



# Kommunikation om och förebyggande arbete mot oönskade allergener

15 april 2016

Anders Nilsson, Livsmedelsansvarig NEA



Lloyd's Register  
LRQA

Improving performance,  
reducing risk

# Vem är jag?



**Det började med en kopp kaffe,... LR grundades i London 1760, LRQA 1985**  
245 kontor, verksamhet i mer än 125 länder  
Gap-analyser & förrevisjoner, Ackrediterad certifieringsrevisjoner, Utbildningar

# På agendan

- Hur kommunicerar man om allergener och andra överkänslighetsframkallande ingredienser i ett livsmedel, föroreningarna av allergener ”Kan innehålla spår av...” och löften om ”Fri från...”?
- Hur kan man identifiera, förebygga och minska risker för att odeklarerade allergener förekommer i livsmedel som säljs och konsumeras?

# Allergenhantering – en angelägenhet också i andra länder

## Food Safety News

*Breaking news for everyone's consumption*

[Home](#)

[Foodborne Illness Outbreaks](#)

[Food Recalls](#)

[Food Politics](#)

[Events](#)

[Subscribe](#)

### Undeclared Allergens Behind Half of FDA's Fourth-Quarter Recalls

BY NEWS DESK | MARCH 4, 2015



# Produktansvarslag 1992:18

1§ ... personskada eller sakskada som en produkt orsakat ...

3§ ...en säkerhetsbrist .... (t.ex. konstruktionsfel, fabriktionsfel, instruktionsfel)

6§ Skadeståndsskyldiga är:

...den som tillverkat;

...den som importerat till EU;

...den som marknadsför produkten som sin egen. ....

Strikt ansvar, 10 år från tillverkningstillfället (motsvarande), 3 år från skadan uppstått. Skadad ska påvisa samband.

**EU lag; sällan tillämpad i Sverige,  
vanligare i andra europeiska länder**

# Livsmedelsöverkänslighet – inte enbart märkningskraven

- **Kiwi** (t.ex. FSA Report 2008 “T07 Food Allergy ...” & Japan Food and Agricultural Import regulations and standards - JFA I&S)
- **Ärtor** (t.ex. Svenska Livsmedelsverket – [www.slv.se](http://www.slv.se) )
- **Pinjenötter / kärnor** (t.ex. SLV & [www.eatwell.gov.uk](http://www.eatwell.gov.uk))
- **Bovete & ris** (t.ex. enligt JFA I&S)
- **Persika, äpple, gelatin, apelsin, kyckling, fläsk, bockhornsklöver, etc** (t.ex. LD ALBA list, JFA I&S, svenska “Hjälp i ditt arbete med allergener...)
- Snart också andra livsmedel?





# Branschriktlinjer



## Guidance on Allergen Management and Consumer Information

Best Practice Guidance on Managing Food Allergens with Particular Reference to Avoiding Cross-Contamination and Using Appropriate Advisory Labelling (e.g. 'May Contain' Labelling)

This guidance is voluntary

[www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk)

## Guidance on Food Allergen Management for Food Manufacturers

2013



[www.fooddrinkeurope.eu](http://www.fooddrinkeurope.eu)

Swedish Food Sector Guidelines For:

## Management and labelling of food products with reference to

## Allergy and Intolerance

English version, August 2005



[www.slv.se](http://www.slv.se)

## Hjälp i ditt arbete med allergener och andra överkänslighetsframkallande livsmedel

Mars 2009



[www.allergenbureau.net](http://www.allergenbureau.net)

## FOOD INDUSTRY GUIDE TO ALLERGEN MANAGEMENT and LABELLING



### VITAL Action Level Grid ?

Reference Amount or Serving Size ?  g

	Action Level 1	Action Level 2
Almond	<2 ppm	≥2 ppm
Brazil nut	<2 ppm	≥2 ppm
Cashew	<2 ppm	≥2 ppm
Hazelnuts	<2 ppm	≥2 ppm
Macadamia nut	<2 ppm	≥2 ppm
Pecan	<2 ppm	≥2 ppm
Pine nut	<2 ppm	≥2 ppm
Pistachio nut	<2 ppm	≥2 ppm
Walnut	<2 ppm	≥2 ppm
Wheat	<20 ppm	≥20 ppm
Rye	<20 ppm	≥20 ppm
Barley	<20 ppm	≥20 ppm
Oats	<20 ppm	≥20 ppm
Spelt	<20 ppm	≥20 ppm
Egg	<0.6 ppm	≥0.6 ppm
Crustacea	<200 ppm	≥200 ppm
Fish	<2 ppm	≥2 ppm
Milk	<2 ppm	≥2 ppm
Peanut	<4 ppm	≥4 ppm
Sesame seed	<4 ppm	≥4 ppm
Soy	<20 ppm	≥20 ppm
Lupin	<80 ppm	≥80 ppm
Mustard	<1 ppm	≥1 ppm

