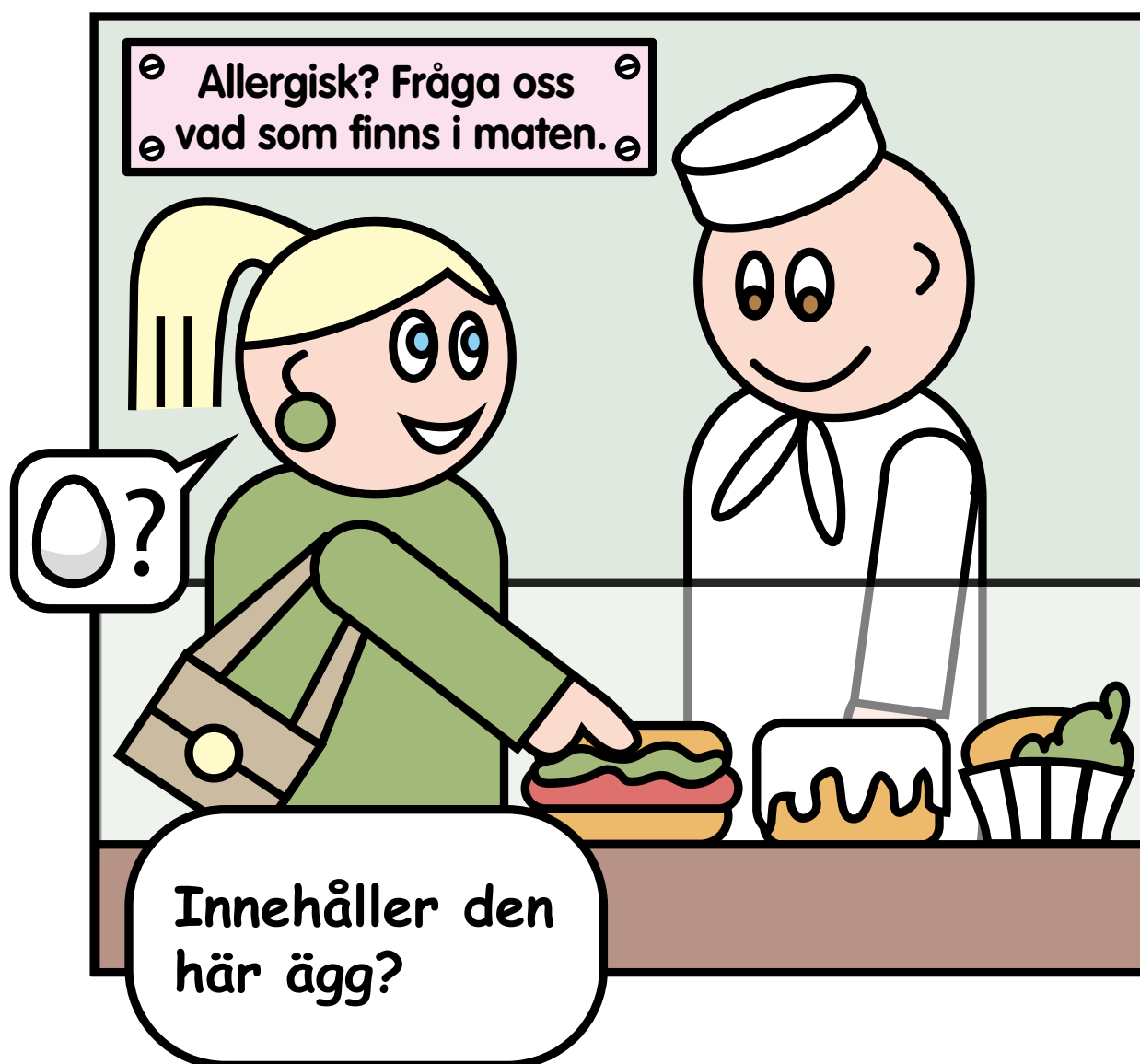


Nya regler för information om måltider i vård, skola och omsorg



Nya regler för information om måltider i vård, skola och omsorg

Det här informationsbladet vänder sig till dig som arbetar med att planera, laga och servera mat i vård, skola och omsorg. I mitten av december träder nya EU-regler för märkning av livsmedel i kraft, med bland annat krav på tydligare information om de vanligaste ämnena som kan orsaka allergi. Innehållet i informationsbladet är inte rättsligt bindande, utan är exempel och rekommendationer som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen. Det kommer att ersättas av en mer detaljerad vägledning som publiceras 2015.

Lagstiftning om mat

Vår livsmedelslagstiftning är framtagen på EU-nivå. Den kräver att alla som serverar eller säljer livsmedel tar ansvar för att maten är säker att äta. Livsmedlet får inte medföra risk för människors hälsa.

Nya regler om livsmedelsinformation

Den 13 december 2014 ska en ny EU-förordning tillämpas, den så kallade informationsförordningen¹. Den nya förordningen är till stor del en sammanslagning av redan befintliga regler med några nya tillägg och omfattar bland annat märkning och näringsdeklaration. En av de största förändringarna är att reglerna nu handlar om all typ av livsmedelsinformation och inte enbart märkning. Skärpta krav finns på exempelvis området allergeninformation. Reglerna gäller för hela EU, men Sverige har även en nationell föreskrift som kompletterar EU:s regler².

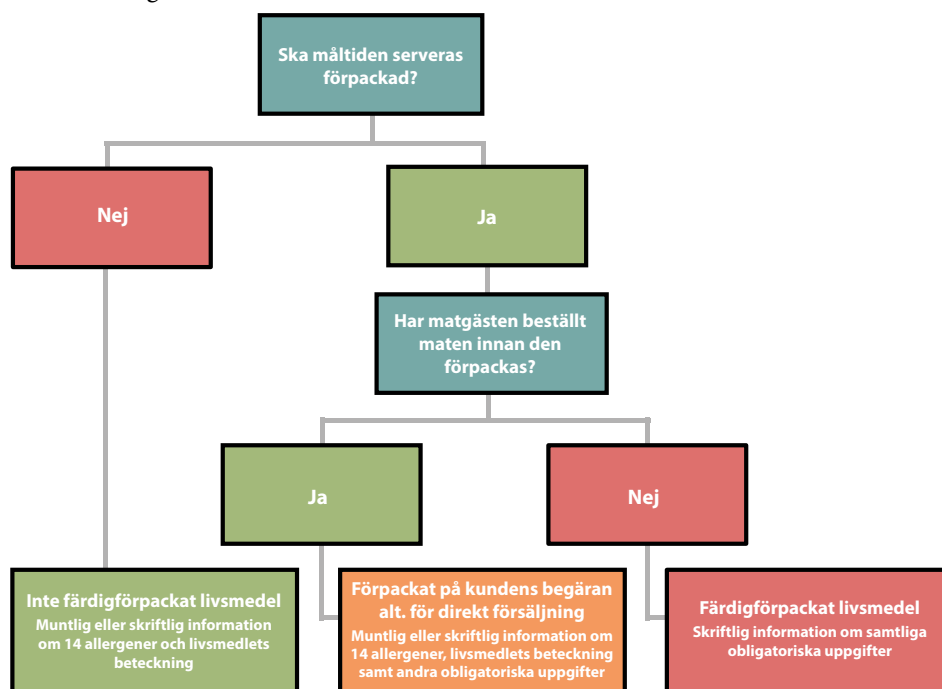
Livsmedelsföretagaren är skyldig att känna till och följa reglerna och servera mat som är säker. Det är den kommunala livsmedelsinspektören som kontrollerar att den offentliga måltidsverksamheten följer lagstiftningen.

Förpackat eller oförpackat?

I lagstiftningen skiljer man på och olika regler gäller för om maten är färdigförpackad - till exempel ett paket knäckebröd eller om maten inte är färdigförpackad - till exempel en restaurangmåltid. Livsmedel som inte är färdigförpackade kan delas in i tre kategorier:

- Oförpackad mat
- Färdigförpackat för direktförsäljning
- Färdigförpackat på kundens begäran

Läs mer om de olika kategorierna på sidan 3



¹Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna. ²Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation, LIVSFS 2014:14.

Vilken information ska ges?

