
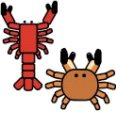









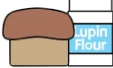



Tydligare krav på att ange innehåll i matvaror som köps över disk och nya regler för restauranger om att ange de vanligaste allergenerna i maten som serveras ((EG)1169/2011, LIVSFS 2014:4)

För den mat som serveras på restaurang för att ätas på plats innebär förslaget att restaurangen måste informera kunden om maten innehåller något av de 14 allergener som har listats av EU (se listan nedan). Allergener är olika ämnen som kan framkalla allergi eller överkänslighet. Restaurangen ska också tydligt informera kunden om rättigheten att få denna allergiinformation och hur. Det kan exempelvis göras genom en skylt eller att det står skrivet i menyn.

Informationen om innehållet i maten kan ges på olika sätt. Det kan göras både muntligt eller skriftligt. Det går även bra att använda tekniska lösningar som exempelvis en läsplatta för informationen, under förutsättning att samma information även kan ges muntligt.

Listan:

	Spannmål, som innehåller gluten (det vill säga vete, råg, korn, havre, spelt (dinkel), kamut, eller korsningar mellan dem)		Se mer info på nästa sida!
	Kräftdjur		Nötter, det vill säga mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt/Queenslandsnöt
	Ägg		Selleri
	Fisk		Senap
	Jordnötter		Sesamfrön
	Sojaböner		Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter
	Mjök och mjökprodukter (inklusive laktos)		Lupin
			Blötdjur (snäckor, musslor och bläckfisk)

Allergener

Finns ofta i följande livsmedel:

Spannmål som innehåller gluten:	Inkluderar vete (även spelt och kamutvete), råg, korn och havre. Det finns ofta i livsmedel som innehåller mjöl, till exempel panering, ströbröd, bröd, kakor, cous-cous, köttprodukter, pasta, bakverk, såser, soppor och livsmedel som dammas med mjöl. Spannmålet måste deklarerats men det är frivilligt att skriva ut "gluten".
Kräftdjur:	Inkluderar krabbor, hummer, räkor och scampi. Det finns ofta i räkpasta som används i thailändska curryrätter eller sallader.
Ägg:	Finns ofta i kakor, vissa köttprodukter, Grana Padano ost, majonnäs, mousse, pasta, quiche, såser och livsmedel borstade eller glaserade med ägg som t ex vissa bröd.
Fisk:	Finns ofta i vissa fisksåser, smaksättare, salladsdressing, buljongtärningar och i Worcestershire-sås.
Jordnötter:	Finns i kex, kakor, curryrätter, desserter och i vissa såser (satay). Finns även i jordnötsolja och jordnötsmjöl.
Sojaböner:	Finns i bönröror, edamame bönor, misopasta, texturerat sojaprotein, sojamjöl eller tofu. Används ofta i vissa desserter, glass, köttprodukter, såser och vegetariska produkter.
Mjölk:	Finns i smör, ost, grädde, mjölkpulver och yoghurt. Den används ofta i livsmedel glaserade med mjölk (t ex bröd), pulversoppor och såser.
Nötter och mandel:	Inkluderar mandlar, hasselnötter, valnötter, cashewnötter, pecannötter, paranötter, pistagenötter, macadamia- eller Queenslandnötter. Dessa kan hittas i bröd, kex, kakor, efterrätter, glass, marsipan (mandelmassa), nötoljor och såser. Mald, krossad eller hyvlad mandel används ofta i asiatiska rätter.
Selleri:	Inkluderar selleri stjälkar, blad och frön och rotselleri. Finns ofta i selleri salt, sallader, vissa köttprodukter, soppor och buljongtärningar.
Senap:	Omfattar flytande senap, senapspulver och senapsfrön. Finns ofta i bröd, curryrätter, marinader, köttprodukter, salladsdressing, såser och soppor.
Sesamfrön	Finns i bröd, grissini, hummus, sesamolja och tahini (sesampasta):
Svaveldioxid och sulfid:	Används ofta som konserveringsmedel i torkad frukt, köttprodukter, läsk och grönsaker samt vin och öl.
Lupin:	Inkluderar lupinfrön och mjöl, och kan hittas i vissa typer av bröd, bakverk och pasta.
Blötdjur:	Inkluderar musslor, sniglar, bläckfisk och valthornssnäckor. Finns ofta i ostronsås eller som ingrediens i fiskgrytor.