# Allergenhantering en livsmedelsproduktion

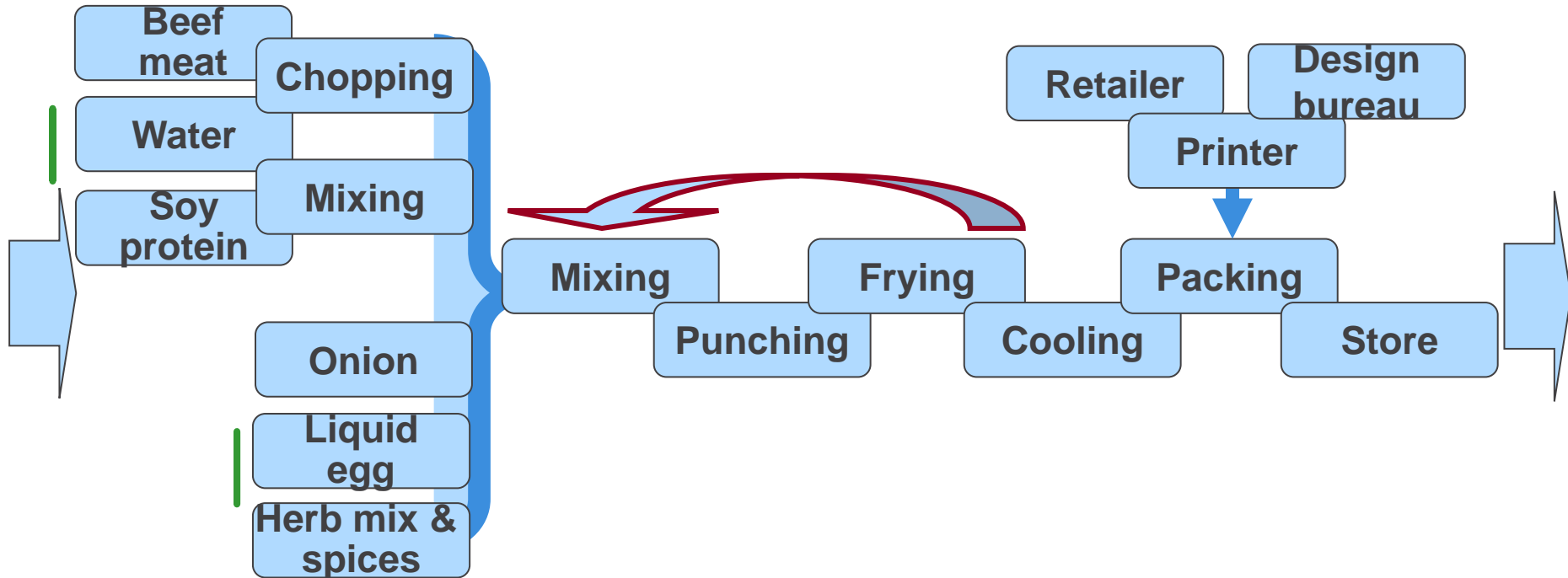




Figure 1: Examples of precautionary allergen statements

May contain.....??

May contain...

May contain traces of

Packed in an environment where... may be present

Made in a facility that also processes

Produced in a factory which handles...

Produced on shared equipment which also processes

Made on the same production line as...

Made in a production area that also uses...

No nuts in ingredients, but cannot guarantee nut-free

Not suitable for ...allergy sufferers

Due to manufacturing methods products may occasionally contain...

May be present...

