

Kontroll av allergiinformation på restauranger våren 2016

Miljö- och hälsoskydd



Rapportsammanställning: Sauli Hautakangas, augusti 2016

Postadress

Falkenbergs kommun
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
311 80 Falkenberg

Besöksadress

Storgatan 27

Telefon

växel 0346-88 60 00

E-postadress

miljo.halsa@falkenberg.se

Internet

www.falkenberg.se

Bakgrund

I slutet av 2014 började nya regler gälla. Reglerna innebär bl.a. en skyldighet att informera om innehållet av allergener (se bilaga 1) även i oförpackade livsmedel. Under 2015 kontrollerade vi att restaurangerna hade ett system för att lämna ut sådan information. Under januari-maj 2016 granskade vi även att informationen som ges till kunderna verkligen är korrekt. Detta gjorde vi genom att för två utvalda maträtter jämföra muntlig/skriftlig information om allergener som ges till gästerna med märkningen på de ingående råvarorna. I övrigt granskade vi rengöring av kransilar och hantering av is samt på vissa anläggningar även spårbarhet. Totalt besökte vi 95 restauranger och andra matserveringar, se bilaga 2.

Resultat

Sex av totalt 95 besökta anläggningar saknade skriftlig uppmaning till gästen att fråga om innehållet av allergener i maten eller annat godkänt sätt att informera. Resultatet var bättre än året innan vilket visar att reglerna är mer kända nu.

Våra kontroller visade att information om matens innehåll av allergener ibland inte var komplett. Särskilt kännedom om innehållet i livsmedel som inte är huvudingredienser, t.ex. kryddblandningar, fonder och smagivande såser, var bristfällig i vissa fall. De allergener personalen oftast missade att nämna var selleri, senap, soja och ägg. Resultatet påverkades bland annat av att personalen i flera fall svarade oss om matens innehåll utan att ha kontrollerat uppgifterna som man vanligtvis brukar göra. Flera personer uppgav nämligen att de normalt sett först visar gästen ingrediensförteckningen eller gör någon annan form av kontroll av innehållet innan man svarar gästen.

De allra flesta informerar gästen muntligt om innehållet i maten. Ibland kombineras detta med att personalen visar upp förpackning så att gästen själv kan läsa innehållet. Några verksamheter hade som regel att serveringspersonalen hänvisar direkt till kocken vid matallergi för att minska risken för missförstånd. Framförallt restaurangkedjor, men även några enstaka fristående restauranger, hade tillgång till särskilt framtaget material om matens innehåll av allergener. Även på sådana anläggningar såg vi dock brister. Exempelvis kunde det i den skriftliga informationen påstås att vissa rätter innehöll vissa allergener, men kontroll av råvarorna visade att så inte var fallet. Detta är fel då informationen begränsar sortimentet för allergiker. Oavsett hur företagen väljer att informera om allergener, är det viktigt att noga kontrollera råvarornas ingrediensförteckningar. Innehållet kan dessutom ändras om tillverkaren av råvarorna gör ändringar i sina recept. Ibland händer det även att leverantören skickar en ersättningsvara, t.ex. innehåller vissa kebabsorter flera allergener medan andra inte gör det.

Inga avvikelser avseende kransilar, hantering av is och spårbarhet noterades.

Däremot noterade vi:

- sju fall av bristande rengöring,
- tre fall av för låg varmhållningstemperatur,
- tre fall av brister avseende förvaring av livsmedel,
- tre fall av bristande underhåll/utformning av lokal,
- tre fall av bristande presentation av livsmedel,
- två fall av för hög kyltemperatur samt
- två fall av brister avseende nedkylning av mat.

P.g.a. att avvikelser inte var åtgärdade vid uppföljning fick tre verksamheter beslut med krav på åtgärder eller förbud. Ett beslut handlade om underhåll av lokaler och inredning, ett beslut gällde varmhållning och ett beslut handlade om både varmhållning och rengöring.

Nyttan med kontrollen

I vår kontroll har vi gått på djupet inom matrelaterad allergi vilket lett till att flera företag fått mer kunskap inom ämnet. Detta bör leda till att det blir säkrare för personer med födoämnesöverkänslighet att äta ute.

Bilaga 1: Allergena ämnen eller produkter därav som alltid ska anges

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete, råg, korn, havre, spelt, khorasanvete eller hybridiserade sorter därav och produkter därav
2. Kräftdjur och produkter därav
3. Ägg och produkter därav
4. Fisk och produkter därav
5. Jordnötter och produkter framställda därav
6. Sojaböner och produkter därav
7. Mjök och produkter därav (inklusive laktos)
8. Nötter såsom mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt/Queenslandsnöt, samt produkter därav
9. Selleri och produkter framställda därav
10. Senap och produkter framställda därav
11. Sesamfrön och produkter framställda därav
12. Svaveldioxid och sulfit som överstiger en viss halt
13. Lupin och produkter framställda därav
14. Blötdjur och produkter framställda därav

Undantagen ingår inte i denna sammanfattning. Jämför med bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.

Bilaga 2: Anläggningar som kontrollerats

1727 krog och restaurang	Hamnkrogen	Prashad
2in1 pizzeria	Harrys Falkenberg	Prostens pizza
Abetong	Harrys Ullared	Rasta
Agnes hörna	Havets pizzeria	Restaurang Ekholmen
Annas Bakgård	Hermans	Restaurang Grytan
Barans Krog	Hertings krog	Restaurang Husmansson
Björnhults golfrestaurang	Hotellet	Restaurang Vesterhavet
Burger Inn	IC-lunch	RIA-gården
Burger King	Kimchi	Rose Garden
Cafe Hjärtat Falkhallen	Kings Hill	SCA personalmatsal
Café Hjärtat gymnasiet	Klitterbadet	SIA-Landet i Ullared
Café Pärlan	La Casa	SiSi restarang
Café to dé	Laxbutiken	Skogstorps pizzeria
Carlsbergs Personalrestaurang	Le Croissant	Slöinge Pizzeria
Chez Adam	L'Ecurie	Spice Valley
Downtown rockbar	Lia hof	Stadsterassen
Entill Pizzeria	Lis mejeri	Stantons
Fagereds Bygdegård	Mackans Bodega	Subway Ullared
Falkenberg mejeri personalrestaurang	Matverket	Susedalens rastplats
Falkenberg Strandbad	Max	Sushibaren
Falkenbergs Bowlinghall	McDonald's	Sörby Naturhälsogård
Falkenbergs Fontänhus	Mixed Asia	Taverna 154
Falkenbergs golfrestaurang	Mötesplats Mölle	Thai Royal
Falkenbergs Museum Café Hjärtat	Nettos café	Thaiköket Ullared
Falkenbergs pizzeria	Nya Stationsgrillen	Tommys pizzeria
Falkenbergs sparbank	Ocean	Torggrillen
Gekås restaurang	Ollestad	Tullbro restaurang
Gits gård	Pallas hotell	Ugglebo Wärdshus
Glenn sportsbar	Pizzahouse Ullared	Vessige Pizzeria
Gui Lin	Pizzahörnan	Vinbergs Golfkrog
Gustaf Bratt	Pizzaway	Åkes Restaurang
Gymnasieskolans RL-program	Pizzeria Campino	