2015-06-15

Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns branschriktlinjer för

Allergi och annan överkänslighet - Hantering och märkning av livsmedel

Sammanfattning

Dokumentets syfte är att stödja arbetet med livsmedelssäkerhet, underlätta efterlevnaden av gällande lagstiftning och vara riktlinjer för hur märkningen med ”kan innehålla spår av” kan göras enhetlig och tillämpas restriktivt. Målet är att dessa nationella branschriktlinjer ska underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter i sitt dagliga val av livsmedel.

Dokumentet utgår från EUs lista över ämnen som kan orsaka allergi och annan överkänslighet och ger en översikt av gällande lagstiftning inom området. Förekomsten av allergi och annan överkänslighet beskrivs liksom hur dessa reaktioner kan yttra sig.

Dokumentet ger konkreta råd till alla i livsmedelskedjan och omfattar alla steg från inkommande råvaror till konsumtion av färdig produkt inklusive utbildning och ledning av personal. Märkningsfrågor belyses utifrån de skärpta kraven i EUs märkningsregler. Riktlinjerna förutsätter att arbetet med ämnen som kan orsaka allergi och annan överkänslighet ingår i det ordinarie kvalitetsarbetet.

Dokumentet är kompletterat med checklistor för de olika specifika delarna i livsmedelskedjan, inklusive en åtgärdslista att använda om en konsument drabbas trots alla försiktighetsåtgärder.

Innehåll

1. Introduktion
    - 1.1 Omfattning
    - 1.2 Gällande lagstiftning
    - 1.3 Konsumentens förväntan
2. Livsmedelsallergi och annan överkänslighet
    - 2.1 Immunologiska reaktioner
    - 2.2 Icke-immunologiska reaktioner
3. Hantering av allergener
    - 3.1 Utbildning och ledning av personal
    - 3.2 Produktutveckling och nya recept
    - 3.3 Råvaror och ingredienser
    - 3.4 Lokaler och utrustning
    - 3.5 Tillverkning
    - 3.6 Rengöring
    - 3.7 Förpackning och efterkontroll
    - 3.8 Hantering i butik
4. Märkning
    - 4.1 Allergena ingredienser som måste märkas
    - 4.2 Märkningens omfattning
    - 4.3 Märkningens komplexitet
    - 4.4 Hur man anger allergenerna

4.5 Märkning ”Fri från”
4.6 När kan man märka med ”kan innehålla spår av”?
4.7 Utbytbara ingredienser
4.8 Tydlig märkning på förpackning
4.9 Receptändring
4.10 Annan information - produktfaktalistor

Bilaga 1. Exempel på ingredienser som kan behöva beaktas utöver de som anges i riktlinjerna under avsnitt 1.2 (= listan enligt EU).

Bilaga 2. Medverkande i arbetsgruppen för riktlinjerna

Bilaga 3. Checklistor
1. Checklista för dig som är produktutvecklare
2. Checklista för dig som är inköpare för tillverkare
3. Checklista för dig som är inköpare för butik och detaljhandel
4. Checklista för dig som arbetar inom livsmedelsproduktionen
5. Checklista för dig som arbetar med konsumentinformation
6. Checklista för dig som arbetar i butik
7. Checklista för dig som arbetar inom storhushåll och restaurang
8. Checklista för dig som arbetar med kontroll
9. Checklista för dig som är konsument

1. Introduktion

Dessa riktlinjer har tagits fram av Livsmedelsföretagen och Svensk Dagligvaruhandel i samråd med Livsmedelsverket och Svenska Celiakiförbundet. Även Astma- och Allergiförbundet har deltagit i arbetet men accepterar inte märkning med ”kan innehålla spår av”. Som underlag för bearbetningen för nordiska förhållanden har den australiensiska vägledningen ” Food Industry Guide to Allergen Management and Labelling” använts.

1.1 Omfattning

Riktlinjerna är tänkt att användas av personer och företag som tillverkar, förpackar, distribuerar, säljer, serverar eller på annat sätt hanterar råvaror, ingredienser och färdiga livsmedel för den svenska marknaden.

Riktlinjernas syfte är att stödja arbetet med livsmedelssäkerhet, underlätta efterlevnaden av gällande lagstiftning och ge riktlinjer för hur märkningen med ”kan innehålla spår av” kan göras enhetlig och tillämpas restriktivt. Målet är att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter i det dagliga valet av livsmedel.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen.

1.2 Gällande lagstiftning

Gällande lagstiftning inom livsmedelsområdet återfinns på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se.

Förordning (EG) nr 178/2002 innehåller allmänna principer för livsmedelslagstiftningen.

Enligt EU-reglerna (EG-direktivet 2000/13/EG som 13 december 2014 har ersatts av informationsförordningen (EU) nr 1169/2011) måste följande ämnen och produkter av dessa alltid anges och framhävas på ett tydligt sätt i ingrediensförteckningen:

ÄMNEN ELLER PRODUKTER SOM ORSAKAR ALLERGI ELLER INTOLERANS

1. **Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav**, med följande undantag:

a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.),

b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från),

c) kornbaserad glukossirap,

d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.

2. **Kräftdjur och produkter därav**.

3. **Ägg och produkter därav**.

4. **Fisk och produkter därav**, med följande undantag:

a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat,

b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin.

5. **Jordnötter och produkter framställda därav**.

6. **Sojabönor och produkter därav**, med följande undantag:

a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.),

b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa- tokoferolsuccinat från sojabönor,

c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja,

d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja.

7. **Mjölk och produkter därav (inklusive laktos)**, med följande undantag:

a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol,

b) laktitol.

8. **Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav**, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol.

9. **Selleri och produkter framställda därav**.

10. **Senap och produkter framställda därav**.

11. **Sesamfrön och produkter framställda därav**.

12. **Svaveldioxid och sulfit** i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2 , vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar.

13. **Lupin och produkter framställda därav**.

14. **Blötdjur och produkter framställda därav**.

Den 13 december 2014 trädde regler (LIVSFS 2014:4 om bl a icke färdigförpackade livsmedel) i kraft som innebär att den som handlar mat över disk i butik eller hämtmat på restaurang på begäran ska få information om samtliga ingredienser i den mat man köper. För den mat som säljs oförpackad eller serveras för att ätas på plats måste information kunna lämnas till kunden om maten innehåller något av de 14 allergener och produkter därav som har listats av EU. I samtliga fall måste det även vara tydligt att man kan få information om allergenerna, exempelvis genom skyltar eller anslag.

Enligt Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelshygien (EG) nr 852/2004, bil II, kapitel I och V ska livsmedelslokaler bl.a. hållas rena och i gott skick. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att kontaminering undviks eller minimeras

samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten ska kunna genomföras på ett hygieniskt sätt.

Enligt förordning (EG) nr 852/2004 artikel 5 ska livsmedelsföretagare inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna (Hazard Analysis and Critical Control Points). Livsmedelsverket har utvecklat detta på sid 4 i Information om nationella branschriktlinjer (finns på Livsmedelsverkets webbplats).

Kontamination betyder förorening, och i detta sammanhang, med allergener.

Faktaruta:

Grundförutsättningar
Upprätta rutiner för att skapa bra allmänna hygieniska förhållanden:
- Utbildning i livsmedelshygien.
- Personalhygien ska vara god.
- Endast tjänligt vatten används.
- Skadedjur och skadeinsekter bekämpas effektivt.
- Rengöring av utrustning, lokaler och transportmedel görs regelbundet.
- Temperatur i livsmedel och lokaler ska följa gällande gränser.

HACCP
Hazard Analysis and Critical Control Points, är ett system som identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten.
1. Ta reda på vilka faror som kan finnas i produktionen (upprätta flödesschema för varje produktkategori). Var i produktionen kan dessa faror finnas? Var i processen kan dessa faror styras?
2. Bestäm kritiska styrpunkter.
3. Fastställ gränsvärden för de kritiska styrpunkterna.
4. Utarbeta ett system för övervakning av varje kritisk styrpunkt. Exempel kan vara mätning av temperatur och tid.
5. Bestäm vilka korrigerande åtgärder som ska vidtas om de kritiska gränserna överskrids.
6. Verifiera (kontrollera) att systemet fungerar med tester och utvärderingar som används utöver den systematiska övervakningen.
7. Upprätta dokumentationsrutiner.

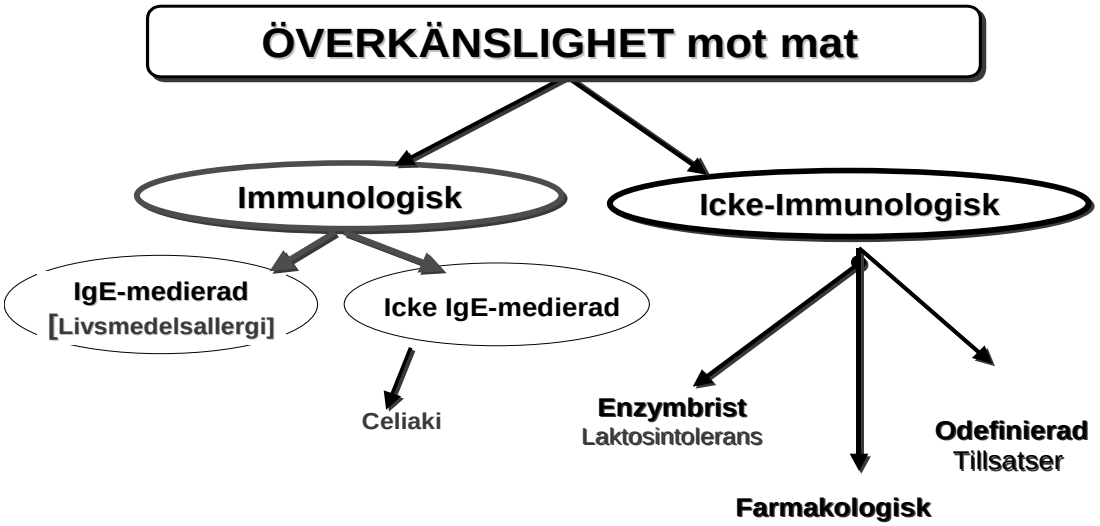
1.3 Konsumentens förväntan

Konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet.

2. Livsmedelsallergi och annan överkänslighet

Bland överkänslighetsreaktioner mot mat förekommer både immunologiska och icke-immunologiska reaktioner. Vid immunologiska reaktioner är IgE-antikroppar eller exempelvis vissa typer av celler inblandade. IgE-framkallade (medierade) reaktioner benämns livsmedelsallergi.

Till de icke-immunologiska reaktionerna räknas enzymbristdefekter som laktosintolerans, farmakologiska reaktioner och de som uppträder via ännu icke-definierade mekanismer.



2.1 Immunologiska reaktioner

Reaktioner framkallade av IgE- antikroppar - Allergi

Förekomst. Livsmedelsallergier drabbar en liten del av befolkningen men kan, under vissa förutsättningar, bli livshotande eller dödliga. 1-2 % av den vuxna befolkningen och 5-8 % av barn lider av allergi. Många barn som får sin diagnos i tidig ålder tillfrisknar, detta gäller till exempel vid mjölk- och äggallergi. Andra allergier som fisk och jordnöt blir oftast bestående.

Allergi beror på arv och miljö. Barn till allergiska föräldrar löper en större risk att själva bli allergiker. De flesta allergier debuterar i barndomen men de kan också komma senare i livet. Många utvecklar under tonåren pollenallergier. I samband med detta uppträder ofta allergi mot exempelvis hasselnötter, mandel, äpplen, råa morötter. Den faktiska siffran av vuxna med allergi är alltså betydligt högre, siffror som 15-20 % finns rapporterade vilket innebär att en betydande andel vuxna undviker vissa livsmedel.

Mekanism. Vid livsmedelsallergi sker en immunologisk reaktion med speciella så kallade IgE-antikroppar inblandade. En individ måste först utsättas för ett visst protein för att utveckla sådana antikroppar. Praktiskt taget alla kända livsmedelsallergener är proteiner och en individ måste först utsättas för ett visst protein för att utveckla antikroppar, som senare kan ge en reaktion. Allergena proteiner bryts vanligtvis inte ner vid livsmedelstillverkning och inte heller i mag-tarmkanalen.

Symtom. Vid en allergisk reaktion kan symtom komma inom några minuter upp till flera timmar efter intag. Eksem och andra hudreaktioner kan uppträda dygn efter intag av ett orsakande livsmedel. Ett fåtal personer är så känsliga att de kan få en reaktion enbart av lukten av till exempel fisk eller jordnötter.

Symtomen vid en allergisk reaktion kan variera från milda till allvarliga. Exempel på symtom som kan förekomma är:

- luftvägsproblem (snuva, rinnande ögon, astma och andningsproblem, svullnad av läppar, i munhåla och svalg),
- mag-tarmproblem (illamående, ont i magen, kräkningar, diarré),
- hudproblem (nässelutslag, klåda, eksem).

I sällsynta fall kan en allvarligare reaktion inträffa. Tillståndet leder till hastigt blodtrycksfall, svår kramp i luftvägarna och ett allmänt chocktillstånd, så kallad anafylaktisk chock, vilket kan leda till döden inom minuter om behandling inte sätts in omedelbart. Trots att endast ett fåtal personer med livsmedelsallergi löper risk för sådana allvarliga reaktioner, finns ändå flera dokumenterade fall orsakade av oavsiktligt intag av livsmedel.