Verksamheter som serverar mat och måltider som inte är färdigförpackade måste från den 13 december 2014 informera om matens beteckning och om den innehåller någon allergen ingrediens. Det 14 allergena ämnen som är obligatoriska att känna till finns på den EU-gemensamma allergenlistan (se sid 5). Det kommer alltså inte vara möjligt att skylla på okunskap, restaurangen måste veta om maten innehåller en ingrediens med exempelvis gluten. Måltider som säljs färdigförpackade måste förutom beteckning och allergener märkas med flera obligatoriska uppgifter (se sid 3). Även för måltider som är färdigförpackade för direkt försäljning eller på kundens begäran är livsmedelsföretagaren skyldig att ge fler obligatoriska uppgifter än för en måltid som inte är förpackad.

VIKTIGT

Okunnighet är ingen ursäkt. Med de nya reglerna är det inte accepterat att säga att du inte vet vilka allergener som finns i maten. Du som livsmedelsföretagare måste veta.

Hur ska informationen ges?

För mat som serveras oförpackad, färdigförpackad för direktförsäljning och färdigförpackad på kundens begäran får informationen om de obligatoriska uppgifterna ges på ett flexibelt sätt - muntligen eller skriftligen. Skriftlig information kan exempelvis finnas:

- På menyn eller ett informationsblad
- På en särskild skylt eller skärm
- I ett informationsställ

Informationen måste alltid finnas tydligt tillgänglig för matgästerna. Om allergeninformationen finns i en pärm eller om den ges muntligen måste det alltid finnas en uppmaning till matgästen om var informationen finns att få. Även om informationen ges muntligen måste det finnas möjlighet att kontrollera att informationen är korrekt.

Det finns ett undantag till kravet på att uppmana matgästen att fråga om muntlig allergeninformation i de nationella föreskrifterna. Livsmedelsföretagaren behöver inte uppmana en matgäst att fråga om allergener i de fall "en utredning har gjorts där konsumentens allergier och överkänslighet har nedtecknats i förväg och livsmedlet överläts till konsumenten utifrån dessa uppgifter³".

**Känner vi inte till din allergi?
Fråga oss om vad maten innehåller!**

Informationen ska alltid finnas tydligt tillgänglig för matgästerna.

Vad är nytt för offentliga kök?

De nya reglerna ställer krav på att alltid känna till om maten innehåller ingredienser med något av de 14 allergenerna. Informationen kan ges på ett flexibelt sätt, men matgästen har alltid rätt att få veta om en allergen ingrediens ingår.

Om man valt att ge informationen om allergener muntligen måste livsmedelsföretagaren aktivt uppmana matgästen att fråga efter denna information, exempelvis med en skylt. Denna uppmaning behöver inte ges i de fall måltiden är särskilt anpassad till en matgästs allergi eller överkänslighet. I de fall där man känner till vissa men inte alla matgästers allergier och överkänslighet behöver uppmaningen om allergeninformationen ges på ett sätt som passar båda grupperna.

Den obligatoriska informationen rörande matlådor i hemtjänsten kan ges på ett flexibelt sätt, oavsett om de levereras varma eller kalla. Exempelvis kan en etikett med uppgift om vilken maträtt lådan innehåller samt uppgift vart man vänder sig för att få mer information om innehållet ofta vara tillräckligt. I de fall där man känner till vissa men inte alla matgästers allergier och överkänslighet men är kända och andras inte behöver uppmaningen om allergeninformationen ges på ett sätt som passar båda grupperna. Specialkost som är särskilt anpassad för en allergisk eller överkänslig matgäst och anges vara "fri från" ett eller flera allergen kräver precis som tidigare särskilda rutiner för tillredning och servering.

³Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation, LIVSFS 2014:14. §10.

Uppgifter som ska kunna lämnas för olika typer av livsmedel eller måltider:

Inte färdigförpackade	Färdigförpackade för direkt försäljning eller på kundens begäran	Färdigförpackade
<p>Kan vara en skolrestaurang eller servering på äldreboende.</p> <hr/> <p>Ska alltid ges:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livsmedlets beteckning • Allergena ingredienser 	<p>Kan vara hemtjänstmåltid, särskilt anpassad sjukhusmåltid för vård i hemmet, smörgås som levereras från sjukhuskök till möteslokal i samma byggnad.*</p> <hr/> <p>Ska alltid ges:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livsmedlets beteckning • Allergena ingredienser <p>Ska ges på begäran:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingredienser • Nettokvantitet • Datum för minsta hållbarhet (bäst före-dag) eller sista förbrukningsdag • Särskilda villkor för förvaring och/eller användning. • Namn på eller firmanamn för och adress till det livsmedelsföretag som ansvarar för informationen. • Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats där så krävs • Bruksanvisning (om det behövs) • Alkoholhalt uttryckt i volym (för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol) 	<p>Kan vara försluten matlåda i kyldisk.</p> <hr/> <p>Ska alltid ges:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livsmedlets beteckning • Ingrediensförteckning • Allergena ingredienser • Mängden av vissa ingredienser • Nettokvantitet. • Datum för minsta hållbarhet (bäst före-dag) eller sista förbrukningsdag. • Särskilda villkor för förvaring och/eller användning. • Namn på eller firmanamn för och adress till det livsmedelsföretag som ansvarar för informationen. • Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats där så krävs • Bruksanvisning (om det behövs) • Alkoholhalt uttryckt i volym (för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol) • Näringsdeklaration (obligatoriskt från december 2016)
<p>Informationen ges på valfritt sätt.</p>	<p>Informationen ges på valfritt sätt.</p>	<p>Alla obligatoriska uppgifter ska ges skriftligen på etikett.</p>

**OBS! Begreppen färdigförpackat på kundens begäran och färdigförpackat för direkt försäljning är inte definierade i lagstiftningen. Exempelen är Livsmedelsverkets förslag till tolkning av begreppen. Slutgiltig tolkning kommer finnas i vägledningen som fastställs i början av 2015.*

Allergenlistan

De 14 allergena ämnen som måste kunna redovisas är de som står för majoriteten av de svåra allergiska reaktionerna. Det är viktigt att känna till vilka allergener som ingår i sammansatta ingredienser som majonnäs, buljongpulver, såser och köttprodukter. Ingredienserna kan ändras utan förvarning och det är därför viktigt att alltid läsa etiketterna för att hålla egna recept och ingredienslistor uppdaterade.

Allergen	Finns ofta i
spannmål som innehåller gluten (såsom vete, råg, korn och havre)	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, majonnäs, mousse, pasta, quiche, såser och livsmedel borstade eller glaserade med ägg som t ex vissa bröd.
fisk	Finns ofta i vissa fisksåser, pizzor, smaksättare, sallads dressing, 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 bönrör, edamame böner, misopasta, texturerat sojaprotein, sojammjölk 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, sallads dressing, såser och soppor.
sesamfrön	Finns i bröd, grissini, hummus, sesamolja och tahini (sesampasta).
svaveldioxid och sulfit	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.

Exempel på hur informationen kan ges skriftligen:

Allergisk? Fråga oss gärna om matens innehåll! Följande ingredienser ingår i recepten:					
	Lasagne med spenat	Fiskgryta med cous cous	Kyckling-sallad		
spannmål som innehåller gluten (t ex vete, råg, korn och havre)	X (vete)	X (vete)			
kräftdjur					
ägg	X				
fisk		X			
jordnötter					
sojaböner					
mjölk	X	X			
nötter och mandel					
selleri		X			
senap			X		
sesamfrön					
svaveldioxid och sulfit					
lupin					
blötdjur (t ex musslor)					

