



Allmänt om allergener

Du som serverar oförpackade livsmedel, exempelvis mat på en restaurang eller café, måste enligt lag kunna informera dina gäster om maten innehåller allergener. Det är viktigt, för att allergiska/intoleranta personer inte ska bli sjuka.

Vad behöver du som restaurang/café göra?

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.

Du ska kunna visa gästerna var de kan få tillgång till information, se olika metoder på nästa sida.

Vilka allergener behöver du informera om?

1. **Gluten** (vetemjöl, råg, korn, havre, spelt (dinkel), durumvete)
2. **Nötter** (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macademianöt)
3. **Mjök** (laktos och mjölkprotein), grädde, creme fraiche, keso, kvarg, fil, yoghurt
4. **Kräftdjur**
5. **Blötdjur** (musslor, ostron, sniglar, snäckor, bläckfisk)
6. **Fisk**
7. **Ägg** (även lysozym som kan benämnas som konserveringsmedel E 1105)
8. **Soja** (sojaböner, sojalecitin)
9. **Selleri**
10. **Jordnötter**
11. **Senap**
12. **Sesamfrö**
13. **Lupin** (3 olika arter, tillhör baljväxter)
14. **Svaveldioxid och sulfit**

Metoder för att informera om allergener

- Skriftligt anslag (skylt) eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet
- Skriftligt material som presenterar eller åtföljer livsmedlet
- Muntlig kommunikation
- De allergener som ingår framgår av det berörda livsmedlets beteckning
- Annan metod (exempelvis läsplatta/dataskärm) i kombination med att uppgifterna även kan tillhandahållas muntligen



Glöm inte kontrollera leveranserna!

Det är viktigt att du kontrollerar dina leveranser så att du verkligen får de produkter du beställt. Även leverantörer kan göra fel och ändringar av produkters sammansättning kan ske. På livsmedelsförpackningen ska rätt beteckning framgå och det är detta namn som ska överföras till menyer och skyltar, exempelvis om du fått Salladsost ska det stå på menyn. Om du byter råvara behöver du skriva om menyerna och skyltarna.

Andra lagkrav för information om allergener

Det finns nya krav även för förpackade varor. Läs gärna hela informationsförordningen (EU) nr 1169/2011. Den kompletteras av Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation, LIVSFS (2014:4). Ytterligare information finns på Livsmedelsverkets webbsida, www.slv.se och Visitas webbsida (branschorganisationen för hotell och restauranger) www.visita.se

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