

Faktablad från Livsmedelskontrollen

Nya regler om information vid försäljning av oförpackade livsmedel eller maträtter

Livsmedelsverket har fattat beslut om hur man ska informera konsumenter vid försäljning av oförpackade livsmedel, t.ex. på en restaurang.



Viktiga nyheter för dig med oförpackade livsmedel

För vem gäller lagen?

Alla som serverar eller säljer livsmedel har ett ansvar för att maten är säker att äta. Livsmedlet får inte medföra risk för människors hälsa. Från och med 13 december 2014 gäller det även oförpackade livsmedel som tillagas, serveras, säljs eller är avsedda för t.ex. storkök.

Med storkök menar lagstiftningen alla livsmedelsanläggningar som bereder mat som säljs eller skänks, till de kunder eller gäster som kommer till dem, eller som levereras till kunden. Storkök är t.ex. restauranger, vårdboende, café, skolor, delikatessdisk i butik med flera.

För vad gäller lagen?

Lagen gäller för livsmedel som serveras eller lämnas ut i restaurang samt andra storkök och självplocksbufféer.

Lagen säger att:

Kunden ska kunna få uppgifter om de allergener* som ingår i maten. Uppgifterna om vilka allergener som ingår är alltså särskilt viktiga. Livsmedelsföretaget måste därför ha rutiner för att snabbt kunna informera kunderna och ge dem rätt information om allergenerna eller ämnen man är överkänslig mot.

På vilka sätt ska informationen ges ut?

Informationen kan delges gästen via menyn eller serveringspersonal t.ex.:

- Skriftligt anslag nära det livsmedel det gäller.
- Annat skriftligt material som följer med livsmedlet (vid utskick av mat eller catering)
- Muntlig kommunikation
- Genom matens namn eller beteckning, om det då framgår att aktuellt ämne eller produkt är en ingrediens eller processhjälpmedel
- Annan metod, om informationen även kan ges muntligen.

Lagtext:

LIVSFS 2014:4

Livsmedelsförordningen (EU) nr 1169/2011

***Allergener** (bilaga II i förordningen)

Spannmål med gluten (t ex vete, mjöl, råg, korn, havre)

Kräftdjur

Ägg

Fisk

Jordnötter

Sojabönor (inkl. t ex sojalecitin som kan finnas margarin)

Mjök (med och utan laktos, t ex vasslepulver, smör, mjölkpulver)

Nötter dvs mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt

Selleri (t ex i buljong)

Senap (t ex i majonnäs)

Sesamfrön

Svaveldioxid och sulfid från 10 mg/kg eller 10 mg/l SO₂ i färdig produkt

Lupin

Blötdjur (t ex musslor)

Listan gäller även produkter av dessa livsmedel.

På Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se kan mer information fås.

Anslag!

På en restaurang måste det tydligt framgå för matgästen hur man som gäst ska göra för att få reda på informationen.

Exempel:

1. Meny dagens rätt:

- Korv stroganoff (**vetemjöl, mjölk**) med ris.
- Stekt torsk (**fisk, ägg, rågmjöl, mjölk**) med stekt potatis, kall sås (**mjölk**).
- Vegetarisk lasagne (**mjölk, senap, selleri**).
- Salladsbuffé, bröd (**valnötter**) och knäckebröd (**vetemjöl, sesamfrön**).

2. Meny på väggen eller som delas ut:

Alla pizzor innehåller **vetemjöl, ägg** och **mjölk**.

Extra pizza special: tomatsås, oxfile, **räkor**, crabfish (**fisk**), **jordnötter**, ananas och gorgonzola (**mjölk**), bearnaisesås (**mjölk**)

Exempel på anslag

**Är du allergisk?
Fråga oss om innehållet i
maten!**

Livsmedel som inte är färdigförpackade

Vilken information måste företaget lämna till kunden?

Om kunden själv tar förpackningar av livsmedel ska all livsmedelsinformation finnas på alla förpackningar.

Vanlig märkning gäller.

Om produkten packas på begäran (ex. pizza, varma eller kalla matlådor som levereras hem) eller är packad vid en disk för direkt försäljning över disk ska informationen kunna lämnas ut vid begäran.

Den obligatoriska informationen ska kunna lämnas till kunden på begäran.

Se första sidan om hur informationen får lämnas.

Om konsumentens allergi eller överkänslighet har utretts eller noterats i förväg hos kökspersonalen behöver inte information om allergenerna lämnas vid varje tillfälle som mat serveras eller lämnas ut t.ex. förskolor, vårdhem m.fl.

Informationen är nästan samma som om produkten var färdigpackad.

Den obligatoriska informationen är:

- Namnet (beteckningen)
- Ingrediensförteckning
- Allergener enligt listan
- Nettokvantitet
- Datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag
- Särskilda krav på förvaring och/eller användning
- Kontaktuppgifter
- Ursprungsland eller härkomstplats om det krävs för märkningen annars. Om uppgift saknas och det riskerar att vilseleda konsumenten SKA uppgiften finnas. För kött från får, get, svin och fjäderfä gäller detta från **1 april 2015**. För nötkött gäller det redan.
- Bruksanvisning om det behövs.
- Alkoholhalt om drycken innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol

