

Allergener - de vanligaste bristerna

Du som serverar oförpackade livsmedel, exempelvis mat på en restaurang eller på ett café måste enligt lag kunna informera dina gäster om när maten innehåller allergener. Det är av yttersta vikt så att allergiker och personer med intolerans mot vissa livsmedel inte ska bli sjuka. Några vanliga allergener är gluten, laktos, nötter av olika slag, soja och fisk/skaldjur.

Information

Du kan informera dina kunder muntligt eller skriftligt. Om informationen är muntlig så ska det finnas en upplysning om att informationen finns att få om kunden frågar.

Skriftlig information om allergener kan exempelvis finnas:

På menyn

På en särskild skylt eller skärm

I ett informationsställ

Exempel på hur du kan informera dina kunder om allergener



Glöm inte!

Rutiner och arbetssätt behöver ses över så att all personal som hanterar och serverar livsmedel har tillräckliga kunskaper om allergener. Informationen ska kunna ges till gästerna även om kocken som tillagat maten inte är där.

Sammansatta produkter

Många restauranger missar ofta att kolla ingrediensförteckningen på sammansatta produkter, dessa produkter kan ofta innehålla flera allergener. Exempel på produkter där verksamheter har missat att kolla igenom ingrediensförteckningen vid inspektioner:

Asiatiska produkter

Fonder

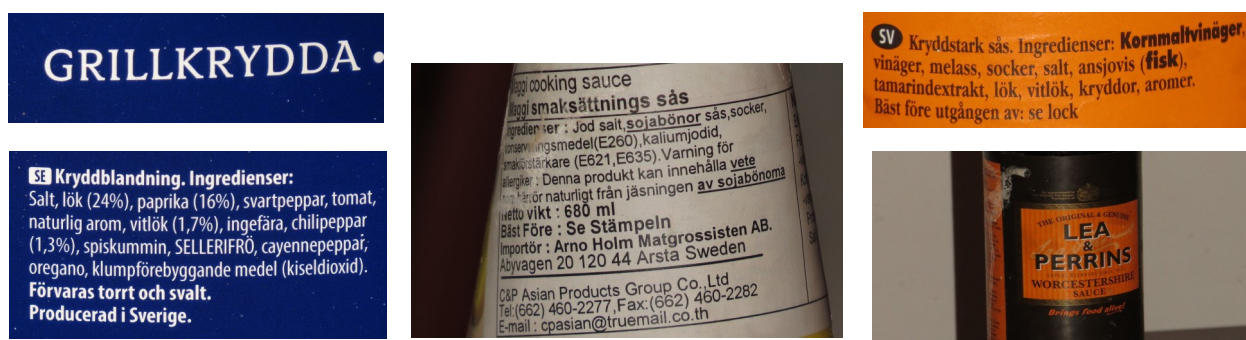
Kryddblandningar

Vitt matlagningsvin

Exempel på sammansatta produkter som kan innehålla allergener

- Aromat - **sellerifrö**
- Maizena - **mjölkproteiner, mjölksocker**
- Matlagningsvin vitt - **sulfit**
- Maggie cooking sauce - **soja, vete**
- Grillkrydda - **sellerifrö**
- Röd curry pasta - **räkor**
- Worcestersås - **fisk, kornmaltvinäger**
- Äkta kinesisk soya - **soja, vete**

Om livsmedlet/produkten innehåller ingredienser från allergenlistan, ska dessa ingredienser/livsmedelsgrupper lyftas fram genom fet stil, stora bokstäver eller annat förtydligande. Se "Exempel på märkning" nedan.



En annan vanlig brist som förekommer vid livsmedelskontroll av allergener, är att vissa frysta produkter har ingrediensförteckningen skrivet på kartongen men inte på själva produkten. Om man kastar kartongen utan att spara ingrediensförteckningen, så blir det svårt för personalen att tala om för kunden vilka allergener produkten kan innehålla.



Ett annat bra och viktigt tips för dig som jobbar i köket, är att du gör stickkontroll på ingrediensförteckningen på produkter som du använder. Ibland kan tillverkaren byta recepten på produkten och då kan det förekomma allergener som inte fanns där tidigare. Vi har till exempel hittat senapsfrö i majonnäsprodukter som tidigare inte innehållit det, vilket kan vara farligt för vissa allergiker.

Mer information:

Har du frågor är du välkommen att höra av dig till Södertälje kommuns kontaktcenter på tel 08-523 010 00 eller via mejl till livsmedelskontrollen@sodertalje.se