



Stockholms
stad

Information och hantering av allergener på restaurang Januari 2015

Petrus Landin
Eva Ringborg
Helena Rosén

Information och hantering av allergener på restaurang
Januari 2015

Utgivningsdatum: 2015-02-17

Utgivare: Miljöförvaltningen, Livsmedelskontrollen

Projektledare: Petrus Landin, Eva Ringborg, Helena Rosén

Kontaktperson: Daniel Selin

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.

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.

I projektet har verksamheterna informerats om kommande lagstiftning samt tilldelats information gällande allergikosthantering.

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.

Innehåll

Sammanfattning	3
Bakgrund	5
Syfte	6
Metod och genomförande	6
Resultat	7
<i>Resultat från inspektion</i>	<i>7</i>
<i>Kunskap om allergener</i>	<i>7</i>
<i>Att tillmötesgå allergiförfrågningar</i>	<i>8</i>
<i>Bemötande av gäster med allergi</i>	<i>9</i>
Diskussion	10
Framtida kontroll	11
Slutsats	12
Bilaga 1 - Frågeformulär	13
Bilaga 2 - Lagstiftning	16

Bakgrund

Ungefär 15 % av den svenska befolkningen uppskattas lida av överkänslighet mot livsmedel. Att vara allergisk mot livsmedel kan innebära begränsningar i att gå på restaurang och äta mat. Kunskap och hantering av livsmedel samt bemötande och korrekt information är därmed viktigt för att ge personer med allergi eller överkänslighet en säker matupplevelse.

Från och med 13 december 2014 finns tydliga lagkrav gällande allergiinformation i restaurangledet. Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 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. Dessa ingredienser är:

- Spannmål som innehåller gluten
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Sojaböner
- Mjök inklusive laktos
- Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt)
- Selleri
- Senap
- Sesamfrö
- Svaveldioxid och sulfid
- Lupin
- Blötdjur

Livsmedelskontrollen i Stockholms stad har tidigare genomfört projekt riktade mot allergikosthantering i skola och förskola (2008, 2010, 2011 och 2012).

Detta projekt har genomförts i samråd med Handikappföreningarnas samarbetsorgan i Stockholms stad.

Syfte

Syftet med detta projekt är att undersöka vilken hygienisk standard som finns på restauranger samt vilken information som ges till gästerna gällande allergener. Syftet är även att kontrollera att gällande regler följs och att avvikelser från lagstiftningen åtgärdas. I detta ingår att kontrollera:

- Rutiner gällande hantering och separering av mat avsedda till allergiker
- Tillhandahållande av allergiinformation
- Kunskap om allergener
- Bemötande av gäster med allergi

Metod och genomförande

Projektet inleddes med en genomgång av relevant lagstiftning och branschriktlinjer. För lagstiftning som använts i projektet, se bilaga 2. Resultatet samlades in genom inspektioner på restauranger.

Metoden för projektet var intervju med kökspersonal och serveringspersonal samt inspektion av kök med tillhörande lokaler. Intervjuförfarandet utgick från ett antal på förhand uppsatta frågor, ett frågeformulär (se bilaga 1), som täckte upp de delar som har bedömts vara relevanta. Frågeformuläret utgjorde endast en grund, där följdfrågor och diskussion ledde fram till informationsinsamling. Inspektioner av köken gjordes för att kontrollera hantering vid tillagning samt separering vid lagring av livsmedel. Vidare granskades verksamheternas menyer för att kontrollera om någon skriven allergiinformation gavs till gästerna. Projektet avgränsades till att kontrollera sex olika allergener, vilka är vanligt förekommande: mjölk, laktos, ägg, soja, nötter och gluten. Provtagning ingick inte som kontrollmetod.

I projektet har verksamheterna även informerats om kommande lagstiftning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna. De inspektioner som genomfördes i projektet har inte bedömts utifrån denna förordning då den inte hade trätt i kraft vid tidpunkten för genomförandet. Därtill har information lämnats till verksamheterna gällande allergikosthantering.

Sammanlagt inspekterades 20 restauranger i projektet. Antalet inspektioner valdes utifrån tidsram och projektdeltagare.

Samtliga 20 restauranger som kontrollerades i projektet valdes ut slumpmässigt. Urvalet begränsades geografiskt till de centrala delarna av staden.

Kontrollerna utfördes av livsmedelsinspektörer på miljöförvaltningen i Stockholm och projektet genomfördes inom ramen för den planerade ordinarie årliga kontrollen.

