

**Handläggare**  
Petter Jonsson  
Telefon: 08-508 28 745

**Till**  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden  
2017-06-13, p. 11

## Allergener i oförpackade livsmedel på restaurang och café

Resultat och projektrapport från länsgemensamt kontrollprojekt

### Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna Miljösamverkans rapport som resultatrapportering för Stockholms kontrollprojekt gällande allergener i oförpackade livsmedel på restaurang och café.
2. Överlämna tjänsteutlåtandet till Livsmedelsverket och Miljösamverkan Stockholms Län för kännedom

Gunnar Söderholm  
Förvaltningschef

Britta Björkholm  
Avdelningschef

### Sammanfattning

2015 genomfördes ett regionalt kontrollprojekt för att kontrollera hur 822 restauranger, caféer och andra serveringar informerar sina kunder om vilka allergener som finns i den mat som serveras. Då konstaterades det att endast 34 % av serveringarna i Stockholmsregionen följde lagstiftningen. Allvarlighetsgraden i de avvikelser som konstaterades varierade från att serveringen inte aktivt informerade konsumenten om ingående allergener i maten till att maten innehöll andra allergener än vad kunden fick information om.

På grund av det stora antalet avvikelser från lagstiftningens krav och vikten av att konsumenterna får rätt information beslutades att kontrollprojektet skulle följas upp genom ett nytt projekt med samma inriktning under 2016. Vid detta kontrollprojekt besöktes 192 serveringar och av dessa var det 68 % som bedömdes följa lagstiftningens krav på området. Motsvarande siffror för

Stockholms kommun 2016 var 57 kontroller varav 61 % bedömdes följa lagstiftningens krav.

Resultaten från 2015 och 2016 års kontroller kan inte jämföras direkt mot varandra eftersom kontrollmetodiken delvis skiljer sig åt. Även antalet utförda kontroller skiljer sig kraftigt åt mellan åren. Det går dock att konstatera en positiv trend där det framgår att serveringarna i större utsträckning ger konsumenter tillräcklig och rätt information om ingående allergener i maten.

Information om ingående allergener i maten bör även fortsättningsvis prioriteras i miljöförvaltningens kontroller. Delvis görs detta genom att kontrollera ingående allergener hos producenter, men också genom operativa mål där Livsmedelsverket pekar ut vad som ska prioriteras i kontrollen nationellt.

### **Bakgrund**

I syfte att samverka regionalt inom livsmedelskontrollen bildades gruppen SILK (Samverkan i livsmedelskontrollen) hösten 2014. Gruppen skulle gemensamt genomföra kontrollprojekt och genom samverkan stärka livsmedelskontrollen regionalt i Stockholmsregionen. Gruppen består av kommunala kontrollmyndigheter i Stockholms län tillsammans med Nyköping. Gruppens främsta uppgift är att verka för gemensamma operativa insatser.

Odeklarerade allergener i livsmedel kan vara livsfarliga för en konsument med födoämnesallergi. Därför är det också viktigt att kontrollera att konsumenter får rätt information om innehållet i mat.

Den 13 december 2014 började Europaparlamentets och Rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (Informationsförordningen) att tillämpas. I och med detta så blev det obligatoriskt för serveringar att aktivt ge sina kunder information om vilka allergener som ingår i den mat som serveras. Restauranger i omsorgsverksamheter och andra serveringar där det är känt vilka allergener som konsumenterna har, är undantagna från detta krav.

En betydande del av befolkningen har någon form av överkänslighet mot mat och flera av dessa kan drabbas av allvarliga reaktioner, några så allvarligt att det kan vara livshotande. Information om vilka allergener som ingår i mat bör därmed vara högt prioriterat inom kontrollen.

Under 2015 genomfördes ett samordnat kontrollprojekt inom SILK som visade att området borde ha fortsatt prioritet. Därför beslutades att detta kontrollprojekt skulle genomföras. Genom att samla resultaten från alla kontrollmyndigheter som ingår i SILK var målsättningen att få ett stort statistiskt underlag och därigenom kunna dra slutsatser som inte kunnat göras om en kontrollmyndighet ensamt hade genomfört projektet.

Projektrapporten har godkänts vid miljöchefsträffen för Stockholms län 2017-04-20.

### **Genomförande**

Projektet var en fortsättning på det projekt som utfördes under 2015 och förhoppningen var att kunna jämföra resultaten mellan projekten för att se om efterlevnaden av lagstiftningen blivit bättre.

Kontrollerna i projektet hade två huvudsyften:

- Att undersöka om konsumenterna får information om vilka allergener som ingår i maten utan att själv leta efter dessa uppgifter.
- Att jämföra den information som konsumenten får om ingående allergener i en maträtt med ingrediensförteckningarna för de ingående råvaror som maträtten var tillagad av.

Konsumenterna ska enligt lagstiftningen få uppgifter om ingående allergener utan att själv fråga om dessa. Lagstiftningen pekar ut följande metoder för att ge sådana uppgifter till konsumenten:

- Skylt eller liknande skriftligt anslag med allergeninformation i livsmedlets omedelbara närhet,
- Skriftligt material som presenterar eller åtföljer livsmedlet,
- Muntlig kommunikation,
- Genom att ange livsmedlets beteckning, under förutsättning att det av beteckningen tydligt framgår att det allergena ämnet ingår i livsmedlet,
- Andra metoder under förutsättning att uppgifterna vid behov även kan tillhandahållas muntligen, t.ex. information på en läsplatta eller datorskärm som finns i anslutning till en servering.