***Orsakande livsmedel*. Man räknar med att huvuddelen av alla livsmedelsallergier sker mot proteiner i vanliga livsmedel som mjölk, ägg, fisk, skaldjur, baljväxter (exempelvis jordnöt, sojabönor, ärtor, lupinmjöl), nötter (exempelvis hasselnöt, valnöt, pekan, cashew, pinjenöt, pistasch, macademianöt, mandel, aprikoskärnor), fröer (exempelvis sesamfrö, solrosfrö, vallmofrö, senap) och spannmål (vete, råg, korn, havre) samt exempelvis majs och bovete. Ytterligare ett stort antal livsmedel kan orsaka allergier men reaktioner mot dessa är mindre vanliga. På grund av många allvarliga reaktioner på selleri, rapporterade särskilt från Mellan- och Sydeuropa, ingår selleri bland de livsmedel, som alltid måste anges. För exempel på fler allergener, se bilaga 1 samt dokumentet ”Hjälp i ditt arbete med allergener och andra överkänslighetsframkallande livsmedel”.**

Icke IgE- framkallade reaktioner

Celiaki (glutenintolerans) är exempel på en immunologisk reaktion som inte involverar IgE-antikroppar. Vid celiaki sker en lokal immunologisk reaktion i tunntarmen, vilken orsakas av proteiner från spannmål som vete, råg, korn och havre[1]. Reaktionen ger en skada på slemhinnan i tunntarmen, som leder till bl.a. ett minskat näringsupptag. Vid celiaki måste produkter som innehåller vete, råg, korn och havre uteslutas. Kosten baseras på spannmål, som reducerats med avseende på gluten såsom vetestärkelse och naturligt glutenfria produkter som majs, ris, hirs eller bovete. Symtomen vid glutenintag kan komma omedelbart men det kan också dröja innan skadan märks. Läkningen av en skada kan ta upp till ett halvår. I Sverige har 1 av 100 sjukdomen celiaki.

2.2 Icke-immunologiska reaktioner

Livsmedelsallergi och celiaki ska inte förväxlas med de icke-immunologiska reaktionerna. Till dessa räknas laktosintolerans som beror på brist på ett enzym, som behövs för att bryta ned laktos (mjölksocker). De främsta symtomen vid laktosintolerans är magknip, diarré och gasbildning. Den individuella känsligheten för laktos varierar men de flesta laktosintoleranta tål små mängder laktos. Bland befolkning med svensk härkomst är 3-5 % laktosintoleranta, bland personer med annan härkomst än svensk är laktosintolerans vanligare. Laktosintolerans förväxlas ofta med mjölkallergi. Allergi mot mjölk är en immunologisk reaktion mot

[1] Resultat av ett antal kliniska studier talar för att havre kan ingå i kosten hos de allra flesta med celiaki. Se Livsmedelsverkets och Svenska Celiakiförbundets hemsidor www.slv.se respektive www.celiaki.se

mjölkens proteiner och kan ge betydligt allvarligare reaktioner än laktosintolerans. Vid mjölkallergi måste alla mjölkprodukter och produkter där mjölkprotein ingår undvikas.

En person kan reagera med samma symtom som en allergiker utan att immunsystemet är inblandat. Man säger att känsligheten för en del ämnen är sjukligt förhöjd i ett eller flera av kroppens organ. Vissa livsmedelstillsatser, till exempel konserveringsmedel och färgämnen, kan ge sådana överkänslighetsreaktioner.

Överkänslighetsreaktioner mot exempelvis sulfit drabbar personer med astma. Sulfit förekommer som konserveringsmedel och antioxidationsmedel. Sulfit är flyktigt och det är framförallt då sulfit förekommer i höga halter och i sura livsmedel, där sulfiten lätt frigörs i gasform, som den orsakar problem. Astma är ett kroniskt, inflammatoriskt tillstånd i luftvägarna och kan ge stora svårigheter att andas för den drabbade.

3. Hantering av allergener

Speciell uppmärksamhet är nödvändig för att kontrollera potentiella allergirisker. Den rekommenderade metoden för att kontrollera risken för kontamination av allergener, felmärkning och annan hantering som kan leda till att allergener ej anges är genom att upprätta ett HACCP - program. Detta innehåller utvärdering av riskerna förknippade med varje steg i hela kedjan från mottagning av råvaror fram till konsumtion av slutprodukt. Denna utvärdering ska alla aktörer göra för sin del av kedjan.

Hanteringsanvisningarna för allergener gäller också andra ingredienser som kan orsaka överkänslighetsreaktioner, se avsnitt 1.2 och bilaga 1.

Oavsiktlig tillförsel

Många livsmedel innehåller ingredienser som är kända allergener, men allergener kan även ingå i livsmedel genom oavsiktlig tillförsel. Det är viktigt att tänka på följande för att minimera riskerna för oavsiktlig kontamination:

- Företagets fortlöpande utbildning av medarbetare ska alltid omfatta allergikunskap.
- Riskerna med allergener ska iakttas i varje led i hela kedjan, från inköp, mottagning, hantering samt förvaring av råvaror och färdig produkt, till konsumtion.
- Vid utveckling av nya produkter och recept måste varje råvara noggrant identifieras och utvärderas. Använd endast väl dokumenterade råvaror.
- Fullständiga produktspecifikationer ska upprättas. Observera att allergener ibland kan ingå som delkomponent i råvaror, tillsatser med mera, exempelvis som bärare i en kryddblandning.
- Vid produktutveckling bör allergener i receptet värderas.
- Vid provkörningar bör nya allergener på produktionslinjen undvikas.
- Goda rutiner ska upprättas för användning av återgångsvaror (interna returer) exempelvis kross av torkad pasta med ägg. Det är viktigt att återgångsvarorna används i rätt produkt och inte används i andra produkter till exempel pasta utan ägg.
- Lokaler, utrustning och hanteringsordningen ska planeras så att kontamination mellan produkter, produktionslinjer och redskap kan undvikas.

- Goda rengöringsrutiner ska upprättas så att alla allergena ämnen avlägsnas från utrustning, lager och övriga lokaler där livsmedel hanteras.
- Rutiner ska finnas så att rätt produkt packas i rätt förpackning. Ingrediens-listan på förpackningen ska alltid stämma överens med produktens recept.
- Märkning av råvaror, halvfabrikat och slutprodukt ska ske så att ingen risk finns för sammanblandning. Tänk på att kontamination även kan ske efter tillverkningen, till exempel vid hantering av halvfabrikat som inte slutförpackats.
- Livsmedlet ska vid behov kontrolleras efter hanteringen för att bekräfta att ingen oavsiktlig inblandning av allergener har skett.
- Vid förändringar i produkt, produktion eller annan hantering ska alla punkterna ovan beaktas på nytt.

Tillverkare och hanterare av livsmedel ska kontinuerligt bevaka när ny kunskap om allergener tillkommer exempelvis genom riktlinjer och rekommendationer från branschorgan och myndigheter. När ny kunskap blir känd ska denna omgående värderas utifrån förhållandena i den aktuella hanteringen. Därefter ska nödvändiga åtgärder vidtas.

3.1 Utbildning och ledning av personal

Förståelsen hos medarbetare för riskerna med allergener och konsekvenserna av oavsiktlig konsumtion är nödvändig. Utbildning av personal som hanterar livsmedel är grunden till ett lyckat arbete. Anställda måste förstå vikten av att omedelbart vidta åtgärder vid misstänkt kontamination.

Rutiner för kontroll och för att förebygga kontamination måste finnas lätt tillgängliga eller väl synliga för samtliga anställda i lokalen där hanteringen sker.

Rutinerna ska innehålla information om:

- God hygien, till exempel föreskrifter för klädsel, handtvätt och handkontakt med livsmedel.
- Rengöring av lokaler, utrustning och redskap.
- Hantering av återgångsvaror, till exempel under vilka förutsättningar sådana varor får användas.
- Avfallshantering, till exempel hur avfall ska märkas och särskiljas från återgångsvaror.
- Tänkbara situationer för kontamination mellan produkter, produktionslinjer eller redskap, till exempel hur detta kan ske samt personalens ansvar för att motverka detta.
- Ordningen för produktion och hantering, samt hur denna bestäms.
- Märkning av råvaror, halvfabrikat och slutprodukter.

Intern efterlevnad av instruktioner och rutiner för kontroll av allergirisker ska regelbundet säkerställas av utbildade internrevisorer.

3.2 Produktutveckling och nya recept

Utgångspunkt vid all livsmedelsproduktion är att produktspecifikationer med heltäckande innehåll finns tillgängliga.

Vid produktutveckling ska ingredienser och tillverkningsrutiner ses över från ett allergiperspektiv. De personer som ansvarar för utveckling av produkter och framtagande av recept behöver god kunskap om risker för allergiker och andra överkänsliga. Allergena ingredienser ska endast användas om de är nödvändiga för produkten.

Undvik att införa nya allergener i välkända produkter och storleksvarianter av dessa.

Det är viktigt att ansvariga för produktionen informeras i god tid om när nya ingredienser ska börja användas. Lämpliga åtgärder kan då vidtas i det förebyggande produktsäkerhetsarbetet såsom att se över dokumentation, receptsamlingar och märkningsrutiner i alla led. Planera produktionsordningen och informera alla medarbetare i produktionen om den kommande förändringen.

Se även avsnitt 4.9, ”Receptändring”.

3.3 Råvaror och ingredienser

Produkter kan kontamineras med allergener genom råvaror som hanteras felaktigt av råvaruleverantören. Råvaruleverantörer ska ha tillräcklig kompetens, tillämpa HACCP och uppfylla kontrollrutiner för allergener enligt dessa riktlinjer.

Vid inköp och mottagning av råvaror ska tillverkaren beakta risken för kontamination innan de tas in i lokalen. Information ska begäras från råvaruleverantörer för att identifiera råvaror och produkter som kan vara allergena. Sådan dokumentation behövs då vissa ingredienser är väldigt lätta att identifiera som tänkbart allergena, medan andra inte är lika uppenbara. Tillverkare och inköpare kan också genomföra leverantörsrevisioner för att identifiera kontaminationsrisker, eventuell felmärkning och annan hantering som kan leda till att allergener ej anges.

En god kontakt och relation mellan råvaruleverantör och tillverkare främjar ett gott produktsäkerhetsarbete när det gäller allergener och andra risker.

Allergena råvaror, ingredienser, halvfabrikat m.m. ska identifieras vid mottagningen och om möjligt hållas åtskilda från varandra och från andra livsmedel. Detta är speciellt viktigt vid öppen hantering. Tydlig märkning minskar risken för förväxling och kontamination.

Ibland kan det finnas behov av att ha tillgång till flera olika ingredienser som kan bytas ut mot varandra i en produkt exempelvis olika kryddor och jäsmedel med bärare. I en del fall kan också en viss ingrediens behöva köpas från olika leverantörer. Tillverkaren ska identifiera vilka ingredienser och leverantörer som kan accepteras. Alternativen ska hanteras precis som de ordinarie ingredienserna, nödvändiga produktspecifikationer och dokument ska begäras in så att man kan försäkra sig om att inga oavsiktliga allergena råvaror används.

3.4 Lokaler och utrustning

Lokalerna ska vara utformade för enkel allergenkontroll. Det är att föredra att använda separat utrustning och redskap för att klart markera skillnaden mellan användning för produkter som innehåller allergener och de som inte innehåller allergena ämnen. Tillverkare

som har flera produktionsenheter bör överväga att särskilja olika produkter eller produktionsmoment för att minska eller förhindra kontamination.

3.5 Tillverkning

För att minimera risken för oavsiktlig förekomst av allergener och kontamination, ska man arbeta enligt HACCP principerna och efter god tillverkningssed.

När produktionen planeras ska hänsyn tas till hur man på bästa sätt kan minimera risk för kontamination mellan olika råvaror och produkter. Processen ska utformas så att man minimerar mängden utrustning som utsätts för de allergena ämnena. Tillverkaren ska identifiera var kontaminationsrisker finns i utrymmen, utrustning och redskap. Övervakningsprogram måste finnas för att förhindra att kontamination sker. Separata redskap och utrustning är att föredra vid hantering av produkter med allergena ämnen. Om man måste använda samma utrustning ska om möjligt produkt som innehåller allergena ämnen produceras sist.

Effektiva rengöringsrutiner är av särskild stor vikt när allergener förekommer. Denna rengöring kan ofta medföra att utrustning måste nedmonteras för manuell rengöring. Efterkontroll krävs för att bekräfta att inga allergener finns kvar.

3.5.1 Återgångsvara – interna returer

Rutiner för hantering av återgångsvara under produktion ska finnas. Återgångsvara som innehåller allergener ska endast användas i produkt där allergenerna redan ingår. Hur och när återgångsvara får användas ska finnas dokumenterat.

Återgångsvaror måste vara korrekt märkta för rätt identifikation och hantering. En rutin för spårbarhet av använd återgångsvara till slutprodukt måste finnas.

3.5.2 Märkning under hantering och produktion

Kontrollrutiner som försäkrar riktig märkning på råvaror, halvfabrikat och produkter ska finnas. Vid val av emballage med samma eller liknande utseende, såsom olika smakvarianter, är det extra viktigt att kontrollera att korrekt emballage används. I detta sammanhang rekommenderas en checklista för ansvarig personal att signera.

3.5.3 Utformning av utrustning och produktionslinje

Vid val av utrustning ska man bedöma lättheten att rengöra både på ytan och också utrustningens inre delar. För att underlätta rengöring och minska riskerna för kontamination bör man dessutom undvika att olika linjer korsar eller står för nära varandra.

3.6 Rengöring

Dokumenterade rengöringsrutiner är nödvändiga för att försäkra sig om att korrekt och effektiv rengöring utförts. Tillräcklig tid för rengöring måste avsättas. Dolda områden i utrustningen måste identifieras och isärtagande av utrustningen kan därför vara nödvändigt. Rengöringsslarv kan leda till att rester av råvaror eller produkt samlas inuti utrustningen.

För att garantera effektiv rengöring krävs bra utrustning och dokumenterade rutiner. Visuell kontroll ska alltid utföras. I vissa fall är det lämpligt att utföra provtagning på linjen för att bedöma rengöringens resultat, exempelvis genom dokumenterade rengöringstester. Observera att ett negativt testresultat aldrig är en garanti för att det är rent överallt.

För att kontrollera att rengöring av utrustning är tillräckligt effektiv kan förekomst av allergener analyseras. Vanligen bestäms sådana allergener med immunologiska tekniker baserade på specifika antikroppar, till exempel ELISA-teknik[2]. Analysen bör utföras av personal utbildad i tekniken.