Resultat

Resultat från inspektion

I projektet gjordes totalt 20 inspektioner av restauranger. Vid fyra av inspektionerna konstaterades avvikelser gentemot lagstiftningen. Samtliga fyra avvikelser gällde vilseledande information. I tre av dessa fyra fall konstaterades att verksamheten i sin meny skrev att vissa rätter är gluten- respektive laktosfria trots att de inte var säkra på om rätterna var helt fria från gluten respektive laktos. För att kunna garantera att en maträtt är helt fri från ett allergen behövs verifierande kontroll av den tillagade maten, exempelvis provtagning, vilket dessa verksamheter inte kunde uppvisa. I det fjärde fallet uppgav serveringspersonalen att en maträtt var glutenfri, men vid genomgång av ingredienserna konstaterades att gluten förekom (i sojasås). Inga avvikelser konstaterades när det gällde säker lagring, hantering och tillagning.

Vid inspektionstillfället ställdes frågan *Har ni haft någon gäst som fått en allergisk reaktion av maten de ätit hos er?* Allergiska reaktioner hade skett hos två av verksamheterna, där nötter varit orsaken. Hos resterande 18 verksamheter hade inte någon gäst fått en allergisk reaktion.

Kunskap om allergener

Kunskap om allergener är viktigt för att kunna tillmötesgå allergikostförfrågningar. Frågan *Vad är det för skillnad på mjölkprotein, gluten och laktos?* ställdes till verksamhetsutövarna för att kontrollera om de hade kunskap om respektive allergen. Tre fjärdedelar (15 stycken) av verksamheterna bedömdes ha tillräckliga kunskaper om dessa tre allergener. En fjärdedel (5 stycken) hade bristande kunskaper gällande mjölkprotein samt skillnaden mellan mjölkproteinallergi och laktosintollerens. Med mjölkproteinallergi menas att en person reagerar på proteinerna i mjölken. Symptom som kan förekomma är exempelvis mag- och tarmproblem, hudsymptom och luftvägssymptom. Denna allergi kan ge allvarliga allergiska reaktioner redan vid intag av små

mängder protein. Laktosintollerens innebär att en person saknar ett enzym (laktas) som har till uppgift att bryta ner laktos (mjölksocker). När enzymet saknas bryts laktos istället ner av tarmbakterier vilket kan leda till buksmärtor, gasbildning och diarré.

Vid inspektionstillfället valdes en rätt ut på menyn för att kontrollera om maträtten innehöll gluten, mjölkprotein, soja, ägg, nötter eller laktos. Först frågades köksansvarige om rätten innehöll respektive allergen, därefter gjordes en genomgång av samtliga ingående ingredienser i maträtten. I 19 fall av 20 stämde köksansvariges svar överens med ingående ingredienser. Det var endast i ett fall som detta inte stämde överens, där köksansvarige inte kände till att sojasåsen innehöll gluten.

När verksamhetsutövarna informerades om kommande lagstiftning (1169/2011) gällande tillhandahavande av information gällande tillsatta allergener i maten framkom att tre fjärdedelar av verksamheterna inte kände till när den träder i kraft och vilken förändring som den innebär för restauranger. Förordningen medför att restauranger och liknande verksamheter måste uppge innehåll av allergener vid förfrågan. Det ska också göras tydligt för konsumenten att denna kan få information om allergener, samt på vilket sätt informationen tillhandahålls. Informationen kan vara skriftlig, exempelvis på menyn, men den får också vara muntlig förutsatt att konsumenten upplyses om detta.

Att tillmötesgå allergiförfrågningar

På frågan om verksamheten kan servera allergianpassad kost svarade samtliga att de kan göra detta, framförallt med avseende på laktos, gluten och nötter. Dessa tre är enligt verksamheterna de vanligast förekommande förfrågningarna. *Finns det allergiförfrågningar som ni inte kan tillmötesgå?* Frågan ställdes till verksamhetsutövarna och i 11 fall gavs svaret att verksamheterna kunde tillgodose samtliga allergikostförfrågningar. Två verksamheter kunde inte ge ett exakt svar, det berodde på vilka allergier som det gällde samt grad av känslighet. Hos sju verksamheter erhöles svaret att de inte kunde tillmötesgå samtliga allergiförfrågningar. Verksamheterna specificerade vilka allergier som det gällde och dessa var: nötter, lök, vitlök, luftburna allergier så som ägg, fisk och jordnötter, väldigt allergiska gäster och gäster som var allergiska mot flertalet livsmedel.

