

Så informerar du om matens innehåll

Du som säljer eller skänker oförpackade livsmedel till konsumenter är skyldig att berätta vad maten innehåller. Det är för att personer med exempelvis allergier ska kunna vara trygga med att äta maten.

Lagen gäller för alla livsmedel

På alla livsmedel som är avsedda för konsumenter ska det finnas information. Det gäller numera även livsmedel som inte är förpackade. Reglerna gäller från december 2014. Det kan handla om mat som serveras på till exempel restauranger, kaféer, i en delikatessdisk, på ett vårdboende eller en förskola. Det gäller också mat som körs ut till konsumenterna.

Om kökspersonalen på exempelvis en förskola vet om att en person är allergisk eller överkänslig, så behöver informationen inte lämnas ut varje gång som mat serveras.

Det här måste du informera om

På förpackade livsmedel ska information om allergener och annan obligatorisk information om till exempel sista förbrukningsdag finnas. Om produkten packas på plats, till exempel pizzor eller mat över disk, ska konsumenten kunna ta del av den informationen om han eller hon vill.

Allergener

Det är särskilt viktigt att informera om det finns allergener i maten. Allergener är ämnen som man kan vara allergisk eller överkänslig mot. På nästa sida finns en lista över de vanligaste allergenerna. På Livsmedelsverkets webbsida finns en fullständig förteckning. Listan gäller även produkter som är tillverkade av dessa livsmedel.

Annan obligatorisk information

Det finns också annan obligatorisk information som konsumenten



Nu måste även livsmedel som inte är förpackade märkas.

ska kunna ta del av. Exempelvis ska det finnas ett datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag. Om det krävs ursprungsland eller härkomstplats ska det stå. För kött från får, get, svin och fjäderfä gäller detta från 1 april 2015. För nötkött gäller det redan. Om du inte har information om ursprungslandet så ska det framgå. En lista över vilken information som måste finnas kan du se på nästa sida.

Skapa rutiner

Det måste tydligt framgå för konsumenterna hur de ska göra för att få reda på informationen. Därför är det bra om du som på något sätt serverar mat, skapar rutiner för hur informationen snabbt kan lämnas ut. Informationen kan ges skriftligt eller muntligt. Det viktigaste är att informationen är korrekt. På följande sida ges några förslag på hur du kan göra.

Så kan informationen kan ges

- Skriv ut informationen direkt på menyn
- Sätt upp ett skriftligt anslag nära den mat det gäller
- Ett informationsblad som följer med maten (vid utskick eller catering)
- Muntlig säkrad information
- Genom matens namn eller beteckning, om det då framgår att någon allergen är en ingrediens eller ett processhjälpmedel som till exempel stekfett
- Muntligt av exempelvis serveringspersonalen

Så här kan det se ut på menyn

Dagens rätt

Korv stroganoff (vetemjöl, mjölk) med ris

Vegetarisk lasagne (mjölk, senap, selleri)

Alla pizzor innehåller vetemjöl, ägg, ost och mjölk.

Pizza special: tomatsås, oxfile, räkor, crabfish (fisk), jordnötter och bearnaisesås (mjölk)

Är du allergisk? Fråga oss om innehållet i maten.

Allergener

- Spannmål med gluten, (t ex vetemjöl, råg, korn, havre)
- Ägg
- Fisk
- Kräftdjur
- Jordnötter
- Nötter som mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt
- Sojaböner (inklusive sojalecitin som kan finnas i margarin)
- Mjölk (med och utan laktos, vasslepulver, smör, mjölkpulver)
- Selleri (kan finnas i buljong)
- Senap (kan finnas i majonnäs)
- Sesamfrön



Ägg är ett exempel på en allergen.

- Svaveldioxid och sulfit från 10 mg/kg eller 10 mg/l SO₂ i färdig produkt
- Lupin
- Blötdjur (exempelvis musslor)

Annan obligatorisk information

- Namnet (beteckningen)
- Ingrediensförteckning
- Nettokvantitet
- Datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag
- Särskilda krav på förvaring och/eller användning
- Kontaktuppgifter
- Ursprungsland eller härkomstplats om det krävs för märkningen. 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

Läs mer

Lagtext: LIVSFS 2014:4

EU-förordning om information: 1169/2011

Livsmedelsverkets webb: www.slv.se