Detektionsgränsen för olika allergener kan variera, observera att testresultat ”ej påvisat” aldrig är en garanti för att det är helt rent men visar på goda rengöringsrutiner. Kan allergener påvisas är det däremot ett bevis på otillräcklig rengöring.

3.7 Förpackning och efterkontroll

Produktionsplanering innefattar i vilken ordning olika produkter förpackas. Det gäller att vara extra observant då produktion av bulkvolymer sker på ett ställe och förpackning av färdigprodukt sker på ett annat. I dessa fall är det viktigt att planera förpackningsordningen för att minska risken för kontamination av allergener och att tillämpa goda rengöringsrutiner.

Kontroll vid framtagning av förpackningstexter ska ske för att säkerställa att det rätta receptets ingredienser återges i texten. Om en receptförändring sker så att ett nytt allergen tillkommer måste nytt förpackningsmaterial eller ny etikett omedelbart användas. Viktigt är givetvis också att kontrollera att produkten inte packats i fel förpackning eller med fel etikett. Vid val av emballage med samma eller liknande utseende, såsom olika smakvarianter, är det extra viktigt att kontrollera att korrekt emballage används.

Endast en ingrediensförteckning tillåts och denna måste vara komplett och entydig. Det är inte acceptabelt att kompletteringsmärka enstaka ingredienser med hjälp av klisteretikett.

Oförpackad färdig produkt som innehåller allergener ska hållas åtskild från sådana som inte innehåller allergener. Färdiga produkter som innehåller allergener ska vara säkert förpackade så att de inte kan kontaminera andra produkter.

3.8 Hantering i butik

Då produkter som innehåller allergener hanteras i butiken helt eller delvis utan förpackning, i exempelvis manuell disk som hanteras av butikens personal, ska hanteringen ske enligt dessa riktlinjer samt enligt branschriktlinjerna Säker Mat i din butik.

Vid så kallad självplock, det vill säga då konsumenten själv hanterar oförpackade produkter, kan hanteringen aldrig bli helt säker från allergisynpunkt, men risken för kontamination bör ändå minskas så långt möjligt.

[2] Enzyme Linked ImmunoSorbent Assay

4. Märkning

4.1 Allergena ingredienser som måste märkas

Se avsnitt 1.2.

Listan kommer vid behov att uppdateras. Se även bilaga 1, dokumentet Hjälp i ditt arbete med allergener och andra överkänslighetsframkallande livsmedel samt Livsmedelsföretagens Märkningshandbok (se www.li.se).

4.2 Märkningens omfattning

Allergenerna som listas i avsnitt 4.1 måste alltid anges och framhävas tydligt i ingrediensförteckningen då de ingår som:

- ingredienser det vill säga råvaror, tillsatser, inklusive aromer och enzymer,
- ingredienser i en sammansatt ingrediens inklusive tillsatser och enzymer som inte har någon funktion i den färdiga varan,
- processhjälpmedel, det vill säga ämne som används under tillverkningen och oavsiktligt kan finnas kvar i slutprodukten,
- bärare för exempelvis tillsatser, kryddblandningar och aromämnen.

I ingrediensförteckningen ska samtliga ingredienser anges i fallande storleksordning och förteckningen ska inledas med en rubrik som innehåller ordet ”ingredienser”.

Ingrediensförteckning måste anges på färdigförpackade livsmedel avsedda för konsument. För andra förpackade livsmedel, till exempelvis vissa industriråvaror, ska tillräcklig information lämnas för att de företagen ska kunna märka korrekt.

Observera att alla ingredienser i återgångsvaror är ingredienser även i den färdiga produkten och ska framgå av ingrediensförteckningen.

4.3 Märkningens komplexitet

Tillverkare vet via dokumentation från vilken råvara de ingredienser man använder kommer. De omfattande märkningskrav som anges i avsnitt 4.2 kräver att tillverkarna ansvarar för att identifiera alla ingredienser, komponenter i sammansatta ingredienser, tillsatser och processhjälpmedel som används i deras produkter.

Tillsatser, kryddblandningar, processhjälpmedel och vitaminer är ofta blandade med bärare eller lösningsmedel som kan innehålla någon av allergenerna som måste anges, såsom vetestärkelse eller laktos/mjölksocker.

Samtliga ingredienser i en sammansatt ingrediens ska anges. Undantag görs endast om sammansättningen är fastställd i EU´s lagstiftning och om den sammansatta ingrediensen utgör mindre än 2% av den färdiga varan. Då räcker det att ange den sammansatta ingrediensens namn följt av tillsatser och eventuella allergener (se informationsförordningen (EU)

1169/2011). Till exempel kan choklad innehålla hasselnötter, ett allergen som alltid måste deklareras. Allergener måste alltså alltid anges och framhävas, trots eventuella undantag.

Leverantörer av sammansatta ingredienser, tillsatser, processhjälpmedel med mera har ett ansvar att förse sina kunder med information om eventuellt innehåll av allergener i sina produkter enligt listan i avsnitt 4.1. Se även bilaga 1.

Det kan finnas ingredienser som framställts från allergener enligt listan i 4.1, men där inget allergen finns kvar. Dessa undantag framgår av avsnitt 4.1.

Tillverkare och hanterare av livsmedel ska kontinuerligt bevaka när ny kunskap om allergener tillkommer.

4.4 Hur man anger allergenerna

Enligt informationsförordningen (EU) nr 1169/2011 ska allergenerna anges i ingrediensförteckningen med en tydlig hänvisning till beteckningen på ämnet eller produkten i avsnitt 1.2. Allergenets beteckning ska framhävas genom en teckenuppsättning som tydligt skiljer beteckningen från resten av ingrediensförteckningen, exempelvis genom typsnitt, stil eller bakgrundsfärg. Om flera ingredienser kommer från samma allergen ska det tydligt anges och framhävas vid varje relevant ingrediens.

Det är själva allergenet som ska framhävas och exempelvis kan man göra det med hjälp av fet stil: **vete**mjöl. Möjligheten finns också att framhäva hela ordet: **vetemjöl**. Om det av tekniska skäl inte går att fetmarkera i märkningen kan man använda versaler istället: VETEmjöl eller VETEMJÖL, eller markera på annat sätt som tydligt framhäver allergenet. Vid elektronisk märkning för produkter som säljs på distans, kan det uppstå problem med fetmarkering eftersom alla mottagare inte kan läsa sådan text. I dessa fall bör man använda versaler eller på annat sätt tydligt skilja ut allergenet i märkningen.

Det innebär att man måste ange stärkelse tillverkat av vete som ”**vete**stärkelse”, och lecitin tillverkat av soja som ”emulgeringsmedel **soja**lecitin” alternativt ”emulgeringsmedel E322 (av **soja**)”.

Då allergen ingår i en annan ingrediens, se avsnitt 4.3, kan detta anges som "choklad (med **hasselnötter**)".

Exempel: **Vaniljglasstrut med jordgubbsylt och chokladbitar**
Ingredienser: Skum**mjölk**, jordgubbssylt 30% [jordgubbar, socker, vatten, druvsocker, förtjockningsmedel (E440), syra (E 330)], våffla [**vete**mjöl, vatten, socker, solrosolja, salt, emulgeringsmedel (**soja**lecitin)], socker, rapsolja, kakaoöverdrag [solrosolja, socker, kakaopulver, emulgeringsmedel (**soja**lecitin)], glukossirap, choklad 1,5% [med malda **hasselnötter** och emulgeringsmedel (**soja**lecitin)], emulgeringsmedel (E 471, **soja**lecitin), stabiliseringsmedel (E 407), arom (med **mjölksocker**).

4.5 Märkning ”Fri från”

För att livsmedel ska få märkas med exempelvis ”glutenfri” eller ”laktosfri” måste de uppfylla de krav som ställs på livsmedel för särskilda näringsändamål

(SLVFS 2000:14) och anmälas till Livsmedelsverket enligt 12 § i denna föreskrift (se Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se).

Påståenden om gluten regleras även i förordning (EG) nr 41/2009.

När en ny förordning (EU) nr 609/2013 träder i kraft i juli 2016 kommer reglerna för glutenfria livsmedel att i stället införas i informationsförordningen (EU) nr 1169/2011.

Livsmedelsverket bekräftar endast mottagandet av anmälan och gör inte någon bedömning av produkterna. Bekräftelse om mottagen anmälan från företaget skickas för kontroll till ansvarig kontrollmyndighet.

Nödvändiga hanterings- och övervakningsrutiner ska ingå i företagens system för egenkontroll för att säkerställa att livsmedel för särskilda näringsändamål uppfyller lagens krav. Väsentliga faktorer i ett sådant kvalitetssystem är en väl genomarbetad faroanalys samt rutiner för utbildning i hygien och allergifrågor samt rutiner för märkning.

Idag förekommer anmälda produkter med exempelvis märkningen mjölkfri, sojafri, äggfri, glutenfri alternativt naturligt fri från gluten, laktosfri och laktosreducerad. Det är dock viktigt att påståendena är relevanta. Exempelvis får margarin inte märkas med ”glutenfri”.

4.6 När kan man märka med ”kan innehålla spår av”?

En märkning som framhåller risken för kontamination får aldrig användas som en ursäkt för dåliga kontrollrutiner och hygienhantering. Om rutiner saknas eller inte tillämpas är uttryck såsom ”kan innehålla spår av jordnötter” inte till hjälp för konsumenten. Detta kan då leda till att konsumenten antingen tar chansen och testar produkten eller att hon måste avstå från en produkt som eventuellt inte skulle orsaka något problem. Även för tillverkaren kan uttrycket ge problem då det kan leda till att produkten uppfattas som fri från alla andra allergener.

Märkning med ”kan innehålla spår av” ska användas som den absolut sista möjligheten när risken för kontamination av varje allergen vid en specifik tillverkningslinje är:

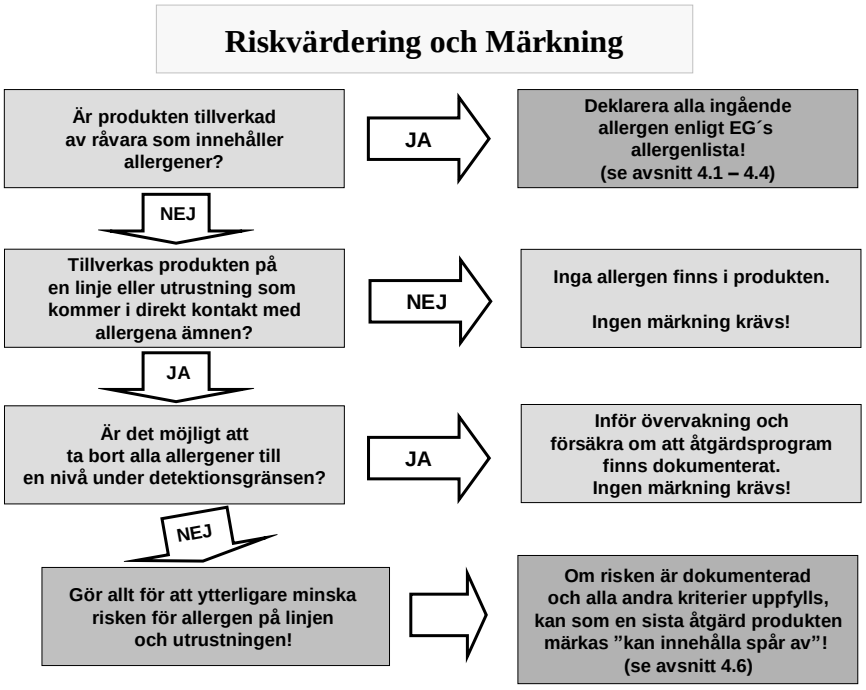
1. *Okontrollerbar*, det vill säga möjligheten att kontrollera hela processen anses obefintlig, till exempel genom att tillverkningen delvis sker i processutrustning som inte är åtkomlig för rengöring, alternativt inte kan rengöras med vatten.
2. *Sporadiskt förekommande*, det vill säga identifierad genom något av exemplen nedan
   - analys av allergen som är homogent fördelad i produkt eller i form av bitar/flisor och som är synligt förekommande i processutrustning efter rengöring
   - rengöringskontroll
   - säkerställd konsumentreaktion.

Endast då båda dessa villkor är uppfyllda kan märkning med ”kan innehålla spår av” användas!

Märkningen ska utformas för varje specifikt allergen och gruppnamn bör undvikas. Till exempel ska ”kan innehålla spår av nötter” ej användas utan varje specifik nötsort ska anges.

Enligt Livsmedelsverket måste rengöringen vara tillfredsställande, men om det ändå finns risk för rester av allergen i produkten enligt punkterna ovan kan märkning med ”kan innehålla spår av” komma i fråga. Kontrollmyndigheten följer upp att tillräckliga åtgärder vidtagits för att märkningen ska vara befogad.

Följande flödesschema visar beslutsstegen vid en bedömning av hur märkningen ska utformas. En dokumenterad riskvärdering enligt HACCP-principerna ska alltid ligga till grund för beslutet att märka med ”kan innehålla spår av”. En bedömning bör göras av varje enskilt allergen, eftersom det kan finnas produkter som innehåller ett allergen men som kan vara kontaminerat av andra allergena ämnen, exempelvis en mjölkchoklad med spår av hasselnötter.



4.7 Utbytbara ingredienser

Enligt informationsförordningen (EU) nr 1169/2011 får ingredienser som är av liknande slag eller inbördes utbytbara och ingår med mindre än 2% anges som ”innehåller …och/eller..” under vissa omständigheter, bland annat att sammansättningen inte ändras. Detta gäller dock inte för allergener enligt listan i avsnitt 1.2, eller för tillsatser. Se även bilaga 1.

4.8 Tydlig märkning på förpackning

Ingrediensförteckningen måste få ta plats på förpackningen.

Livsmedelsinformationen måste vara ”*lätt att förstå*” samt *”lätt att se, klart läsbar och outplånlig”* enligt informationsförordningen (EU) nr 1169/2011. En tydlig och förståelig

ingrediensförteckning är speciellt viktigt för den som är överkänslig. Typsnitt, typstorlek och kontrast mellan text och bakgrundsfärg är av stor betydelse för läsbarheten.

Enkla typsnitt av linjär typ, så kallade grotesker samt text och bakgrund i kontrasterande färger är lämpligt. Smala eller breda snitt bör undvikas. Fria ytor kring texten förbättrar läsbarheten. Om färgad text eller bakgrund används måste största möjliga kontrastverkan eftersträvas. Tänk på att exempelvis färgerna rött tillsammans med grönt respektive blått tillsammans med orange/rött kontrasterar dåligt.

Teckenstorleken ska ha en x-höjd (lilla x) på minst 1,2 mm. För små förpackningar, vars största yta är mindre än 80 kvcm, ska x-höjden vara minst 0,9 mm.

4.9 Receptändring

Om man vill ändra eller byta ut en ingrediens i ett recept ska man tydligt upplysa konsumenten om att en förändring av produktens innehåll skett, speciellt om ett nytt allergen tillkommer eller byts ut. Detta kan exempelvis göras genom att på produktens framsida skriva ”nytt recept”.

Om man exempelvis ersätter mandelspån med jordnötsspån ska man på ett tydligt sätt tala om att det skett en ingrediensförändring på produktens förpackning. Risken är annars att en person som tål mandel men inte jordnötter av gammal vana äter av produkten och får en svår allergisk chock. Att bara ändra i ingrediensförteckningen räcker inte eftersom konsumenten vänjer sig vid att lita på produkter man tål och inte alltid läser alla ingrediensförteckningar varje gång man köper produkterna.

4.10 Annan information – produktfaktalistor

Tillverkare som tar fram allergilistor måste inse att det är ett stort ansvar att dessa är korrekta och att riskbedömning först måste göras. Man måste alltså ha kvalitetssystem på plats som minimerar kontaminationsrisken i dessa produkter. När man gör produktfaktalistor är det bland annat viktigt att man anger ingående ingredienser och inte anger ”innehåller ej …”. Se även Livsmedelsföretagens märkningshandbok (se www.li.se).

Bilaga 1: Exempel på livsmedel och ingredienser som kan innehålla allergener

Exempel på livsmedel och ingredienser som kan innehålla allergener följer nedan. Förutom de allergener som finns med i riktlinjerna under avsnitt 1.2 har ytterligare några allergener tagits med. Det är upp till det enskilda företaget att i sitt ordinarie produktsäkerhetsarbete värdera vilka av dessa ytterligare allergener som kan behöva beaktas.

På s. 7 i branschriktlinjerna finns avsnittet Orsakande livsmedel: Man räknar med att huvuddelen av alla livsmedelsallergier sker mot proteiner i vanliga livsmedel som mjölk, ägg, fisk, skaldjur, baljväxter (exempelvis jordnöt, sojabönor, ärtor, lupinmjöl), nötter (exempelvis hasselnöt, valnöt, pekan, cashew, pinjenöt, pistasch, macademianöt, mandel, aprikoskärnor), fröer (exempelvis sesamfrö, solrosfrö, vallmofrö, senap) och spannmål (vete, råg, korn, havre) samt exempelvis majs och bovete. Ytterligare ett stort antal livsmedel kan orsaka allergier men reaktioner mot dessa är mindre vanliga. På grund av många allvarliga reaktioner på selleri, rapporterade särskilt från Mellan- och Sydeuropa, ingår selleri bland de livsmedel, som alltid måste anges. För exempel på fler allergener, se tabellen nedan.

Tabellen nedan är en bilaga till branschriktlinjerna och gör inte anspråk på att vara fullständig utan annan information kan behöva inhämtas, se även Livsmedelsverkets Allergiinformation, broschyrerna 1-12 senaste versionen samt Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se .

Av tabellens exempel på produkter framgår att man alltid noggrant måste kontrollera ursprunget av bland annat protein och bärare i till exempel aromer, buljongpulver, färgämnen, kryddblandningar (så kallade seasonings), marinader, proteinhydrolysat och liknande.

Tänk dock på att även om en ingrediens inte finns med i EUs lista över allergener som alltid ska deklareras, så måste enligt grundregeln **alla** ingredienser som använts i tillverkningen anges i ingrediensförteckningen (se avsnitt 4.2 i riktlinjerna, förordning (EU) nr 1169/2011, Livsmedelsverkets föreskrifter och vägledning, ***Li***s Märkningshandbok, med mera).

Regelverket ställer speciella krav på hur ingredienser i nedanstående tabell ska anges.

Allergener enligt EU	Specificering	Exempel på produkter därav	Exempel på livsmedel och livsmedelsingredienser där dessa kan ingå
Spannmål som innehåller gluten	Vete, råg, korn, havre, spelt, kamut hybridiserade sorter därav.	Fiber, kli, groddar, gluten, mannagryn, malt, havremust. HVP (hydrolyserat vegetabiliskt protein), vete-sirap, stärkelse / modifierad stärkelse, glukos-sirap, maltextrakt (maltsirap), maltodextrin.	Surdeg, ströbröd, pasta, cous-cous, buljong-pulver, potatisprodukter (behandlade med vete-mjöl), vört, kryddblandningar, rostad lök, sojasås, konfektyrer (t.ex. lakritskonfekt).
Exempel på spannmål som kan behöva beaktas utöver EU-listan	Majs, bovete	Mixer, müsli, flingor	Corn-flakes
Kräftdjur	Räkor, krabbor, hummer, kräftor.		Krabbliknande fiskprodukter (Crabsticks), soppor, buljong, fonder, aromer, bagettfyllningar, sallader, skaldjursröror.
Blötdjur	Snäckor, musslor, bläckfiskar.		Skaldjursröror, soppor, sallader.
Fisk	Fisk (alla arter)	Beredningar av fisk. Gelatin av fisk, fiskmjöl, fiskprotein.	Gravad, rökt, inlagd, konserverad fisk, fiskrom, fiskbuljong, kaviar, fiskbullar, oliver med an-sjovisfyllning, marinader, marinad till slottsstek, såser, kryddpasta (t.ex. chilipasta), leverpastej, krabbliknande fiskprodukter (Crabsticks).
Ägg		Helägg, äggula, äggvita. Äggalbumin, konserveringsmedlet lysozym (E1105), emulgeringsmedlet lecitin (E322). Tillverkning av lecitin sker huvudsakligen från sojabönor, inte från ägg.	Pasta, nudlar, leverpastej, maräng, aioli, majonnäs, ströbröd, panering, potatisflingor (behandlade med äggvita), köttbullar, ost (med lysozym), krabbliknande fiskprodukter.
Mjölk inklusive laktos		Grädde, smör, kärnmjölk, skummjölk, kultur-mjölk, syrade (fermenterade) mjölkprodukter t.ex. filmjölk, gräddfil, kefir, yoghurt, creme fraiche, mesost, messmör. Smörolja, vassle, vasslepulver, mjölkprotein, kasein, kaseinat, laktoglobulin, laktalbumin. Mjölksocker är detsamma som laktos.	All slags ost såsom hårdost, dessertost, smältost, färskost, cottage cheese, kvarg, enzymmodifierad ost (så kallad ostarom), margarinost, vitlökspulver. Choklad, maräng, nougat, ströbröd, kokosmjölk, korv, kryddblandningar (till t.ex. chips), margarin.

Allergener enligt EU	Specificering	Exempel på produkter därav	Exempel på livsmedel och livsmedelsingredienser där dessa kan ingå
Jordnötter		Jordnötsolja, jordnötsmjöl.	Jordnötssmör, Sataykrydda, buljonger, såser, fyllningar i bakverk, jordnötsspån som mandelersättning på kaffebröd, strössel på glass, konfektyr, choklad, marinader.
Sojabönor		Sojabönor, groddar, sojamjöl, sojaprotein, sojakoncentrat, sojaisolat, sojatexturat, lecitin (E322), HVP (hydrolyserat vegetabiliskt protein).	Tofu, fermenterade produkter som sojasås, svampsojasås, tempeh, miso, krabbliknande fiskprodukter (Crabsticks), buljonger, såser, rostad lök, margarin, ströbröd, choklad, “bars“, korv, färsprodukter, kebab, kryddblandningar, marinader, aromer, bröd, brödmixer, bakverk, pasta, snacks.
Lupin		Lupinmjöl	Bröd, brödmixer, bakverk, chokladbitar, “bars“, pasta, snacks, mjuka kakor, färsprodukter
Exempel på baljväxter som kan behöva beaktas utöver EU-listan	Ärtor, bönor, kikärter, linser, lakrits, bockhornsklöver.	Ärtfiber, ärtprotein, ärtstärkelse, fruktkärnmjöl / johannesbrödkärnmjöl (E410), guarkärnmjöl (E412), dragant (E413), gummi arabicum / akaciagummi (E414), tarakärnmjöl (E417).	Bröd, brödmixer, mjuka kakor, bakverk, chokladbitar, “bars“, pasta, snacks, färsprodukter, leverpastej, glass, lakrits, curry (kan innehålla bl.a. bockhornsklöver).
Nötter	Mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt / Queenslandsnöt.		Nötmassa, nougat, marsipan, mandelmassa, bakmassa. Choklad, konfektyr, pesto, müsli, kex, bakverk, bröd, ströbröd, asiatiska maträtter.
Exempel på ”nötter” som kan behöva beaktas utöver EU-listan	Aprikoskärnor, pinjenötter.		
Sesamfrö	Sesamfrö		Kryddblandningar, panering, bröd, müsli, kex, riskakor, snacks, dressingar, ströbröd, orientaliska såser, tomatsås, sushi.
Exempel på fröer som kan behöva beaktas utöver EU-listan	Vallmofrö, solrosfrö, pumpafrö		

Allergener enligt EU	Specificering	Exempel på produkter därav	Exempel på livsmedel och livsmedelsingredienser där dessa kan ingå
Selleri	Rotselleri, bladselleri (alla delar av växten)	Rotselleri, bladselleri, sellerifrö.	Kryddblandningar.
Senap	Senapsfrö (gula, svarta och orientaliska).	Senapsfrö (gula, svarta och orientaliska).	Senap, majonnäs, gravlaxsås, dressingar, kryddblandningar, griljerad skinka, sill-inläggningar, inlagd gurka.
Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO_2			Vin, vinäger, ättiksinläggningar, potatisprodukter, torkad frukt, konserverad krabba.
Exempel på andra ämnen som kan behöva beaktas			
Konserveringsmedel	Bensoesyra (E210), salter av bensoesyra (E211-213), samt bensoesyreestrar (E214-E219).		Naturligt förekommande i flera skogsbär (t.ex. lingon, hjortron). Får användas i de flesta livsmedel som får konserveras.
Färgämnen	Karmin, karminsyra (E120), anattoextrakt (E160b), azofärger (E102, E110, E122-124, E128-129, E151, E154-155, E180).		Får enligt EU-regler användas i de flesta livsmedel som får färgas. Detta gäller dock inte azofärgämnena som endast får användas i vissa livsmedel. Azofärger bör enligt branschriktlinjerna undvikas på den svenska marknaden, se även www.li.se.
Frukter och bär	Ananas, aprikos, banan, kiwi, körsbär, mango, melon, nektarin, papaya, persika, plommon, päron, äpple.	Aromer.	
Kryddor	Paprika, cayennepeppar, chilipeppar, piri-piri (capsicumsläktet), rosépeppar, anis, dill, fänkål, koriander, kummin, spiskummin, libbsticka, persilja, muskot, pepparmynta, pepparrot, kanel, vitlök, vanilj.		Chilipulver (kryddblandning), lökpulver, vitlökspulver.

Bilaga 2. Medverkande i arbetsgruppen för riktlinjerna

Astma- och Allergiförbundet	www.astmaoallergiforbundet.se
Livsmedelsföretagen	www.livsmedelsforetagen.se
Livsmedelsverket	www.slv.se
Svenska Celiakiförbundet	www.celiaki.se
Svensk Dagligvaruhandel	www.svdh.se
Anders Nilsson (ordf SWETIC TK systemcertifiering)	www.swetic.org

1. Checklista för dig som är:
Produktutvecklare

Syfte: Att underlätta för produktutvecklare att göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.

Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Att du läst och förstått branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4)

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Om förändringar som rör allergener sker i en produkt eller om förändringar i produktionen görs, ska rutinerna nedan ses över igen för att säkerställa att inte misstag sker.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Faroanalys - riskbedömning Görs en riskbedömning av allergirisker enligt HACCP-principen i produktutvecklings-arbetet?	Nya allergen introduceras i en fabrik utan att risken för kontamination till andra produkter har utvärderats. Nya allergen förses i produkter där konsumenten inte förväntar sig detta.			
2. Samordning - samarbete Finns det ett samarbete mellan produktut-vecklare, produktionspersonal, inköpsperso-nal, råvaruleverantör m.fl. under produktut-vecklingsarbetet, så att allergiriskerna beaktas i varje led i produktionskedjan - från inköp till mottagning, hantering och förvaring av råvaror och färdig produkt?	Vid provkörningar av nya produkter måste alltid en riskbedömning göras, så att inte nya allergener introduceras på linjen och kontaminerar övriga produkter.			
3. Utbildning Får företagets produktutvecklare fortlöpande utbildning i allergifrågor?	Förståelsen hos medarbetare för riskerna med allergener är nödvändig för att t.ex. kontaminationen av allergener ska kunna minimeras.			
4. Dokumenterade råvaror Finns det rutiner som säkerställer att endast väl dokumenterade råvaror används?	Leverantören har inte tillräcklig kunskap om allergi – överkänslighetsfrågor och lämnar ofullständiga råvaruspecifikationer. Observera att allergen ibland kan ingå som delkomponent i råvaror, tillsatser med mera, exempelvis som bärare i en kryddblandning – eller som processhjälpmedel.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
5. Råvaruspecifikationer Finns det råvaruspecifikationer som omfattar samtliga ingredienser i produkten, samt övrig allergiinformation som krävs enligt EU:s märkningsregler?	Carry over- tillsatser, processhjälpmedel m.m. som härstammar från allergena råvaror.			
6. Råvaruleverantör Finns det rutiner på plats som säkerställer att en råvaruleverantör inte har rätt att ändra ett recept utan att först få detta godkänt av företaget som använder råvaran?	Tillverkaren får först i efterhand besked om att leverantören justerat receptet.			
7. Leverantörsbyte Finns det rutiner på plats som säkrar att en råvaruleverantör inte får bytas ut mot en annan utan att detta först har godkänts?	Ny råvara tas in som innebär ändrad ingrediensförteckning.			
8. Åtgärder vid misstänkt kontamination Uppmuntras de anställda till att omedelbart vidta åtgärder vid misstänkt kontamination, felmärkning, etc. och finns det rutiner för hur detta skall informeras vidare? Informera berörd myndighet om det anser skäl till att anta att livsmedel som släpps ut på marknaden kan vara skadligt för människors hälsa och informera om de åtgärder som vidtagits.	Den anställde är inte medveten om att man omedelbart måste rapportera och förstår inte vad som kan hända.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
9. Nya allergen Vid produktutveckling bör tillförsel av nya allergen i receptet för en befintlig produkt undvikas. Om detta ändå måste ske, finns det då rutiner för receptändringar?	Fel råvara används i produkten. Risken för detta kan t.ex. minskas genom att artikelnumret för råvaran, halvfabrikatet eller slutprodukten ändras. Regler för GTIN koden måste följas.			
10. Kundinformation nya allergen Om ett nytt allergen införs i ett recept för en befintlig produkt, finns det då rutiner för hur detta ska kommuniceras till kunder?	Vid receptändringar bör ”Nytt recept” eller liknande anges på förpackningen. Vid försäljning av oförpackade livsmedel kan information lämnas på annat sätt, t.ex. genom anslag vid försäljningsdisken			
11. Legotillverkning Då produkter tillverkas av annat företag, finns rutiner för att ingrediensförteckningen är korrekt och att kontamination av allergen minimerats?	Legotillverkaren har inte informerats om mottagarens regler och krav.			
12. System för allergenstyrning Finns det kvalitetssystem på plats för de produkter som anges i t.ex. en offentlig allergilista som säkrar att kontaminationsrisken inte är för stor?	Allergilistor lämnas ut som inte överensstämmer med den verkliga produktionsbilden.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
13. Rutiner för ”spår av”, ”fri från” Finns det rutiner för att märkningen på förpackningen följer de regler som finns, t.ex. när det gäller ”spår av”, ”fri från” osv.?	Produktutvecklaren är inte medveten om Branschriktlinjerna och kraven för Spår av märkning. Det finns även regler för ”fri från” märkning som måste beaktas!			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder och dokumentera. Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
A. Generella punkter A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm? A.2 Används och följs rutinerna?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, marknads- och distributions-ansvariga.	
B. Inhämta information B.1 Är kunden fortfarande sjuk? B.2 Vilken produkt åt kunden? B.3 Vad har kunden ätit för övrigt? B.4 Har kunden någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad? B.5 Be att få återkomma senare.	Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare. Skriv ned produktnamn, storlek, bäst före-dag, inköpsdag, butik där den köpts, lotkod, GTIN-kod. Om möjligt; se till att aktuell produkt sparas och försök att få tag i en obruten förpackning av samma batch för eventuell analys. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
C. Värdera C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans. C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av kontrollsmyndighet!	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
D. Agera D.1 Skydda andra kunder – Överväg om försäljningen ska stoppas! D.2 Informera leverantör och tillsynsmyndigheten? D.3 Utred om produkten ska återkallas? D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut? D.5 Informera drabbad kund. D.6 Kräv utredning och uppföljning av leverantör.		
E. Följ upp – förbättra E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras! E.2 Säkerställ att ansvarig produktutvecklare blir informerad om det inträffade.		

Datum: ……

Namn på den som fyllt i larmlistan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder och dokumentera. Spara ifyllda checklistor!

2. Checklista för dig som arbetar inom:

Inköpare för tillverkare

Syfte: Att underlätta för inköpare för tillverkare att göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.

Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Att du läst och förstått branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Om förändringar som rör allergener sker i en produkt eller om förändringar i produktionen görs, ska rutinerna nedan ses över igen för att säkerställa att inte misstag sker.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Generella punkter				
1.1 Finns rutiner för val av leverantör? 1.2 Har ditt företag en egen intern allergenlista? 1.3 Utbildas alla inköpare i dessa rutiner?	*Dess punkter bör ingå i egenkontrollprogrammet*			
2. Val av leverantör				
2.1 Är det en redan godkänd leverantör? 2.1 Har leverantören goda rutiner som garanterar att alla allergena ämnen identifieras och hanteras på korrekt sätt? 2.3 Har leverantören tagit del av ditt företags interna allergenlista och accepterar denna? 2.4 Har leverantören god kontroll på sina underleverantörer? 2.5 Uppger leverantören alla ingredienser, inklusive bärare och processhjälpmedel? 2.6 Finns fullständiga produktspecifikationer? 2.7 Visar leverantören upp goda spårbarhetsrutiner? 2.8 Finns godkänd alternativ leverantör vid leveransproblem m.m.? 2.9 Tillämpas samma rutiner för samtliga leverantörer? 2.10 Utföres leverantörsrevisioner?	Leverantören känner inte till allergi och överkänslighetsfrågor Pasta med och utan ägg produceras på samma produktionslinje eller fabrik och kan förväxlas Opanerad och panerad fisk hanteras på samma linje. Nötter, jordnötter eller andra allergen hanteras i lokalerna eller på linjen utan att ta speciell hänsyn till allergenförorening.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3. Inköpsrutiner				
3.1 Har leverantören kunskap om reglerna för allergener och förstår dess innebörd? 3.2 Finns uppgifter om alla ingående komponenter i alla ingredienser och råvaror både från leverantören och underleverantörer? 3.3Finns rutiner för hur produkten skall märkas? 3.4 Finns rutiner för hur receptändring eller annan produktändring skall kommuniceras och märkas? 3.5 Har levererade produkter tydlig och förståelig märkning? 3.6 Finns interna rutiner för att hantera information om noterade brister i märkningen? 3.7 Finns rutiner för att informera leverantören om brister och hur detta kan förbättras? 3.8 Använd och följs rutinerna? 3.9 Finns rutiner för uppföljning av leverantörer?	Leverantören saknar insikt om hur kritiskt små mängder av allergen kan vara. Kryddblandningar används som innehåller mjölkprotein utan att deklarera detta. Leverantören uppger inte vad som produceras på samma linje. Levererad produkt är otydligt eller felaktigt märkt så den inte kan identifieras. Nytt recept kommuniceras inte och märkningen kan ej urskilja gammalt och nytt recept. Vid import från tredje land är det viktigt att kontrollera att kunskap finns om EU:s regler och allergenlista.			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder, dokumentera. Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
A. Generella punkter A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm? A.2 Används och följs rutinerna?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, marknads- och distributions-ansvariga. Butikspersonal.	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*
B. Inhämta information B.1 Är kunden fortfarande sjuk? B.2 Vilken produkt åt kunden? B.3 Vad har kunden ätit för övrigt? B.4 Har kunden någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad? B.5 Be att få återkomma senare.	Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare. Skriv ned produktnamn, storlek, bäst före-dag, inköpsdag, butik där den köpts, lotkod, GTIN-kod Om möjligt; se till att aktuell produkt sparas och försök att få tag i en obruten förpackning av samma batch för eventuell analys.	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*
C. Värdera C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans. C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av tillsynsmyndighet!		*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
D. Agera D.1 Skydda andra kunder – Överväg om försäljningen ska stoppas! D.2 Informera leverantör och tillsynsmyndigheten? D.3 Utred om produkten ska återkallas? D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut? D.5 Informera drabbad kund. D.6 Kräv utredning och uppföljning av leverantör.	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
E. Följ upp – förbättra E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras!		

Datum: ……

Namn på den som fyllt i larmlistan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder, dokumentera. Spara ifyllda checklistor!

3. Checklista för dig som är:

Inköpare för butik och detaljhandel

Syfte: Att underlätta för butik göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.
Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Att du läst branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa- tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Generella punkter				
1.1 Finns rutiner för val av leverantör? 1.2 Har ditt företag en egen allergenlista? 1:3 Utbildas alla inköpare i dessa?	*Dessa punkter bör ingå i egen-kontrollprogrammet!* *Listan skall som minimum omfatta Eu listan för allergener*.			
2. Val av leverantör				
2.1 Är det en redan godkänd leverantör? 2.2 Har leverantören goda rutiner som garanterar att alla allergena ämnen identifieras och hanteras på ett riktigt sätt? 2.3 Har leverantören tagit del av ditt företags interna allergenlista? 2.4 Har leverantören god kontroll på sina underleverantörer? 2.5 Finns produktspecifikationer som täcker all nödvändig information? 2.6 Visar leverantören upp goda rutiner för spårbarhet? 2.7 Finns godkänd alternativ leverantör vid exempelvis leveransproblem? 2.8 Tillämpas rutinerna för alla leverantörer? 2.9 Tillämpas leverantörsrevisioner?	Leverantören känner inte till allergi – överkänslighetsfrågor. Pasta med och utan ägg produceras i samma fabrik och kan blandas ihop. Opanerad och panerad fisk hanteras på samma linje, nötter, jordnötter eller andra allergener hanteras i lokalerna eller på linjen utan att speciell hänsyn tas. *(Komplettera listan med egna exempel!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3. Inköpsrutiner				
3.1 Har leverantören kunskap om reglerna för allergener och förstår deras innebörd? 3.2 Finns uppgifter om alla ingående komponenter i alla ingredienser och råvaror både från leverantören och underleverantören? 3.3 Finns rutiner för hur produkten skall märkas? 3.4 Finns rutiner för hur receptändring eller annan ändring i produkten skall kommuniceras/märkas? 3.5 Har levererade produkter tydlig och förståelig märkning? 3.6 Finns interna rutiner i butik för att hantera information om brister i märkning? 3.7 Finns interna rutiner i butik för att informera leverantör och kräva förbättring vid märkningsbrister? 3.8 Används och följs rutinerna i butik? 3.9 Finns rutiner för uppföljning av leverantören?	Kryddblandningar används som innehåller mjölkprotein utan att detta deklareras. Leverantören uppger inte vad som produceras på samma produktionslinje, levererad produkt är otydligt eller felaktigt märkt så den inte klart kan identifieras. Nytt recept identifieras inte och gammalt och nytt blandas ihop. Vid import från tredje land är det viktigt att kontrollera att kunskap finns om EUs allergenlista! Om vi importerar själva är vi ansvariga annars leverantören. *(Komplettera listan med egna exempel!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
4. Inköpsrutiner – Livsmedel som konsument-förpackas i butik				
4.1 Uppfylls lagkraven på märkning av ämnen enligt EU:s allergenlista? 4.2 Har levererade produkter tydlig och förståelig märkning? 4.3 Finns rutiner för hantering av produkter som saknar eller har dålig märkning? 4.4 Har butiken rutiner att återkoppla eventuella brister i märkningen till leverantören? 4.5 Finns rutiner för att informera leverantör, och kräva förbättring, vid märkningsbrister? 4.6 Finns rutin för att ta fram information för märkning av produkt vid försäljning i butik? 4.7 Finns redskap och utrustning som är lämpliga för hantering i butik? 4.8 Finns rutin i butik för att överföra ingrediensför-teckning från leverantörsförpackning till butiks-packad produkt? 4.9 Används och följs rutinerna?	Etiketter är dåligt fästa, texten är mycket svårläsbar (litet typsnitt, dålig kontrast mellan text och bakgrund). Kryddblandningar som innehåller mjölkprotein ingår utan att detta deklarerats. Kontrollera rutiner mot inköpare för tillverkning. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
5. Befintlig produkt med ny sammansättning – framställd enligt nytt recept				
5.1 Finns rutin för att leverantören kommunicerar receptförändringar med avseende allergener på Eu listan till inköparen? 5.2 Innebär receptförändringen att något av ämnena på Eu:s allergen lista tillförts? 5.3 Uppmärksammas butik och konsument om ”nytt recept” genom information på förpackning, designförändring, skyltning i butik, eller dylikt? 5.4 Finns rutiner för hantering av restsortiment så att butik inte förväxlar ”ny” och ”gammal” produkt? 5.5 Används och följs rutinerna?	Isglass med tillsatts av mjölk-protein säljs i likartad förpackning som utan. Mandel på vetelängd har ersatts med jordnötsflarn utan tydlig information eller att förpack-ningsdesign ändrats. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*			
6. Restaurang och catering				
6.1 Finns försäljning av mat beredd i butik?	Se separat checklista för storhushåll nr. ***(Komplettera listan med egna kommentarer!)***			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder och dokumentera dem Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm? A.2 Används och följs rutinerna?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, butikschef, platschef, marknads- och distributions-ansvariga.	
B.1 Är kunden fortfarande sjuk? B.2 Vilken produkt åt kunden? B.3 Vad har kunden ätit för övrigt? B.4 Har kunden någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad? B.5 Be att få återkomma senare.	Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare. Skriv ned produktnamn, stor-lek, bäst före-dag, inköpsdag, butik där den köpts, batchkod, EAN-kod. Om möjligt; se till att aktuell produkt sparas och försök att få tag i en obruten förpackning av samma batch för eventuell analys. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
C. Värdera C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans. C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av Kontrollmyndigheten!	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
D. Agera D.1 Skydda andra kunder – Överväg om försäljningen ska stoppas! D.2 Informera leverantör och tillsynsmyndigheten? D.3 Utred om produkten ska återkallas? D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut? D.3 Informera drabbad kund. D.4 Kräv utredning och uppföljning av leverantör.	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
E. Följ upp – förbättra E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras! E.2 Säkerställ att ansvarig inköpare blir informerad om det inträffade.		

Datum: ……

Namn på den som fyllt i larmlistan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder och dokumentera dem Spara ifyllda checklistor!

4. Checklista för dig som arbetar inom:
Livsmedelsproduktion

Syfte: Att underlätta för livsmedelsproduktion att göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.

Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Att du läst och förstått branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Om förändringar som rör allergener sker i en produkt eller om förändringar i produktionen görs, ska rutinerna nedan ses över igen för att säkerställa att inte misstag sker.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Generella punkter				
1.1 Egenkontroll -/ HACCP planer Finns det HACCP-planer som inkluderar allergirisker i alla delar i produktionskedjan - från mottagning, hantering och förvaring av råvaror till färdig produkt?				
1.2 Utbildning Får de som arbetar med produktion av livsmedel fortlöpande utbildning i allergifrågor?	Glöm inte att utbilda personal som arbetar som vikarier, vid arbetsrotation, underhållspersonal osv. Förståelsen hos medarbetare för riskerna med allergener är nödvändig för att t.ex. kontaminationen av allergener ska kunna minimeras.			
1.3 Information om receptändring Finns det rutiner på plats som säkerställer att de som arbetar i produktionen får reda på receptändringar?	Viktigt att berörd personal deltar i projektmöte och tilldelas ansvar.			
1.4 Rutiner vid receptändring Finns det rutiner för hur förändrade recept ska hanteras i produktionen?	HACCP-planer kan behöva ses över, artikelnummer för råvaror, halvfabrikat eller slutprodukt kan behöva ändras, nytt emballage ska användas osv.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1.5 Byte av råvaruleverantörer Finns det rutiner på plats som säkrar att en råvaruleverantör, ett processhjälpmedel etc. inte får bytas ut utan att detta först har godkänts av ansvariga personer inom företaget?	Regler för hur märkningen utformas för säker identifiering av resp. leverantör. Olika kodning eller annan märkning som är specifik för respektive leverantör.			
1.6 Åtgärder vid misstänkt kontamination Uppmuntras de anställda till att omedelbart vidta åtgärder vid misstänkt kontamination, felmärkning, finns det rutiner för detta? Informera berörd myndighet om det anser skäl till att anta att livsmedel som släpps ut på marknaden kan vara skadligt för människors hälsa och informera om de åtgärder som vidtagits.	*Se också ”Rutiner för produktlarm” punkterna A1 – E1 i slutet av checklistan!* Gör personalen uppmärksam på hur kritiskt det kan vara med mycket små mängder!			
1.7 Internrevisioner Görs det regelbundet internrevisioner som säkerställer efterlevnad av generella punkter för kontroll av allergirisker?	Omedelbar uppföljning av korrigerande åtgärder, då brister i allergenhanteringen konstaterats.			
2. Råvaror: mottagning, förvaring, uppvägning				
2.1 Inköp Vid inköp och mottagning av råvaror, beaktas risken för kontamination innan nya råvaror tas in i lokalen?	Tydligt markerade utrymmen för respektive produkt.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
2.2 Mottagning av råvaror Finns det rutiner för hur råvaror, ingredienser och halvfabrikat identifieras vid mottagningen för att säkerställa att rätt råvara har levererats?				
2.3 Märkning Är råvaror, halvfabrikat och slutprodukt tydligt märkta så att ingen risk finns för sammanblandning?				
2.4 Hantering Hålls allergena råvaror, ingredienser och halvfabrikat åtskilda från varandra och från andra livsmedel så att risken för kontamination minimeras?	Detta är speciellt viktigt vid öppen hantering. T.ex. kan separata utrymmen för förvaring och uppvägning av allergen råvara behövas, särskilda ventilationsutsug etc.			
3. Produktion, lokaler och utrustning				
3.1 Tillgängliga instruktioner Finns instruktioner för hur kontamination förebyggs lätt tillgängliga eller väl synliga i tillverkningslokalen?				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3.2 Utformning av lokaler, utrustning och redskap Är lokaler, utrustning och redskap utformade så att de är lätta att rengöra och kontamination mellan produkter och produktionslinjer minimeras?	Detta är speciellt viktigt vid öppen hantering, t.ex. vid uppvägning och blandning av torra ingredienser.			
3.3 Underhållsplan Finns det en plan för underhåll av lokaler och utrustning?	Instruktioner om förberedande åtgärder innan man startar underhållet och hur man rengör och återställer efter underhållsarbetet.			
3.4 Kunskap om hygienisk design Har underhållspersonalen kunskap om hygienisk design så att man minimerar risken för kontamination genom rätt utformning av t.ex. rör, böjar, pumpar osv.?				
3.5 Hygienregler för personal Finns det hygienregler för all personal, som omfattar till exempel föreskrifter för klädsel, handtvätt och handkontakt med livsmedel?	Tänk på att hygienreglerna även ska omfatta underhållspersonal, entreprenörer och besökare.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3.6 Produktionsordning Finns det tydliga rutiner kring produktions-ordning och hur denna bestäms?	Om produkterna förpackas vid ett senare tillfälle måste även hänsyn tas till allergirisker när förpackningsordningen fastställs.			
3.7 Recept Finns det rutiner för att rätt recept alltid används?	Kontrollera regelbundet att originalreceptet överensstämmer med recept ut vid linjen.			
3.8 Råvaror Finns det rutiner för att rätt råvaror alltid används?				
3.9 Förpackning Finns rutiner för att rätt produkt packas i rätt förpackning?	I de fall emballage har liknande utseende, såsom olika smakvarianter, är det extra viktigt att kontrollera att korrekt emballage används. I detta sammanhang rekommenderas en checklista för ansvarig produktionspersonal att signera.			
3.10 Uppföljning Ser fabrikspersonalen kontinuerligt över tänkbara situationer för kontamination mellan produkter eller mellan produktionslinjer.	Det är viktigt att identifiera ansvar och befogenheter. Bör utföras även mellan de tidsbestämda interrevisionerna.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3.11 Återgångsvaror Finns rutiner för användning av återgångsvaror (interna returer)?	Det är viktigt att återgångsvarorna hamnar i rätt produkt och inte kontaminerar andra produkter. Produkt som innehåller allergen ska endast användas i produkt där allergenet redan ingår. Hur och när återgångsvara får användas ska finnas dokumenterat. Återgångsvaror måste vara riktigt märkta för rätt identifikation och hantering.			
3.12 Spårbarhet - återgångsvara Finns en rutin för spårbarhet av använd återgångsvara till slutprodukt?	Tänk på att kontamination även kan ske efter tillverkningen, till exempel vid hantering av halvfabrikat som inte slutförpackats.			
3.13 Avfallshantering Finns rutiner för avfallshantering?	Avfall ska märkas och kunna särskiljas från återgångsvaror.			
3.14 Avvikande produkter Finns rutiner för hantering av avvikande produkter?	Behövs för spårbarhet, spärrning av partier, etc.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
4. Rengöring och kontroll				
4.1 Rengöringsrutiner Finns dokumenterade rengöringsrutiner för att försäkra sig om att oavsiktlig kontamination inte har skett?	Rengöringsrutiner behöver finnas för lokaler, utrustning och redskap.			
4.2 Rengöringsinstruktioner Finns tydliga instruktioner för vilken rengöring som krävs av lokaler, utrustning och redskap?	Tillräcklig tid för rengöring måste avsättas. Dolda områden i utrustningen måste identifieras och utrustningen kan behöva tas isär.			
4.3 Rengöringsinstruktioner - produktion Finns tydliga instruktioner för vilken rengöring som krävs mellan produktion av olika produkter på samma linje?	Om produkterna förpackas vid ett senare tillfälle måste även hänsyn tas till allergirisker när rengöringsrutinerna för förpackningsutrustningen fastställs.			
4.4 Efterkontroll produkt Finns det rutiner för när det är relevant att göra kontroll av livsmedlet efter tillverkningen, för att bekräfta att ingen oavsiktlig inblandning av allergen har skett?	Kontroll genom analys kan göras om det misstänkta allergenet fördelar sig jämt i slutprodukten. Annars kan dokumentationskontroll ske via visuella iakttagelser.			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder, dokumentera. Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
A. Generella punkter A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm? A.2 Används och följs rutinerna?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, marknads- och distributions-ansvariga.	
B. Inhämta information B.1 Är kunden fortfarande sjuk? B.2 Vilken produkt åt kunden? B.3 Vad har kunden ätit för övrigt? B.4 Har kunden någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad? B.5 Be att få återkomma senare.	Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare. Skriv ned produktnamn, storlek, bäst före-dag, inköpsdag, butik där den köpts, lotkod, GTIN-kod Om möjligt; se till att aktuell produkt sparas och försök att få tag i en obruten förpackning av samma batch för eventuell analys. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
C. Värdera C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans. C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av tillsynsmyndighet!	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
D. Agera D.1 Skydda andra kunder – Överväg om försäljningen ska stoppas! D.2 Informera leverantör och tillsynsmyndigheten? D.3 Utred om produkten ska återkallas? D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut? D.5 Informera drabbad kund. D.6 Kräv utredning och uppföljning av leverantör.	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
E. Följ upp – förbättra E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras! E.2 Säkerställ att ansvarig produktionspersonal blir informerad om det inträffade.		

Datum: ……

Namn på den som fyllt i larmlistan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder, dokumentera. Spara ifyllda checklistor!

5. Checklista för dig som arbetar med:
Konsumentinformation

Syfte: Att underlätta för dig som ger konsumentinformation att göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.

Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Att du läst branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4.

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Utbildning Får de som arbetar med konsumentinformation fortlöpande utbildning i allergifrågor?				
2. Riktlinjer Finns det riktlinjer för hur Konsumentkontakt eller motsvarande informerar om företagets produkter?	Som underlag för de svar Konsumentkontakt lämnar kan t.ex. en databas med allergiinformation upprättas. Det är mycket viktigt att denna information hålls uppdaterad.			
3. Statistik Förs det statistik på inkommande frågor rörande allergener och finns det rutiner för uppföljning av detta?				
4. Rutiner om produktinformation Finns det rutiner på plats som säkerställer att de som arbetar med konsumentinformation får uppgift om produkternas innehåll, receptändringar eller liknande?	Receptändringar görs utan att Konsumentkontakt, säljare etc. får information om detta. Information på hemsidor etc. är inaktuell eller kan missförstås.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
5. Rutiner för omedelbara åtgärder Finns det rutiner så att de som arbetar med konsumentkontakter vidtar åtgärder vid misstänkt kontamination eller felmärkning?	Det är viktigt att göra en bedömning när det gäller risken för kontamination och utgå från detta när man svarar konsumenterna.			
6. Beredskapsplan Finns det en beredskapsplan på företaget som ger tydliga instruktioner om vad som ska göras vid en misstänkt allergireaktion?				
7. Rutiner för uppdatering Finns det rutiner som säkerställer att information i allergilistor och annan produktinformation är korrekt och uppdaterad?	Receptändringar görs utan att Konsumentkontakt, säljare etc. får information om detta. Information på hemsidor etc. är inaktuell eller kan missförstås.			
8. Branschöverenskommelse - produktfaktaböcker Efterlevs branschöverenskommelsen om produktfaktaböcker från *Livsmedelsföretagen*?	*(Frågan gäller endast om man lämnar ut allergilistor i någon form till kunder.)*			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder. Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
A. Generella punkter A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm? A.2 Används och följs rutinerna?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, marknads- och distributions-ansvariga.	
B. Inhämta information B.1 Är kunden fortfarande sjuk? B.2 Vilken produkt åt kunden? B.3 Vad har kunden ätit för övrigt? B.4 Har kunden någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad? B.5 Be att få återkomma senare.	Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare. Skriv ned produktnamn, storlek, bäst före-dag, inköpsdag, butik där den köpts, batchkod, EAN-kod. Om möjligt; se till att aktuell produkt sparas och försök att få tag i en obruten förpackning av samma batch för eventuell analys. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
C. Värdera C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans. C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av kontrollmyndighet!	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
D. Agera D.1 Skydda andra kunder – Överväg om försäljningen ska stoppas! D.2 Informera leverantör och kontrollmyndigheten om det anser skäl till att anta att livsmedel som släpps ut på marknaden kan vara skadligt för människors hälsa och informera om de åtgärder som vidtagits. D.3 Utred om produkten ska återkallas? D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut? D.3 Informera drabbad kund. D.4 Kräv utredning och uppföljning av leverantör.		
E. Följ upp – förbättra E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras! E.2 Säkerställ att den som mottagit reklamationen blir informerad om det inträffade.		

Datum: ……

Namn på den som fyllt i larmlistan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder. Spara ifyllda checklistor!

6. Checklista för dig som arbetar i:
Butik

Syfte: Att underlätta för butik att göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.

Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Att du läst branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2 , vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Generella punkter				
1.1 Finns rutiner för hantering av allergener? 1.2 Har butiken en egen allergenlista? 1.3 Utbildas all personal som hanterar oförpackade livsmedel?	*Dessa punkter måste ingå i egenkontrollprogrammet!*			
2. Godis, naturgodis, nötter – oförpackade 2.1 Finns lösviktsförsäljning av godis, nötter eller produkter som innehåller allergener som nämns i tabell 1? 2.2 Är produkterna placerade för att minska risken för kontamination (förorening) av andra livsmedel? 2.3. Finns information om produkternas ingredienser tillgängligt? 2.4 Finns rutiner för kontinuerlig kontroll och uppdatering av ingrediensförteckningar? 2.5. Finns lämpliga redskap för att plocka dessa? 2.6 Används separata redskap till olika allergena livsmedel? 2.7. Finns påfyllnings- och städrutiner som minskar risken för kontaminationsrisken? 2.8 Används och följs rutinerna?	Riskprodukter är till exempel nötchoklad, chokladdragerade hasselnötter, yoghurtdragerad frukt, sesamfrögodis *(Komplettera listan med egna allergena varor i butikens sortiment!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3. Butiksbageri 3.1 Finns försäljning av butiksbakade bröd och konditorprodukter? 3.2 Innehåller dessa någon allergen? I så fall vilken/vilka? 3.3 Är produkterna placerade för att minska risken för förorening (kontamination) av andra livsmedel? 3.4 Finns information om produkternas ingredienser tillgängligt? 3.5 Finns rutiner för kontinuerlig kontroll och uppdatering av ingrediensförteckningar? 3.6 Finns lämpliga redskap för att plocka dessa? 3.7 Används separata redskap till olika allergena livsmedel? 3.8 Finns påfyllnings- och städrutiner som minskar kontaminationsrisken? 3.9. Används och följs rutinerna?	Riskprodukter är till exempel lantbröd med sojamjöl, småfranska med sesamfrön, jordnötskakor, gräddbakelser, jordnötsflarn som dekoration *(Komplettera listan med egna allergena varor i butikens sortiment!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
4. Marinerade delikatesser - oförpackade 4.1 Finns lösviktsförsäljning av marinerade delikatesser som innehåller allergen som nämns i EU:s allergenlista? 4.2 Är produkterna placerade för att minska risken för förorening av andra livsmedel? 4.3 Finns information om produkternas ingredienser tillgängligt? 4.4 Finns rutiner för kontinuerlig kontroll och uppdatering av ingrediensförteckningar? 4.5 Finns lämpliga redskap för att plocka dessa? 4.6 Används separata redskap till olika allergena livsmedel? 4.7 Finns påfyllnings- och städrutiner som minskar kontaminationsrisken? 4.8 Används och följs rutinerna?	Riskprodukter är till exempel fetaost- och olivblandning, ansjovisfyllda oliver, inläggning med sataysås (jordnötter) Tänk på att droppande marinad kan kontaminera andra produkter. *(Komplettera listan med egna allergena varor i butikens sortiment!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
5. Restaurang och catering 5.1 Finns portionsförsäljning av färdiglagad mat? 5.2 Se separat checklista nr 7 för restaurangpersonal!				
6. Charkdisk – förpackning i butik 6.1 Finns hantering och packning i butik av produkter som innehåller ämnena som nämns i tabellen? 6.2 Är produkterna placerade för att minska risken för kontamination av andra livsmedel? 6.3 Finns information om produkternas ingredienser tillgängligt? 6.4 Finns rutiner för kontinuerlig kontroll och uppdatering av ingrediensförteckningar? 6.5 Finns lämpliga redskap? 6.6 Används separata redskap till olika allergena livsmedel? 6.7 Finns påfyllnings- och städrutiner för att minska kontaminationsrisken? 6.8 Används och följs rutinerna?	**Riskprodukter är till exempel** korv, kyld färdigmat, salladsröror, leverpastej, *(Komplettera listan med egna allergena varor i butikens sortiment!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
7. Ostdisk – förpackning i butik 7.1 Finns hantering och packning i butik av produkter som innehåller allergener som nämns i EU:s allergenlista? 7.2 Är produkterna placerade för att minska risken för kontamination av andra livsmedel? 7.3 Finns information om produkternas ingredienser tillgängligt? 7.4 Finns rutiner för kontinuerlig kontroll och uppdatering av ingrediensförteckningar? 7.5 Finns lämpliga redskap? 7.6 Används separata redskap till olika allergena livsmedel? 7.7 Finns påfyllnings- och städrutiner för att minska kontaminationsrisken? 7.8 Används och följs rutinerna?	Riskprodukter är till exempel ost med nötter i. *(Komplettera listan med egna allergena varor i butikens sortiment!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
8. Fiskdisk – förpackning i butik 8.1 Finns hantering och packning i butik av produkter som innehåller allergener som nämns i EU:s allergen lista? 8.2 Är produkterna placerade för att minska risken för kontamination av andra livsmedel? 8.3 Finns information om produkternas ingredienser tillgängligt? 8.4 Finns rutiner för kontinuerlig kontroll och uppdatering av ingrediensförteckningar? 8.5 Finns lämpliga redskap? 8.6 Används separata redskap till olika allergena livsmedel? 8.7 Finns påfyllnings- och städrutiner för att minska kontaminationsrisken? 8.8 Används och följs rutinerna?	Riskprodukter är till exempel fisk- och skaldjurspaté, skagenröra, panerad strömming Tänk på att dropp och stänk kan kontaminera andra produkter. *(Komplettera listan med egna allergena varor i butikens sortiment!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
9. Andra typer av oförpackade livsmedel än ovan 9.1 Finns hantering och packning, alternativt lösviktsförsäljning, i butik av produkter som innehåller allergener som nämns i EU:s allergenlista? 9.2 Är produkterna placerade för att minska risken för kontamination av andra livsmedel? 9.3 Finns information om produkternas ingredienser tillgängligt? 9.4 Finns rutiner för kontinuerlig kontroll och uppdatering av ingrediensförteckningar? 9.5 Finns lämpliga redskap? 9.6 Används separata redskap till olika allergena livsmedel? 9.7 Finns påfyllnings- och städrutiner för att minska kontaminationsrisken? 9.8 Används och följs rutinerna?	Riskprodukter är till exempel frysta räkor, inlagd gurka, marinerad kyckling som grillas i butik, ölkorvar och salladsbar. *(Komplettera listan med egna allergena varor i butikens sortiment!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
10. Inköpsrutiner – leverantörspackade livsmedel 10.1 Val av leverantör och produkt - se separat checklista för dig som är inköpare. 10.2 Har levererade produkter tydlig och lättförståelig märkning? 10.3 Finns rutiner för hantering av produkter som saknar eller har dålig märkning eller saknar svensk text? 10.4 Finns rutiner för att ge information till inköps-ansvarig och leverantör när märkning brister? 10.5 Används och följs rutinerna?	Exempel på bristande märkning: Etiketter är dåligt fästa, texten är mycket svår att läsa (litet typsnitt, dålig kontrast mellan text och bakgrund), *(Komplettera listan med egna exempel!)*			
11. Rutiner för information till kund – livsmedel som inte är färdigförpackade 11.1 Finns rutiner för hur butiken lämnar information om livsmedel som är förpackade på kundens begäran eller förpackade för direktförsäljning? (All information ska kunna lämnas, skriftligt eller muntligt. Allergener ska alltid anges.) 11.2 Finns rutiner för hur butiken lämnar information om livsmedel som saluförs oförpackade, exempelvis lösvikt för självtag och mat som serveras i restaurang eller förbutik? (Allergener ska alltid anges. Information om livsmedlets beteckning ska kunna lämnas på kundens begäran.	*Dessa punkter måste ingå i egenkontrollprogrammet!*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
12. Befintlig produkt med ny sammansättning – framställd enligt nytt recept 12.1 Finns rutin att receptförändringar kommuniceras till personal som arbetar med produktion/märkning? 12.2 Innebär receptförändringen att någon av allergener i tabell 1 tillförts? 12.3 Uppmärksammas kund om ”nytt recept” genom till exempel information på förpackning, design-förändring eller skyltning i butik. 12.4 Finns rutiner för hantering av restsortiment så att kund inte förväxlar ”ny” och ”gammal”? 12.5 Används och följs rutinerna?	**Exempel på förändringar:** Isglass med och utan tillsats av mjölkprotein säljs i likartad förpackning. Mandel på vetelängd har ersatts med jordnötsflarn utan tydlig information eller att förpack-ningsdesign ändrats, *(Komplettera listan med egna exempel!)*			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Butikens namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder och dokumentera dem. Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm? A.2 Används och följs rutinerna?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, butikschef, platschef, marknads- och distributions-ansvariga.	
B.1 Vilka symptom har kunden drabbats av? Är kunden fortfarande sjuk? B.2 Vilken produkt åt kunden? B.3 Vad har kunden ätit för övrigt? B.4 Har kunden någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad? B.5 Be att få återkomma senare.	Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare. Skriv ned produktnamn, storlek, bäst före- dag/sista förbrukningsdag, inköpsdag, butik där den köpts, batchkod, EAN-kod Om möjligt; se till att aktuell produkt sparas och försök att få tag i en obruten förpackning av samma batch för eventuell analys. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
C. Värdera C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans. C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av tillsynsmyndighet!	*Fyll i egna kommentarer!*	

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Egna anteckningar
D. Agera D.1 Skydda andra kunder – Överväg om försäljningen ska stoppas! D.2 Informera leverantör och tillsynsmyndigheten? D.3 Utred om produkten ska återkallas? D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut? D.3 Informera drabbad kund. D.4 Kräv utredning och uppföljning av leverantör om felet konstaterats ligga längre bak i kedjan.	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
E. Följ upp – förbättra E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras!		

Datum: ……

Namn på den som fyllt i larmlistan: ……

Butikens namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder och dokumentera dem. Spara ifyllda checklistor!

7. Checklista för dig som arbetar inom:
Restaurang och andra storhushåll

Syfte: Att göra livsmedelshanteringen säkrare och följa lagstiftningen.

Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att gästen förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet.

Att du läst branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen.

Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Inköp				
1.1 Finns rutiner för val av leverantör? 1.2 Har ditt företag en egen allergenlista? 1.3 Utbildas alla inköpare i dessa?	*Dessa punkter bör ingå i egen-kontrollprogrammet!* *Listan skall som minimum omfatta ämnena i tabellen på sidan 1.*			
2. Val av leverantör				
2.1 Är det en redan godkänd leverantör som följer kraven i du har ställt upp enligt ert egenkontrollprogram? 2.2 Har leverantören goda rutiner som garanterar att alla allergena ämnen identifieras och hanteras på ett riktigt sätt? 2.3 Har leverantören god kontroll på sina underleverantörer? 2.4 Tillämpas rutinerna för alla leverantörer?	Leverantören känner inte till allergi – överkänslighetsfrågor. Pasta med och utan ägg produceras i samma fabrik och kan blandas ihop. Opanerad och panerad fisk hanteras på samma linje, nötter, jordnötter eller andra allergen hanteras i lokalerna eller på linjen utan att speciell hänsyn tas. *(Komplettera listan med egna exempel!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3. Inköpsrutiner 3.1 Har leverantören kunskap om reglerna för allergener och regler om märkning/information och rutiner för dessa regler följs? 3.2 Finns uppgifter om alla ingående komponenter i alla ingredienser och råvaror både från leverantören och underleverantören? 3.3 Finns rutiner för hur receptändring eller annan ändring i produkten skall kommuniceras/märkas? 3.4 Finns rutiner för att informera leverantör och kräva förbättring vid märknings brister? 3.5 Beaktas risken för kontamination innan nya råvaror tas in i lokalen? 3.6 Används och följs rutinerna? 3.7 Finns rutiner för uppföljning av leverantören?	Ört- och kryddblandningar används som innehåller mjölkprotein utan att detta deklareras. Levererad produkt är otydligt eller felaktigt märkt så den inte klart kan identifieras. Nytt recept identifieras inte och gammalt och nytt blandas ihop *(Komplettera listan med egna exempel!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
4. Rutiner och utbildning				
4.1 Egenkontroll- /HACCP planer Finns det egenkontroll- /HACCP-planer som inkluderar allergirisker i alla delar i tillagningen - från mottagning, hantering och förvaring av råvaror till färdig maträtt?				
4.2 Utbildning Har de som arbetar med tillagning av livsmedel utbildning i allergifrågor?	Glöm inte att utbilda personal som arbetar som vikarier, extrapersonal, vid arbetsrotation osv. Förståelsen hos alla medarbetare för riskerna med allergener är nödvändig för att t.ex. kontaminationen av allergener ska kunna minimeras och kundens önskemål och behov skall kunna tas till vara. Serveringspersonalen måste exempelvis veta vad gluten är.			
4.3 Information om receptändring Finns det rutiner på plats som säkerställer att de som tillagar och serverar mat får reda på receptändringar?				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
4.4 Rutiner vid receptändring Finns det rutiner för hur förändrade recept ska hanteras?				
4.5 Åtgärder vid misstänkt kontamination Uppmuntras de anställda till att omedelbart vidta åtgärder vid misstänkt kontamination, felmärkning, fel i menyer och annan kundinformation, etc., och finns det rutiner för detta?	*Se också ”Rutiner för produkt-larm” punkterna A1 – E1 i slutet av checklistan!*			
4.6 Beredskapsplan Finns det en beredskapsplan på företaget som ger tydliga instruktioner om vad som ska göras vid en misstänkt allergireaktion mot en maträtt?	*Se också ”Rutiner för produkt-larm” punkterna A1 – E1 i slutet av checklistan!*			
4.7 Internrevisioner Görs det regelbundet internrevisioner som säker-ställer efterlevnad av generella punkter för kontroll av allergirisker?				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
5. Råvaror: mottagning, förvaring, uppvägning				
5.1 Mottagning av råvaror Finns det rutiner för hur råvaror, ingredienser och halvfabrikat. Identifieras vid mottagningen för att säkerställa att rätt råvara har levererats?				
5.2 Märkning Är råvaror och halvfabrikat tydligt märkta så att ingen risk finns för sammanblandning?				
5.3 Hantering Hålls allergena råvaror, ingredienser, halvfabrikat åtskilda från varandra och från andra livsmedel så att risken för kontamination minimeras?				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
6. Produktion, lokaler och utrustning				
6.1 Beredning av specialkoster och mat för allergiker Finns speciellt utrymme och märkta redskap avsedda för beredning av sådana koster?	Om olika specialkoster beres i samma utrymme finns då risk för korskontamination. Vid tillagning och uppvärmning i mikrovågsugn ska särskilt skyddslock användas för varje specialkost.			
6.2 Recept Finns det rutiner för att rätt recept alltid används/recept följs?	Om ni inte använder recept är det extra viktigt att ha rutiner för att ha kontroll över vad maten innehåller, framförallt de 14 lagstiftade allergenerna på EU: listan.			
6.3 Råvaror Finns det rutiner för att rätt råvaror alltid används? Finns det rutiner för att ingrediensförteckningen på sammansatta ingredienser alltid granskas.				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
6.4 Märkning Finns det rutiner för att förpackade maträtter alltid får rätt märkning?	Märk på burken - märkning på lock medför risk för förväxling.			
6.5 Uppföljning Ser personalen kontinuerligt över tänkbara situationer för kontamination mellan maträtter eller mellan arbetsbänkar, tillagningskärl och redskap.				
7. Distribution och Servering				
7.1 Servering Har ni tydlig information om att gästerna kan bli informerade om maten innehåller de 14 allergenerna enligt EU:listan.	Öppen hantering av flera olika maträtter kan medföra risk för kontamination. Upplagda maträtter till allergiska gäster kan förväxlas med maträtter till andra gäster. Vid bufféservering är det extra viktigt att det finns tydlig skyltning eller att personal finns lättillgänglig för att ge information. Det kan finnas skäl att överväga att informera extra om riskerna för kontamination på bufféer.			
7.2 Har ni en tydlig ansvarsfördelning så att rätt information kommer fram till gästen respektive köket?	Det är lätt hänt att missförstånd sker på vägen. Kommunikationen mellan den som ska laga maten och den som ska äta den måste vara väldigt tydlig!			
7.3 Finns det tydliga rutiner som säkerställer att rätt gäst får rätt mat?				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
7.4 Redskap Finns separata redskap för varje rätt?				
8. Rengöring och kontroll				
8.1 Efterkontroll produkt Finns det rutiner för när man ska göra kontroll av maträtter efter tillagning, för att bekräfta att ingen oavsiktlig inblandning av allergen har skett?	Rengöringsrutiner behöver finnas för lokaler, utrustning och redskap. Tillräcklig tid för rengöring måste avsättas. Dolda områden i utrustningen måste identifieras och särtagande av utrustningen kan därför vara nödvändigt. Om produkten förpackas vid ett senare tillfälle måste även hänsyn tas till allergirisker när rengöringsrutinerna för förpackningsutrustningen fastställs.			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder. Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
A. Generella punkter A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm? A.2 Används och följs rutinerna?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, marknads- och distributions-ansvariga.	
B. Inhämta information B.1 Är gästen fortfarande sjuk? B.2 Vilken produkt åt gästen? B.3 Vad har gästen ätit för övrigt? B.4 Har gästen någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad? B.5 Be att få återkomma senare.	Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare. Skriv ned produktnamn, storlek, bäst före-dag, inköpsdag, butik där den köpts, batchkod, EAN-kod Skriv ner namn och telefonnummer *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
C. Värdera C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans. C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av kontrollmyndighet!	Spara all mat som serverats till den drabbade gästen för att möjliggöra analys. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
D. Agera D.1 Skydda andra gäster – Överväg om försäljningen ska stoppas! D.2 Informera leverantör och kontrollmyndigheten? D.3 Utred om maträtten ska återkallas? D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut? D.3 Informera drabbad gäst. D.4 Kräv utredning och uppföljning av leverantör.	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
E. Följ upp – förbättra E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras! E.2 Säkerställ att den som tillagat maträtten blir informerad om det inträffade.		

Datum: ……

Namn på den som fyllt i larmlistan: ……

Företagets namn och adress: ……

8. Checklista för dig som arbetar med:
Kontroll

Syfte: Att underlätta att göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.

Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Att du läst branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
1. Faroanalys 1.1 Har hänsyn tagits till allergi och intoleransrisker i faroanalysen? 1.2 Kritiska styrpunkter; CCP	Enbart någon typ som t.ex. nötter beaktas, företaget deklarerar ”kan innehålla spår av” utan noggrann analys och nödvändiga åtgärder; Allergener och intoleransskapande ämnen utanför EU-listan diskuteras inte alls. Gränsvärde, rutiner för korrigerande åtgärder, verifieringsrutiner. Har lämpliga förebyggande åtgärder vidtagits för hantering, lagring och märkning?			
2. Leverantörsbedömning 2.1 Finns rutiner? 2.2 Är de ändamålsenliga? 2.3 Följs de? 2.4 Uppdateras de när så behövs?	Kritisk granskning av leverantörens påståenden. Specificerade certifikat/produktspecifikationer. Hur har riktigheten i leverantörens uppgifter bedömts?			
3. Utbildning och ledning av personal? 3.1 Finns rutiner? 3.2 Är de ändamålsenliga? 3.3 Följs de? 3.4 Uppdateras de när så behövs?	Är allergiproblematiken med i utbildningsplanen? Utbildning av olika personalkategorier. Även produktutvecklare, inköpare, säljare, disk- och städpersonal och tillfällig personal.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
4. Produktutveckling och nya recept 4.1 Finns rutiner? 4.2 Är de ändamålsenliga? 4.3 Följs de? 4.4 Uppdateras de när så behövs?	Tydlig märkning. Nytt recept med allergen – tydlig förändring på konsumentförpackning**.**			
5. Råvaror 5.1 Finns rutiner? 5.2 Är de ändamålsenliga? 5.3 Följs de? 5.4 Uppdateras de när så behövs?	Bärare till örtblandningar. Sammansatta ingredienser t ex skorpmjöl och mixer. Åtskild förvaring av öppnade förpackningar och skänkvagnar.			
6. Återgångsvara 6.1 Finns rutiner? 6.2 Är de ändamålsenliga? 6.3 Följs de? 6.4 Uppdateras de när så behövs?	Med i flödesschema. Tydlig märkning på kärl för återgångs-vara/returvara och kärl för avfall.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
7. Märkning av råvaror under hantering och produktion 7.1 Finns rutiner? 7.2 Är de ändamålsenliga? 7.3 Följs de? 7.4 Uppdateras de när så behövs?	Halvfabrikat som mellanlagras är ordentligt märkta (t ex i öppna skänkvagnar).			
8. Rengöring 8.1 Finns rutiner? 8.2 Är de ändamålsenliga? 8.3 Följs de? 8.4 Uppdateras de när så behövs?	Produktionsplanering. Rengöring med avseende på allergener. Dokumenterad efterkontroll. Finns utpekad ansvarig person för kontrollen?			
9. Märkning 9.1 Finns rutiner? 9.2 Är de ändamålsenliga? 9.3 Följs de? 9.4 Uppdateras de när så behövs?	Tydlig märkning med tillräckligt stor text och kontrast. Finns rutin för hur livsmedelsinformation lämnas för det som inte är färdigförpackas? Allergen i receptets råvaror finns med i ingrediensförteckningen. Nya recept, nya råvaror, kontroll av märkning.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
10. Färdigprodukt och efterkontroll 10.1 Finns rutiner? 10.2 Är de ändamålsenliga? 10.3 Följs de? 10.4 Uppdateras de när så behövs?	Analyser med tillräcklig noggrannhet och känslighet. Representativ provtagning.			
11. Märks produkter med ”fri från”? 11.1 Finns rutiner? 11.2 Är de ändamålsenliga? 11.3 Följs de? 11.4 Uppdateras de när så behövs?	Hur ska ett produktsäkerhetsarbete bedrivas för att vara tillräckligt bra för att tillåta sådan märkning? Anmälan till Livsmedelsverket.			
12. Märks produkterna med ”kan innehålla spår av”? 12.1 Finns rutiner? 12.2 Är de ändamålsenliga? 12.3 Följs de? 12.4 Uppdateras de när så behövs?	Hur ska ett produktsäkerhetsarbete bedrivas för att vara tillräckligt bra och ändå tillåta sådan märkning?			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
13. Lokaler och utrustning 13.1 Finns rutiner? 13.2 Är de ändamålsenliga? 13.3 Följs de? 13.4 Uppdateras de när så behövs?	Underhåll. Ventilation. Ordning och reda i lager och mellanlager.			
14. Rutin för hantering av produktlarm 14.1 Finns rutiner? 14.2 Är de ändamålsenliga? 14.3. Följs de? 14.4 Uppdateras de när så behövs?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, marknads- och distributionsansvariga. Korrigerande åtgärder. Beslutsfattare tillgängliga. Spårbarhet.			
15. Kundreklamationer 15.1 Finns rutiner? 15.2 Är de ändamålsenliga? 15.3. Följs de? 15.4 Uppdateras de när så behövs?	Granska inkomna reklamationer. Korrigerande åtgärder för produkt och råvara.			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Namn på tillsynsobjektet: ……

9. Checklista för dig som är:
Konsument

Syfte: Att göra livsmedelsinköpen säkrare ur allergisynpunkt.

Att minimera riskerna för misstag.

Att uppmärksamma konsumenternas egenansvar.

Förutsättningar: Konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen.

Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Du som konsument kan medverka till att livsmedelssäkerheten förbättras till exempel genom att använda denna checklista.

Extremt allergiska personer bör vara försiktiga med alla livsmedel som tillverkats av flera ingredienser eftersom risken för att ett livsmedel innehåller spår av ingredienser från en annan tillverkning aldrig helt kan uteslutas. Extremt allergiska personer ska alltid bära med sig de mediciner de har fått utskrivna av sjukvården.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
1. Vet du tillräckligt om din/din anhörigs överkänslighet? Kontaktar du sjukvården vid frågor om allergi/överkänslighet? Har du läst information från erkända informationskällor (t.ex. 1177, Livsmedelsverkets webbplats, Astma och allergiförbundet, Celiakiförbundet)? 2. Det är viktigt att ha insikt om känslighets-grad, reaktioner och konsekvenser. Olika individer är nämligen olika känsliga. Hur känslig bedömer du att du/din anhörig är utifrån tidigare reaktioner samt information från sjukvården? Har du kunskap om hur du ska sköta eventuell medicinering?	***Vid misstanke om allergi eller annan överkänslighet bör man alltid kontakta sjukvården. Risken med att själv diagnostisera sig är att man missar en allvarligare diagnos, att man inte får den hjälp man behöver (t.ex. dietisthjälp) och/eller undviker livsmedel i onödan.*** Observera att jordnöt inte är en nöt utan en baljväxt. Jordnöts- och sojaallergi kan vara kombinerad med allergi mot andra baljväxter. ***Exempel på olika känslighetsgrader:*** Laktosintoleranta drabbas av övergående besvär men mjölkproteinallergiker kan bli mycket sjuka. Laktosintoleranta bör *begränsa* sitt intag av mjölkprodukter men mjölkproteinallergiker ska *utesluta* alla mjölkprodukter. Svår allergi kan orsakas av såväl jordnötter och olika nötter som andra livsmedel som mjölk och vete. Men dessa livsmedel kan också orsaka mildare symtom. Pollenallergi kan medföra att man också är allergisk mot livsmedel (t.ex. äpplen, hasselnötter) men de allra flesta reagerar med milda symtom.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
3. Är du tydlig i dina frågor och din information? Frågar du efter ingrediensinnehåll i oförpackade livsmedel och maträtter?	***Exempel på tydlig kommunikation:*** Jag är mjölkproteinallergiker. Innehåller maträtten mjölk eller ost? Jag tål inte om man använder samma odiskade redskap för maträtter med och utan mjölk. Jag kan få en svår allergisk reaktion. Jag har en sjukdom som heter Celiaki, och som brukar kallas glutenintolerans. Därför tål jag inte vete, råg eller korn. Tänk på att: Uttryck som ”Jag är gluten” är inte korrekt eller tydlig kommunikation. Restauranger ska kunna informera om en maträtt innehåller någon av de 14 vanligaset allergenerna (se ovan). De måste inte göra det skriftligt men det ska framgå att du kan få informationen. Restauranger som tillhandahåller ”fri-från” maträtter måste ha särskilda rutiner för att dessa ska vara anpassade för de mest känsliga allergikerna. De flesta restauranger har inte sådana rutiner men många överkänsliga kan äta deras mat ändå. Ställ därför hellre frågan ovan än ”är denna mat ”mjölkfri” ”(se punkt 7)?			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
4. Läser du alltid ingrediensförteckningarna?	Om svaret är ”Nej” utsätter du dig för stora risker!! ***Exempel på risk för missförstånd:*** Förändringar av innehållet i livsmedlen framgår ofta inte på annat sätt än av information i ingrediensförteckningen. Svårläsbar text kan göra det omöjligt att få information om innehållet i produkten – kräv tydlig text!			
5. Kräver du alltid ingrediensförteckningar på livsmedelsförpackningarna?	Det skall du göra! Saknar du information genom en otydlig märkning så säg till personalen i din butik. Du kan också kontakta livsmedelskontrollen i din kommun. Enligt EUs nya märkningsregler ska de allergener som nämns på sidan 1 alltid anges och framhävas.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
6. Är du medveten om att det finns risk för kontamination på bufféer och i livsmedels-produktionen, det vill säga att en produkt kan bli förorenad med något som inte skall ingå?	***Exempel på risker:*** På bufféer och vid självplock av godis finns stor risk för spill och att redskap sammanblandas så att maten blir förorenad. Ett livsmedel produceras på en produk-tionslinje som är svår att göra helt ren, t.ex. inom chokladindustrin. Mörk choklad är därför ofta förorenad med mjölk. Råvarorna har blivit kontaminerade någonstans i hanteringen, t.ex. vid skörd, under transporterna, vid lagring eller paketering. Havre är därför ofta förorenad med vete, råg och korn. Endast ett sär-när livsmedel, det vill säga märkt ”fritt från” kan garanteras vara fritt från ett visst allergen. Se punkt 7.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
7. Finns det säkra livsmedel för mig?	Den egna överkänsligheten och informationen som finns att tillgå om en vara ska vara utgångspunkten för en bedömning av eventuella risker och risktagande. Så kallade ”Livsmedel för särskilda näringsändamål” (sär-när) kräver extra kvalitetssäkrad produktion enligt speciella regler och sådan tillverkning och försäljning är anmälningspliktig till Livsmedelsverket. Endast ett sär-när livsmedel, det vill säga märkt ”fri från” kan garanteras vara fritt från ett visst allergen. Observera att vid mycket allvarlig överkänslighet (allergi) kan enda alternativet vara sär-när livsmedel och att man utgår från rena råvaror.			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……