Flertalet verksamheter hade ett system så att informationen från servispersonalen går skriftligt ut till köket för varje gäst via beställningarna i deras kassasystem. Majoriteten av verksamheterna

var noggranna med att dubbelkolla innehållet i maträtten med köksansvarige för att säkerställa att gästens allergiförfrågning var genomförbar.

16 av de 20 verksamheter som kontrollerades gav allergiinformation muntligt. Det var endast 4 restauranger som tillhandahöll informationen skriftligt i menyn. En restaurang hade en speciell meny för personer med allergi och en annan restaurang hade i menyn skrivit att om man är allergisk så ska man prata med personalen.

Flertalet verksamhetsutövare poängterade vid inspektionen att de uppskattar om gäster med allergi kontaktar restaurangen några dagar innan besöket. Då får restaurangen möjlighet att planera och tillaga mat som ger en positiv upplevelse för gästen.

Bemötande av gäster med allergi

Inställningen till gäster med allergi var en annan punkt som undersöktes i projektet. Frågan *Ser ni det som positivt att det kommer en allergisk gäst?* ställdes till verksamhetsutövarna. Det var totalt sju verksamhetsutövare som var positivt inställda till detta. Vissa verksamheter uttryckte att det var positivt att just deras restaurang får förtroende att tillaga allergianpassad kost. Fyra verksamhetsutövare hade en negativ inställning till gäster med allergi, de upplever det som stressigt och omständigt när gästen är allergisk, speciellt om restaurangen är fullsatt. Resterande verksamhetsutövare (nio stycken) var neutralt inställda och såg gäster med allergi som vilken gäst som helst.

Diskussion

Resultatet av projektet är övervägande positivt. Efter genomgång av frågeformulär där både serveringspersonal och kökspersonal har intervjuats samt inspektion av kök är resultatet att majoriteten av verksamheterna bedöms klara av att servera allergianpassad kost. Majoriteten av verksamheterna bedöms ha tillräckliga kunskaper samt goda rutiner för lagring, hantering och tillagning.

Verksamheternas rutiner för hantering och kommunikering av allergikostförfrågningar anses goda. En viktig del i kommunikeringen är att kontrollera vilka ingredienser som ingår i maten för att kunna ge gästen korrekt information. Att dubbelkolla med köksansvarige är ett sätt att minska risken för allergisk reaktion.

De avvikelser som konstaterades vid inspektionerna innebar att gästen riskerar att vilseledas. Vilseledande allergiinformation kan få allvarliga konsekvenser i form av allergiska reaktioner. Det är därför viktigt att fortsätta kontrollera restaurangers skriftliga och muntliga allergiinformation för att minska risken att allergiska gäster vilseleds. De avvikelser från lagstiftningen som konstaterades i projektet följs upp för att säkerställa att de åtgärdas.

Att majoriteten av de inspekterade verksamheterna bedömdes vara utan några avvikelser gällande allergikosthantering är positivt. En fjärdedel av de inspekterade restaurangerna har bristande kunskap gällande mjölkprotein och laktos vilket ger antydningar på att detta kan leda till framtida avvikelser gentemot kommande lagstiftning (1169/2011) om inte kunskapen förbättras. Att en stor del av verksamheterna inte kände till den nya lagstiftningen ger indikationer att de inte erhåller eller aktivt söker efter ny information som berör dem.

Det är positivt att 18 av de 20 inspekterade restaurangerna inte har varit med om att en gäst fått en allergisk reaktion. Det finns dock en risk att resultatet är något missvisande då allergiska reaktioner yttrar sig på olika sätt och kan vara svåra att härleda till ett specifikt tillfälle. Dessutom finns det en risk att de personer som drabbats av allergisk reaktion till följd av ett restaurangbesök inte kontaktar restaurangen i fråga och meddelar detta.

Resultatet visar att vissa restauranger inte kan tillmötesgå samtliga allergiförfrågningar. Det är viktigt att i sammanhanget poängtera att

de allergier som nämns endast är enskilda verksamheters svar. Som gäst är det viktigt att föra en dialog med personalen på den restaurang som besöks.

Inställningen till gäster med allergi var blandad. Det positiva är att en stor del av verksamhetsutövarna hade en positiv eller neutral inställning till gäster med allergiförfrågningar. Fyra verksamheter hade dock en negativ inställning till detta, dessa kan man tipsa om Astma och allergiförbundets utbildning ”Hurra en allergisk gäst”. Det är oftast okunskap och osäkerhet som skapar negativ inställning till förfrågningar om allergikost.