Source: Allen et al. World Allergy Organization Journal 2014, 7:10

CIEH / TiFSiP white paper – internationell använda (dåliga) begrepp



Contents lists available at [ScienceDirect](#)

## Food and Chemical Toxicology

journal homepage: [www.elsevier.com/locate/foodchemtox](http://www.elsevier.com/locate/foodchemtox)



### Soy in wheat – Contamination levels and food allergy risk assessment



Benjamin C. Remington<sup>a</sup>, Steve L. Taylor<sup>a,\*</sup>, David B. Marx<sup>b</sup>, Barbara J. Petersen<sup>c</sup>, Joseph L. Baumert<sup>a</sup>

- 1,6 - 236 ppm sojaprotein detekterat i 62,8% av 35 vetemjölsprodukter
- Genomsnittlig serveringsportion (30 g) innehåller 0,05 – 7,1 mg sojaprotein
- Inga rapporter från allergiska reaktioner mot odeklarerad soja (i USA)
- Låg förväntad risk och avsaknad av kunskap om allergiska reaktioner bland sojaallergiker (i USA) behöver rekommendationer att undvika vete-baserade produkter inte ges till sojaallergiker.

**Food and Chemical Toxicology 62 (2013) 485 - 491**

# Ingen ”kan innehålla spår av märkning” rekommenderas!



Government  
of Canada

Gouvernement  
du Canada

Canada

## Canadian Food Inspection Agency

---

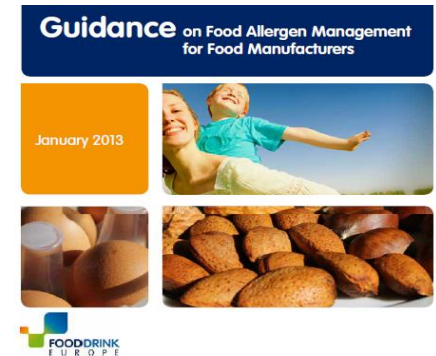
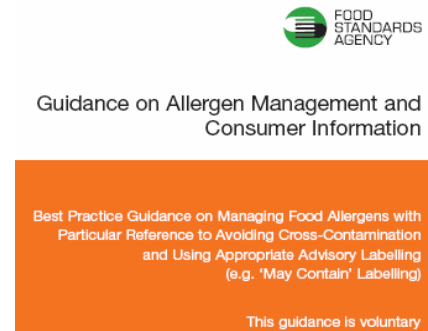
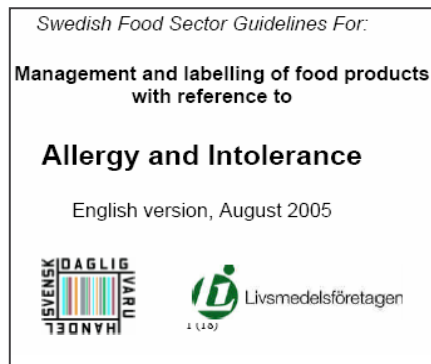
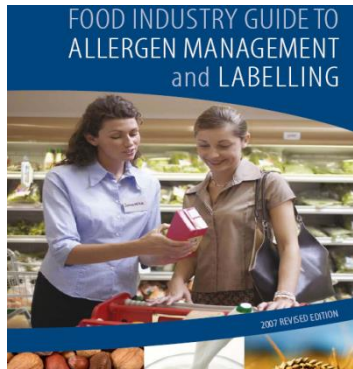
### **Adventitious Presence of Soy in Grain Products**

February 12, 2013, Ottawa: The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and Health Canada are advising manufacturers and importers of grain-based products that precautionary labelling for soy is not required on these products when a low level of soy is present due to adventitious presence. Health risk assessments have determined that the low levels of soy due to adventitious presence would not be expected to cause an allergic reaction in the soy allergic community.

**Baserat på undersökningar 2009 - 2010**

# Hur tolkar allergiker ”kan innehålla spår av” (PAL)?

- 32 peanut- and nut-allergic adults interpretation of PAL – “labelling not credible or desirable” (Barnett et al. 2011)
- Widespread use of PAL causes considerable confusion and anxiety to people with allergies ..... not uncommon to miss allergy warnings ...(FSA 2002, Cummings et. Al 2010, Sneth et.al. 2010)
- Increase in risk-taking behaviour as some allergic consumers may ignore PAL ..... (Remington et.al 2015)



Motiv varför riktlinjer utarbetats

# Märkning ”kan innehålla spår av”?

## Absolut sista möjligheten är kontaminationsrisken är:

- *Okontrollerbar*, ....möjligheten att kontrollera hela processen obefintlig, t.ex. genom att tillverkningen delvis sker i utrustning oåtkomlig för rengöring, alternativt inte kan rengöras med vatten.
- *Sporadiskt förekommande*, .....
  - analys av allergen homogent fördelad / i form av bitar -flisor och som är synligt förekommande .....efter rengöring
  - identifierad vid rengöringskontroll
  - säkerställd konsumentreaktion.

Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns  
branschriktlinjer för Allergi och annan överkänslighet-  
Hantering och märkning av livsmedel (2015)

# Fri från – löfte om säkra livsmedel ....

.... till konsument

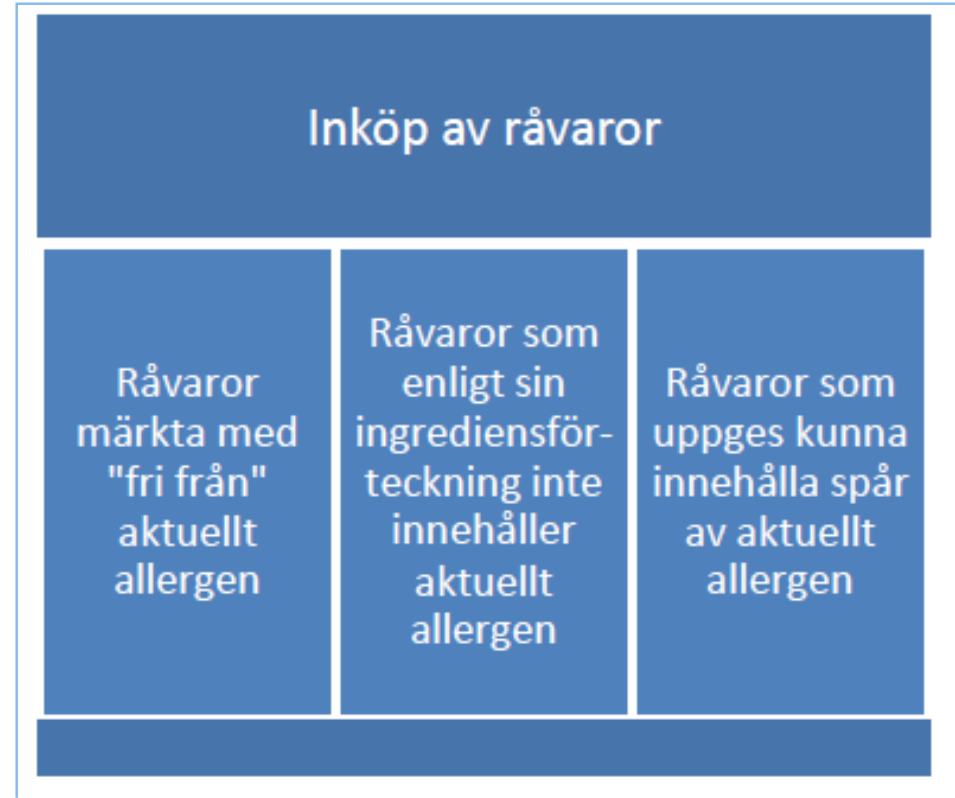
- med allergi eller annan överkänslighet
- som behöver specialkost – ”sär-när”
  
- produktion anmäld till livsmedelsverket, inspektion av lokal livsmedelsmyndighet
- bra rutiner vid leverantörsväl, hantering i produktionen och märkning
- om liknande produkter finns som innehåller det man märker ”fri från”



# Vägledning till kontrollmyndigheter .... 2012-06-01

Sammansättning och egenskaper på de råvaror som ett företag använder påverkar "riskbilden" och därmed behovet av förebyggande åtgärder hos företaget och utformningen av den offentliga kontrollen.

**När och hur ska information om att en råvara "kan innehålla spår av" överföras till produkt?  
Ska informationen överföras?**





# Sammanfattning

- Gränsvärden dröjer då internationell samsyn, analysmetoder, CRM och provtagningsplaner har brister idag
- Vi behöver förebygga och minska risken att sådana allergener förekommer genom att ställa krav på alla leverantörer inklusive primärproducenter
- ”Kan innehålla spår av...” bör inte användas på råvaror som innehåller allergener från primärproduktionen.
- Tveksamt om ”Kan innehålla spår av...” ska användas på färdiga produkter (om inte kvaliteten på märkningen kan förbättras avsevärt).
- Stora skillnader mellan olika allergener och överkänslighetsframkallande livsmedel
- Olika förhållningssätt till att få ange ”Fri från” i olika länder

**Anders Nilsson**

**Bedömningsledare, Livsmedelsansvarig NEA**

Lloyd's Register LRQA

T + 46 (0)31 262180

E [anders.nilsson@lrqa.com](mailto:anders.nilsson@lrqa.com)

M + 46 (0)70 643 1582

LRQA



Lloyd's Register  
LRQA

Improving performance,  
reducing risk