

Branschriktlinje

- Allergi och annan överkänslighet

Hantering och märkning av livsmedel

Branschriktlinje

- 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 framhåvas på ett tydligt sätt i ingrediensförteckningen:

ÄMNER OCH 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. Sojaböner 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 sojaböner,
- c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja,
- d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja.

7. Mjök 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 illinoensis* [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 SO₂, 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 853/2004, 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 tjäniligt 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.

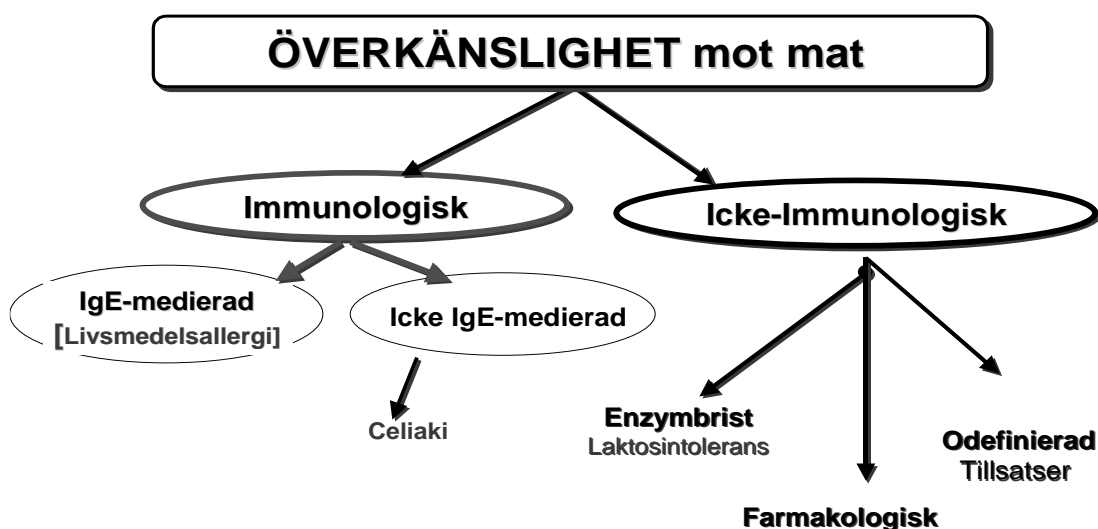
1.3 Konsumentens förväntan

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, sojaböner, 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 havre¹. 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.

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

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 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 symptom 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 sulfid drabbar personer med astma. Sulfid förekommer som konserveringsmedel och antioxidationsmedel. Sulfid är flyktigt och det är framförallt då sulfid förekommer i höga halter och i sura livsmedel, där sulfiden 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 retur) 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. Ingredienslistan 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 produkt-säkerhetsarbete 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. Visuellt 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-teknik². 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.

² Enzyme Linked ImmunoSorbent Assay

3.7 Förpackning och efterkontroll

Produktionsplanering innefattar i vilken ordning olika produkter förpackas. Det gäller att vara extra observant då produktion av bulkvolym skiljer sig 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.

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,
- processhjälpmiddel, 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 processhjälpmiddel som används i deras produkter.

Tillsatser, kryddblandningar, processhjälpmiddel 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 deklarerars. 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: **vetemjöl**. 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 ”**vetestärkelse**”, och lecitin tillverkat av soja som ”emulgeringsmedel **sojalecitin**” 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: Skumm**mjölk**, jordgubbssylt 30% [jordgubbar, socker, vatten, druvsocker, förtjockningsmedel (E440), syra (E 330)], våffla [**vetemjöl**, vatten, socker, solrosolja, salt, emulgeringsmedel (**sojalecitin**)], socker, rapsolja, kakaoöverdrag [solrosolja, socker, kakaopulver, emulgeringsmedel (**sojalecitin**)], glukossirap, choklad 1,5% [med malda **hasselnötter** och emulgeringsmedel (**sojalecitin**)], emulgeringsmedel (E 471, **sojalecitin**), 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 företagets 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:

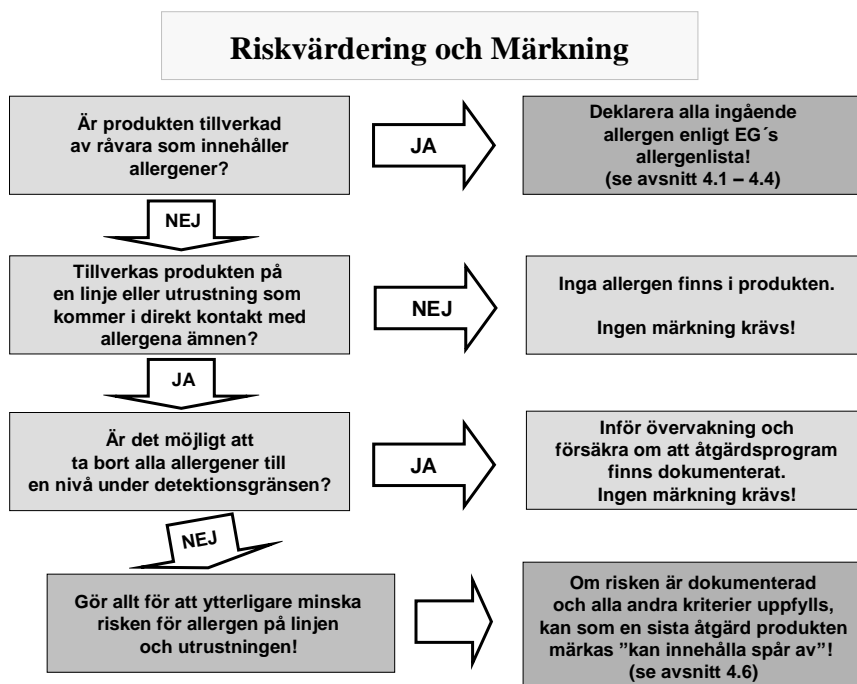
1. *Okontrollerbar*, det vill säga möjligheten att kontrollera hela processen anses obefintlig, till exempel genom att tillverkningen delvis sker i processutrustning som inte är åtkomlig för rengöring, alternativt inte kan rengöras med vatten.
2. *Sporadiskt förekommande*, det vill säga identifierad 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:

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, sojaböner, 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 deklarerar, 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, *Lis* 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), vetesirap, stärkelse / modifierad stärkelse, glukos-sirap, maltextrakt (maltsirap), maltodextrin.	Surdeg, ströbröd, pasta, cous-cous, buljongpulver, potatisprodukter (behandlade med vetemjöl), 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 ansjovisfyllning, marinader, marinad till slottstek, 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 sojaböner, 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, kärnmjöl, skummjöl, kulturmjöl, syrade (fermenterade) mjölkprodukter t.ex. filmjöl, 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, kvar, enzym-modifierad ost (så kallad ostarom), margarinost, vitlökspulver. Choklad, maräng, nougat, ströbröd, kokosmjöl, korv, kryddblandningar (till t.ex. chips), margarin.

Allergener enligt EU	Specifisering	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.
Sojaböner		Sojaböner, 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, böner, kikärtor, 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 bensoesyrestrar (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

Livsmedelsföretagen

Livsmedelsverket

Svenska Celiakiförbundet

Svensk Dagligvaruhandel

Anders Nilsson (ordf SWETIC TK systemcertifiering)

www.astmaoallergiforbundet.se

www.livsmedelsforetagen.se

www.slv.se

www.celiaki.se

www.svdh.se

www.swetic.org