### **Resultat**

I projektet deltog 10 av de myndigheter som ingår i SILK.

#### Resultat för hela SILK:

- 192 kontroller har gjorts för att kontrollera om kunden får tillräcklig information om allergener som ingår i maten.
- Vid 44 av dessa (23 %) har det konstaterats avvikelser som bedömts var lämpliga att följas upp vid nästa planerade kontrollbesök.
- Vid 18 av kontrollerna som genomfördes (9 %) konstaterades avvikelser som bedömdes vara så allvarliga att extra offentlig kontroll behövdes genomföras.
- Vid 47 stycken (18 %) av de kontrollerade maträtterna saknades ingående allergener i den livsmedelsinformation som presenterades.

#### Motsvarande siffror för 2015 års projekt var:

- 822 kontroller.
- Vid 54 % av dessa var med avvikelser som följdes upp vid nästkommande ordinarie kontroll.
- 12 % av kontrollerna ledde till en extra offentlig kontroll.

#### Resultat för Stockholms kommun 2016:

- 57 kontroller gjordes i Stockholms stad.
- 39 % (22 stycken) av dessa bedömdes vara med avvikelse
  - 19 av avvikelserna bedömdes kunna följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök.
  - 3 avvikelser bedömdes vara av sådan allvarlighetsgrad att de behövde följas upp i en extra offentlig kontroll.
- Det är färre avvikelser både sett till antal och procentuell andel än för 2015.
- Inget sanktionsbeslut fattades under projektet.

### **Förvaltningens synpunkter och förslag**

Att konsumenten får rätt information om ingående allergener är nödvändigt för att kunna bedöma om livsmedlet är säkert att konsumera. Att antalet genomförda extrakontroller är lågt i jämförelse med antalet kontroller med avvikelse är ändå rimligt eftersom projektets kontroller inkluderade kravet att information om ingående allergener ska ges till konsumenten utan att denne aktivt behöver efterfråga informationen. Denna regel har inte samma självklara betydelse för konsumenternas hälsa som kravet att de uppgifter som ges om ingående allergener är rätt. Frågan om den information som konsumenten får är rätt har en högre prioritet än frågan om hur informationen lämnats till konsumenten. Vid jämförelse av enskilda siffror kan det se ut som att efterlevnaden av lagstiftningen inom några områden försämrats sedan 2015 men i de

fallen har projekten haft så olika upplägg att resultaten inte kan jämföras. I de delar där uppgifterna kan jämföras mellan projekten 2015 och 2016 så framgår det att livsmedels-företagarna i större utsträckning följt lagsstiftningen under 2016.

Att genomföra dessa två projekt inom SILK med liknande upplägg har skapat ett väldigt stort underlag att utvärdera. Trots skillnader i upplägg går det att se att efterlevnaden av lagstiftningen har blivit bättre både för regionen i stort och för Stockholms kommun specifikt. Den viktigaste orsaken till att fler livsmedelsföretagare följer lagstiftningen väntas vara den livsmedelskontroll som har utförts och det faktum att kommuner inom stockholmsregionen samverkat för att åstadkomma denna effekt av kontrollen. Att ett så stort antal kontroller har genomförts är betydelsefullt för likvärdigheten i kontrollen och bidrar till att livsmedelsföretagarna uppfattar kontrollen som mer rättvis än om dessa kontroller hade utförts av en ensam myndighet. Det är rimligt att anta att förbättringarna åtminstone delvis beror på att lagstiftningen funnits längre tid och att livsmedelsföretagarna i större utsträckning har tagit till sig den.

Miljöförvaltningen bör även fortsättningsvis prioritera kontroll av ingående allergener i livsmedel hos såväl serveringar som producenter. Framtida kontrollinsatser bör i första hand fokusera på att kontrollera om rätt information lämnas till konsumenterna snarare än att kontrollera hur denna information lämnas. Kontroll av livsmedelsinformation gällande allergener har en viktig plats i en riskbaserad kontroll och bör därför prioriteras när alla typer av livsmedelsverksamheter som ansvarar för livsmedelsinformation kontrolleras.

Kontroll av livsmedelsinformation med uppgifter om ingående allergener görs delvis genom planerad kontroll men också genom särskilda insatser på området. Till de särskilda insatserna hör bland annat att kontrollera allergimärkning specifikt hos 100 tillverkare i Stockholm. Även Livsmedelsverkets operativa mål för livsmedelskontrollen pekar ut allergiinformation som viktigt att kontrollera. Bland de operativa målen finns ett mål att kontrollera uppgifter om ingredienser som livsmedelsverksamheter som märker eller förpackar livsmedel. Ett annat operativt mål pekar på kontroll för att verifiera att informationen i märkningen gällande mjölk och hasselnöt är korrekt.

**Bilagor**

1. Rapport ” Allergener i oförpackade livsmedel på restaurang och café”