig av flera inspektörer med en uppföljande kontroll som följd.

### Lupin – ovanlig ingrediens

En annan bedömningsfråga som lyftes i projektet var om lagstiftningen kräver att personal i verksamheten känner till vilka fjorton allergena ingredienser som omfattas av särskilda krav. Ovanligare allergena ingredienser som lupin var ibland okända för den personal som deltog i kontrollerna. I dessa situationer fanns ett utmärkt tillfälle till lärande för personalen och de kunde uppmärksammas på vilka allergena ingredienser som förekommer i de maträtter som de serverar. Enligt projektets metod krävdes inte alls att personalen skulle kunna något utantill, men att det finns en rutin eller en metod för att kunna lämna rätt information.

### Vissa allergen beskrivs skriftligt

Under projektets gång diskuterades även de verksamheter som har en skylt där kunden uppmanas att fråga efter information om allergena ingredienser, samtidigt som det finns ett skriftligt material som redovisar vissa allergener, men utelämnar andra. Ett exempel på detta är skyltningen av kakor på vissa caféer, där två eller tre allergener valts ut och redovisas på en skylt tillsammans med namnet på kakan, till exempel ”chokladcookie, innehåller nötter och mjölk”. Vid närmre granskning innehöll kakan fler allergena ingredienser som ägg och gluten. Vid kontakt med huvudkontoret för caféet framkom att man av grafiska skäl valt ut två allergener och att tanken är att gästen ska fråga om övriga allergener. Denna metod har bedömts som otillräcklig eftersom risk finns att gästen och personalen uppfattar den skriftliga informationen som heltäckande.

## Spår av

En annan fråga som lyftes under projektets gång var de livsmedel som är märka med spår av och om den informationen ska förmedlas till en gäst som behöver få information om allergena ingredienser. En gäst som är allergisk mot ett visst allergen bör få information om en ingrediens är märkt med ”kan innehålla spår av” detta allergen för att gästen ska kunna göra ett säkert och medvetet val. Lagstiftningskravet omfattar dock endast skyldigheten att informera om allergena ingredienser enligt 44.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011.

## Sulfit

Den allergena ingrediensen sulfit kan vara svår att bedöma eftersom allergenmärkningen/informationen gäller svaveldioxid och sulfit när dessa är tillsatta i livsmedel och den totala koncentrationen, inklusive den mängd som eventuellt ingår naturligt, är högre än 10 mg/kg eller 10 mg/liter, uttryckt som SO<sub>2</sub>. Frågor som uppstått om sulfit under projektet var hur man bedömer det faktiska sulfitinnehållet exempelvis i en sallad med dressing med vinäger som innehåller sulfit. Det är svårt att uppskatta mängden sulfit i salladen på grund av utspädningen. Vidare påverkas sulfit av värme och förflyktigas vid upphettning, vilket gör att halten av sulfit är svår att bedöma i varma livsmedel.

## Ingrediensförteckning

I projektet uppstod situationer där ingrediensförteckning saknades för ingående ingredienser i en egentillverkad produkt, som exempelvis en skagenröra, vilket gör det svårt för inspektören att verifiera innehållet. Här uppmanades inspektörerna att göra en egen bedömning, om verksamheten uppgav att en röra var majonnäsbasead men inte kunde uppge om den innehöll ägg, ansågs metoden vara otillräcklig och en avvikelse kunde konstateras. Det finns visserligen äggfri majonnäs, men om personalen inte kände till eller kom ihåg vilken sort som hade används, fanns risk att inte rätt information lämnades eftersom en tillräckligt bra rutin eller arbetsätt för det saknades.

## Uppföljning

Under kontrollen i projektet uppstod frågor om inrapporteringen, en av dessa handlade om någon uppföljande kontroll på plats gjordes när avvikelser konstaterats. Frågan handlade om ifall ett ”nej” på denna post tolkades som att ingen uppföljning gjordes alls. Ett alternativ är att följa upp avvikelser genom att kräva in en åtgärdsplan, vilket gjordes för en del av verksamheterna. Om man granskar de fall i inrapporteringen där ingen uppföljning gjorts på plats, men där inspektören fattat någon form av beslut kan det tolkas som att inspektören fattat beslut om att åtgärdsplan ska redovisas av verksamheten

I denna rapport presenterar resultaten från ett samordnat kontrollprojekt om information om allergena ingredienser i storhushåll, exempelvis restauranger och kaféer. Kontrollen har utförts av kontrollmyndigheter i Sverige under 2022. Syftet med det samordnade kontrollprojektet var att verifiera att rätt information om allergena ingredienser ges till personer med allergi eller annan överkänslighet.

Rapporten kan användas som en bakgrund till framtida kontrollprojekt. Målgruppen för denna rapport är främst kontrollmyndigheter och företag.

---

Livsmedelsverket är Sveriges expert- och centrala kontrollmyndighet på livsmedelsområdet. Vi arbetar för säker mat och bra dricksvatten, att ingen konsument ska bli lurad om vad maten innehåller och för bra matvanor. Det är vårt recept på matglädje.