Då antalet inspekterade restauranger är relativt få kan inte några generaliserande slutsatser göras gällande Stockholms stads restaurangers allergikosthantering. Projektets resultat kan istället användas för att exemplifiera hur allergikosthanteringen kan gå till inom restaurangledet i Stockholms stad och ligga till grund för fortsatta kontroller.

Framtida kontroll

Resultatet från detta projekt visar att det råder viss kunskapsbrist och möjligen begreppsförvirring gällande allergi och överkänslighet. I och med den nya lagstiftning som trädde i kraft den 13 december 2014 har restauranger en skyldighet att uppge vilka allergener som tillsats i maten. Bristande kunskap gällande allergener kan få till följd att fel information ges till gäster vilket riskerar att få allvarliga konsekvenser. Det är därmed viktigt att kontrollera om korrekt information ges till gäster gällande tillsatta allergener även fortsättningsvis. Under 2015 kommer miljöförvaltningen även att delta i ett projekt gällande allergener i oförpackade livsmedel på restauranger och caféer där kontrollerna fortsätter. Det är ett gemensamt projekt inom Miljösamverkan Stockholms län.

Vidare visar resultatet att allergiinformation i restaurangers menyer riskerar att vilseleda gäster, där verksamheter skriver att en maträtt är fri från vissa allergener trots att de inte kan garantera det. Det är därmed viktigt att kontrollera att den information som ges till gästerna är korrekt och inte vilseledande.

Slutsats

Den hygieniska standarden gällande livsmedelshantering till personer med allergi eller överkänslighet bedöms vara bra hos majoriteten av de kontrollerade verksamheterna. Övervägande delen av verksamheterna klarar av att servera allergianpassad kost. Vissa verksamheter kan inte tillmötesgå samtliga allergikostförfrågningar. Informationen som gavs till gästerna bedöms med nuvarande lagstiftning vara tillräcklig hos de flesta verksamheterna för att gästen ska kunna göra ett medvetet val. Kunskapen om allergi och överkänslighet var bristfällig hos en fjärdedel av de kontrollerade verksamheterna.

Bilaga 1 - Frågeformulär

<u>Frågor:</u>	<u>Svar:</u>
1. Kan ni servera allergianpassad kost?	
2. Ser ni det som positivt att det kommer en allergisk gäst?	
3. Hur hanterar ni gästers frågor om allergikost? <ul style="list-style-type: none">- Muntligt?- Skriftligt i menyn?- Vad gör ni om ni är osäkra?	
4. Vet serveringspersonalen vad maten innehåller gällande allergener?	
5. Har ni haft någon gäst som fått en allergisk reaktion av maten de ätit hos er? Om ja, Vilka åtgärder har ni vidtagit för att det inte ska hända igen?	

<p>6. Hur ser kommunikationen ut mellan köket och serveringspersonalen?</p> <ul style="list-style-type: none">- Är informationen som delas mellan servering och kök tillräcklig?	
<p>7. I köket: Vilka åtgärder vidtas för att minska risken för kontamination?</p>	
<p>8. Använder ni er av recept?</p>	
<p>9. Finns de ingrediensförtäckning på samtliga råvaror?</p>	
<p>10. Hanterar ni nötter i verksamheten?</p> <ul style="list-style-type: none">- Hur hanteras dessa?- Kan ni garantera en nötfri måltid?	
<p>11. Vad är det för skillnad på mjölkprotein, gluten och laktos?</p>	

<p>12. Finns det några skriftliga rutiner att hantera allergikost?</p>	
<p>13. Fryser ni in någon mat som ska serveras vid ett senare tillfälle?</p> <p>Om ja,</p> <p>Hur vet ni vad den maten innehåller?</p>	
<p>14. Kan ni tillaga mat som är fritt från:</p> <ul style="list-style-type: none">- Gluten- Laktos- Mjölprotein	
<p>15. Finns det allergiförfrågningar som ni inte kan tillmötesgå?</p> <ul style="list-style-type: none">- Vilken/vilka?	
<p>16. Välj ut en rätt på menyn, ställ frågan:</p> <p>Innehåller denna rätt:</p> <ul style="list-style-type: none">- gluten- mjölprotein- soja- ägg- nötter- laktos	

Bilaga 2 - Lagstiftning

Vilseledande information

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.

Livsmedelshygien

Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien.

Tillhandahållande av livsmedelsinformation

(inspektionerna i detta projekt har inte bedömts utifrån denna lagstiftning då den trädde i kraft efter att inspektionerna hade genomförts)

Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna