

**Handläggare**  
Lena Björklund-Stoehr  
Telefon: 08-50828187

**Till**  
Miljö- och hälsoskyddsnamnden  
2015-02-27 p. 9

## **Riktad kontroll 2014: Information och hantering av allergener på restaurang**

### **En rapport från miljöförvaltningen**

### **Förvaltningens förslag till beslut**

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna rapporten till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm  
Förvaltningsdirektör

Daniel Selin  
Avdelningschef

### **Sammanfattning**

Projektet *Information och hantering av allergener på restaurang* genomfördes under 2014 för att kontrollera restaurangernas hygieniska standard avseende allergener samt vilken information som ges till gästerna gällande allergener. Detta projekt har genomförts i samråd med Handikappföreningarnas samarbetsorgan i Stockholms stad.

Metoden för projektet var intervju med kökspersonal och serveringspersonal samt inspektion av kök med tillhörande lokaler. Inom projektet genomfördes kontroll av 20 restauranger. Projektet avgränsades till att kontrollera följande allergener: mjölk, laktos, ägg, soja, nötter och gluten.

Resultatet av detta projekt visar att majoriteten av verksamheterna klarar av att servera allergianpassad kost. Flertalet av de kontrollerade verksamheterna har goda muntliga rutiner gällande allergikost. Det rådde dock viss okunskap gällande allergi och

överkänslighet. Flera verksamheter kände inte till skillnaden mellan laktosintollerens och mjölkproteinallergi.

I projektet har verksamheterna informerats om kommande lagstiftning samt tilldelats information gällande allergikosthantering. Från och med 13 december 2014 finns tydliga lagkrav gällande allergiinformation i restaurangledet. Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna trädde i kraft vid detta datum. Förordningen innebär bland annat att restauranger har en skyldighet att informera gästen om den mat som erbjuds innehåller någon eller några av de ingredienser som orsakar majoriteten av de svåra allergiska reaktionerna

De inspektioner som genomfördes i projektet har inte bedömts utifrån denna förordning då den inte hade trätt i kraft vid tidpunkten för genomförandet. Kontroller av odeklarerade allergener kommer att fortsätta regelbundet i restauranger och liknande verksamheter i olika former.

SLUT

### **Bilagor**

1. Projektrapport riktad kontroll 2014: Information och hantering av allergener på restaurang