

# Hur restauranger i Sverige följer EUs informationsförordning 1169/2011

Rikard Åsgård och Bertil Orrby, Astma- och Allergiförbundet, Stockholm



## Bakgrund och syfte

EUs informationsförordning 1169/2011 som fr.o.m. dec 2014 måste efterföljas i Sverige enligt Livsmedelsföreskrifterna LIVSFS 2014:4 innebär att restauranger, caféer och andra som serverar oförpackad mat måste kunna informera om 14 allergener\* i maten de serverar, antingen skriftligt eller muntligt. De måste även informera gästerna om att de kan fråga om innehållet i maten samt skaffa rutiner för hanteringen av maten som säkerställer att de kan ge gästen rätt information om innehållet i maten. För att skaffa ett kunskapsunderlag, se hur stor del av restauranger som följer förordningen samt att få djupare erfarenheter av medlemmarnas restaurangbesök genomfördes under tiden november 2015 till februari 2016 en enkätundersökning av Astma- och Allergiförbundet genom systemet Netigate.

72 medlemmar svarade på enkäten varav 11% män och 88% kvinnor med åldersfördelningen 28% under 25, 59% 26-50, 11% 51-65 och 2% över 65 års ålder. 48% bor i storstad, 29% i medelstor stad, 16% på mindre ort och 7% i glesbygd.

### \* EUs allergenlista

- Spannmål som innehåller gluten (vete, råg, korn)
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Sojaböner
- Mjölk och mjölkprodukter
- Nötter
- Selleri
- Senap
- Sesamfrön
- Svaveldioxid och sulfit (>10 mg/kg el >10 mg/liter)
- Lupin
- Blötdjur

## Slutsatser

Vid de 72 restaurangbesök som ingick i undersökningen följde de flesta restauranger inte EUs informationsförordning om att informera om de 14 allergenerna i maten. 24 % av restaurangbesöken ledde till reaktioner mot maten, i form av allergi eller överkänslighet. Informationen om allergener i maten var spridd från dålig till mycket bra. Några valde att inte äta på restaurangen pga dålig information om allergener. Ungefär lika många restauranger hade dåligt som bra bemötande av den allergiska gästen.

## Resultat

Från enkätundersökningen framkom följande:

% av restauranger	Ja	Nej
Fanns skyltning om att restaurang informerar om allergimaten?	35	65
Gavs information om allergimaten i meny, pärm, digitalt eller muntligt?	30	70
Anges alla ingredienser för eventuella allergirätter på menyn?	12	88
Är allergener skilda från övrig text i menyn, så att man ser dem?	11	89
Kände du dig trygg med restaurangens muntliga information om innehållet i maten?	38	62
Fick du några obehag av maten, som allergi eller överkänslighet?	24	76

Så fördelade sig omdömena om restaurangerna:

Restaurangen var:	Mycket bra	Ganska bra	Inte så bra	Dålig
Information om innehåll i maten	26	17	17	40
Att få mat utan allergener du inte tål	29	25	20	26
Bemötande av dig som matallergiker	33	22	18	27

## Erfarenheter från restaurangbesöken:

Sonen började må dåligt med magont och svårt att andas. Köket ger nu beskedet att det var ägg i maten han åt. Bättre rutiner!

Vi kunde ej äta på restaurangen då de ej hittade pärmen med ingredienser. De bad om ursäkt. De borde vara mer noggranna.

Riven ost över pommes stripsen. Jag hann ta en tugga och fick kraftig reaktion. Som tur var hade jag kortison med mig.

Kocken hade lagt nötter i fler rätter än i allergipärmen. Jag fick först fel information om vad jag kunde äta och blev förvirrad.

De borde kunna skillnaden på laktosintolerant och mjölkproteinallergi. Barnet fick anafylaktisk chock.

Restaurangen tog allergin på allvar, men såg inte helheten. De bemötte oss med vänlighet men helt tryggt kändes det inte.

Det gick bra att kommunicera allergier med restaurangen. Vi kommer att rekommendera denna restaurang till andra.