Meny

Lasagne med spenat
Receptet innehåller:
Vete, ägg, mjölk

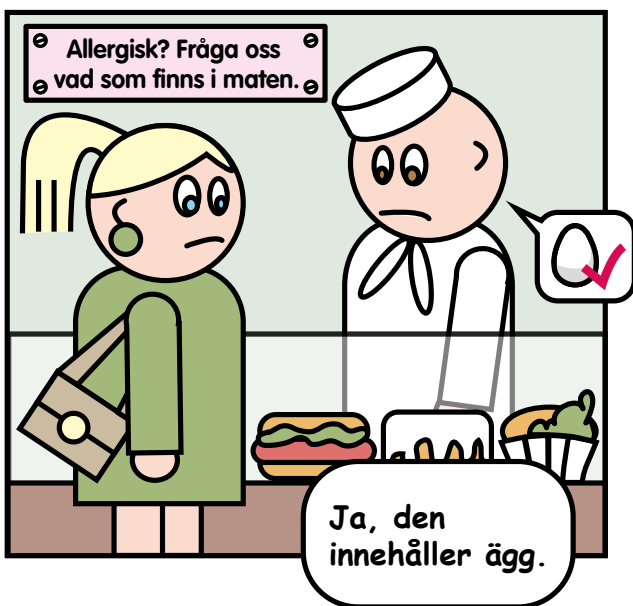
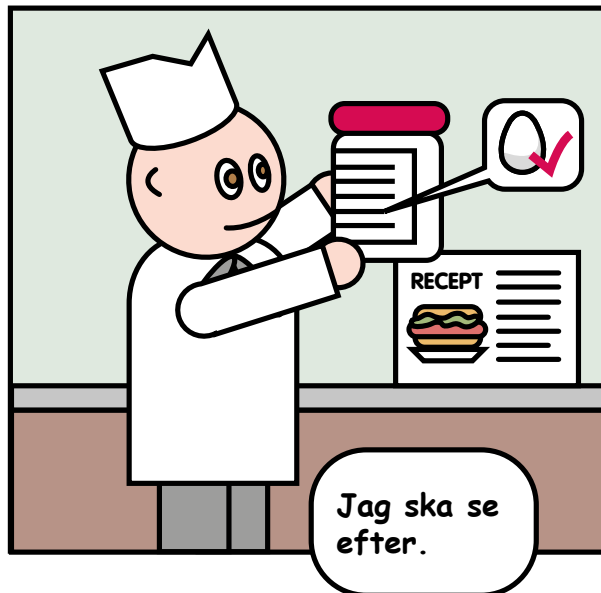
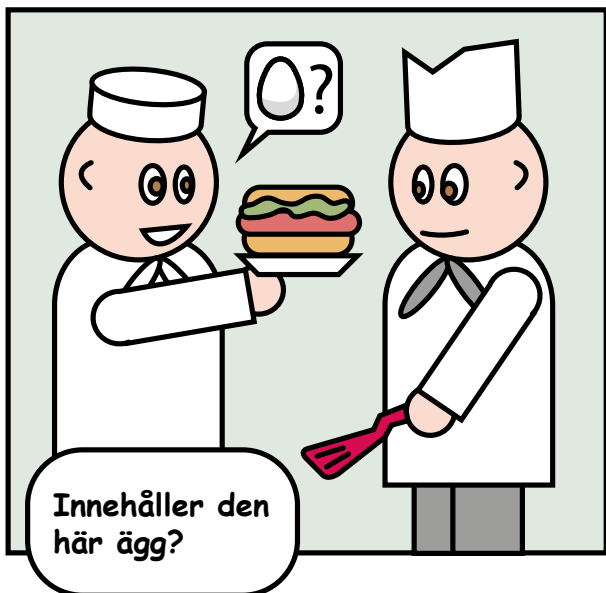
Fiskgryta med cous cous
Receptet innehåller:
Vete, fisk, mjölk, seller

Kycklingsallad
Receptet innehåller:
Sojaböner, senap

Livsmedlets beteckning

Allergena ingredienser

Information om maträtter och allergener på restaurang.



Ett urval av lagstiftning och vägledning rörande allergener och livsmedelsinformation

EU-förordningar

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (tillämpas från 13 december 2014)
- Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 41/2009 om sammansättning och märkning av livsmedel som är lämpliga för personer med glutenintolerans. (gäller fram till 20 juli 2016)
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014 om krav på tillhandahållande av information till konsumenterna om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i livsmedel (Tillämpas från och med den 20 juli 2016)

Livsmedelsverkets föreskrifter

- Regler för märkning av "fri-från": Livsmedel för särskilda näringsändamål (SLVFS 2000:14)
- Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation, LIVSFS 2014:14. (tillämpas från 13 december 2014)

Vägledning finns till förordningar och föreskrifter

- Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. om livsmedel särskilt avsedda för personer med allergi eller intolerans (2012)
- Kontrollhandbok för storhushåll och restaurang (2013)

Läs mer

- Märkning av färdigförpackade livsmedel (pdf) ([http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/broschyrer/SLV M%c3%a4rkning_livsmedel_web.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/broschyrer/SLV_M%c3%a4rkning_livsmedel_web.pdf))
- Frågor och svar om informationsförordningen på EU-kommissionens webbplats (på svenska) (http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_sv.pdf)

