Matinformasjonsforskriften 2014

Mattilsynet

INFORMASJON OM

Allergener

for ikke ferdigpakket mat

Innhold

Slik opplyser du om allergenene 3
Ofte stilte spørsmål 5
Restauranter, kantiner og hoteller 6
Catering 7
Matbutikker 8
Bakerier og kafeer 9
Andre salgssteder, f.eks. boder og markeder 10
Mat som leveres til forbrukeren 11
Steder med skjenkebevilling 12
Institusjoner og organisasjoner 13
Disse allergenene må det alltid informeres om 14
Eksempler på matvarer som inneholder de 14 allergenene 15

Generell informasjon

Hvem har ansvaret for at regelverket følges?
Dere som importerer, produserer og selger mat har ansvar for å sette deg inn i og følge regelverket.

Hvordan kan virksomhetene sikre at maten er trygg for matallergikere?
Gode rutiner, i alle trinn i virksomheten, er avgjørende for å oppnå trygg mat til kundene med matallergi eller matintoleranse.

Hvem har ansvaret for å dokumentere og bekrefte informasjonen som gis?
Dere må ha systemer som gjør at dere på en egnet måte kan dokumentere og bekrefte at informasjon, f. eks. innhold av allergener i en matrett, er korrekt.

Hvem fører tilsyn med maten?
Mattilsynet fører tilsyn med virksomheter som restauranter, gatekjøkken, kantiner og andre som produserer, bearbeider og selger mat og drikke.

Virksomhetene har et selvstendig ansvar for å følge regelverket. Mattilsynets oppgave er å påse at regelverket etterleves.

Ikke ferdigpakket mat

Slik opplyser du om allergenene

Denne informasjonen er til deg som lager eller selger mat som ikke er ferdigpakket, for eksempel over disk, i restauranter, i kantine og ved catering. Den gir deg forslag til hvordan du kan informere om ingredienser som enkelte er allergiske mot – dette kalles allergener. Det er opp til deg å finne gode og praktiske løsninger som er i samsvar med regelverket.

Forbrukerne skal få informasjon om hva maten inneholder av ingredienser som kan gi allergi eller intoleranse. Fra og med 13. desember 2014 gjelder dette kravet også for mat uten emballasje – såkalt ikke ferdigpakket mat.

Folk kan være allergiske eller intolerante mot mange ingredienser, men regelverket sier at det er **14 bestemte allergener** som det skal informeres om. Listen er felles for EU og Norge og gjelder all mat, både med og uten emballasje. Listen med de 14 vanligste allergenene finner du på side 14.

KRAVENE FINNES I forskrift 28. november 2014 nr. 1497 om matinformasjon til forbrukerne (matinformasjonsforskriften), § 1 artikkel 12. nr. 5 jfr. artikkel 44

LES MER HER

Det nye regelverket krever at informasjon om allergenene skal være **skriftlig tilgjengelig direkte for forbruker**. De ansatte bør også kjenne til hvilke allergener maten inneholder, men kundene skal enkelt kunne finne informasjonen uten å måtte spørre betjeningen. Opplysningene kan for eksempel gis på menyen, på et skilt, på skjerm eller på en plakat.

Videre i denne veilederen vil du finne mer detaljert informasjon om hva de nye kravene innebærer og eksempler på hvordan du kan etterleve dem.

Ofte stilte spørsmål

Hva er allergener?
Ved allergi reagerer kroppen på naturlige stoffer i maten. Disse stoffene kalles allergener. Det er laget en liste over de 14 vanligste allergenene. Se side 14 og 15.

Hva sier regelverket om informasjon av allergener i ikke ferdigpakket mat?
Fra og med 13. desember 2014 er det nye regler for merking av allergener i mat. Det er endringer for ferdigpakket og ikke ferdigpakket mat. Ikke ferdigpakket mat er mat som serveres over disk, i restaurant, på kafeer, gatekjøkken, kantine, på sykehus, som takeaway og så videre. For slik mat er det nå obligatorisk med skriftlig informasjon om 14 ingredienser i maten som kan forårsake allergiske reaksjoner.

Hvilke virksomheter er omfattet av de nye kravene?
Alle virksomheter som håndterer mat og drikke som ikke er ferdigpakket, må informere skriftlig om innholdet av allergener. Dette gjelder for restauranter, kafeer, gatekjøkken, takeawaysteder, cateringfirmaer, boder mm. Matbutikker må også informere skriftlig om allergene ingredienser i ikke ferdigpakkede matvarer.

Omfatter kravene alle typer salg og levering av ikke ferdig pakket mat?
På kortvarige arrangementer som skoleavslutninger og loppemarkeder, eller når idrettslaget selger pølser og kaker i kun noen timer, er det ikke nødvendig å gi opplysninger om allergener på ikke ferdigpakket mat.

Hvilke allergener skal man informere om?
I regelverket er det en liste over de 14 allergenene som folk oftest er allergiske mot. Disse skal det opplyses om dersom de finnes i maten. **Merk at kornslag og type nøtter skal angis** fordi mange forbrukere har behov for denne informasjonen. Listen er felles for EU og Norge, og du finner den på side 14 i dette dokumentet. Les mer her.

Hvilket språk skal brukes?
Den skriftlige informasjonen om allergener i matvarer skal være på norsk.

Hvordan skal man gi informasjonen?
Informasjon om innhold av allergener kan gis i menyer, på skilt, på tavler, på skjerm og lignende. Det viktige er at informasjonen gis skriftlig og er lett tilgjengelig for kundene, uten at de skal måtte be om den. Muntlig dialog mellom kunde og betjening er naturlig i tillegg, men ikke i stedet for skriftlige opplysninger. Informasjonen må omfatte ordet «inneholder» etterfulgt av de spesifikke allergenene. Eksempel: «Inneholder hvete, soya og egg.»

Finnes det unntak fra kravet om opplysninger om allergener?
Ja, man trenger ikke merke matvarer der varen i seg selv forteller kunden at den inneholder et allergen, for eksempel egg, røkt laks og skåler med nøtter (se listen over allergener på side 14). Visse matvarer, for eksempel fiskekaker, kan imidlertid inneholde flere allergener, og disse må det opplyses om. For å unngå forvirring anbefales det da å opplyse om alle allergener. Da kan det eksempelvis stå «inneholder fisk, hvete og soya».

Hva er en ingrediens og hva er et kryssforurensende stoff?
En ingrediens brukes til å produsere eller tilberede et produkt, mens et kryssforurensende stoff finnes utilsiktet i produktet i små mengder. Ingredienser omfatter også tilsetningsstoffer og krydder. Det skal informeres om ingredienser når disse er allergener. Hvis for eksempel pommes frites stekes i peanøttolje, er oljen en ingrediens og retten må merkes med «inneholder peanøtter».

Hvordan håndterer vi det nye regelverket?
Gode rutiner er avgjørende i alle trinn i virksomheten for å oppnå trygg mat til kundene. Kravene om å identifisere og forebygge farer gjelder også for allergener, jf forskrift om næringsmiddelhygiene . Virksomhetene er ansvarlig for at personalet kjenner til regelverket. Les mer her.

Hvem har ansvaret for å finne gode og praktiske løsninger som er i samsvar med regelverket?
Alle som produserer og selger ikke ferdigpakket mat har ansvaret for å sette seg inn i og følge regelverket. Det er opp til virksomhetene å finne gode og praktiske løsninger som er i samsvar med regelverket.

Restauranter, kantiner og hoteller

Gatekjøkken, kafeer, kantiner, restauranter og hoteller er blant virksomhetene som må merke maten de serverer. Husk at kravene også omfatter drikke.

TIPS!
Husk at det viktige er at kundene enkelt kan finne og lese informasjonen uten å måtte lete.

Skriftlig informasjon om allergener kan for eksempel plasseres ved siden av hver rett på menyen. Eventuelt kan informasjonen plasseres på ett eller flere iøynefallende steder i lokalet, enten som trykt plakat eller på en elektronisk tavle.

Informasjonen må være lesbar og enkel å forstå. Det er viktig at man også informerer om allergener i tilbehør som sauser og brød. Drikker er også omfattet av regelverket. Husk å opplyse skriftlig om innholdet av allergener i vin, fatøl, drinker, smoothier og tilsvarende.

Informasjonen om allergener i matretter som er «dagens rett» må til enhver tid være oppdatert. Husk å endre informasjonen når retten endres.

Hotell og andre som tilbyr romservice, kan for eksempel gi den skriftlige allergeninformasjonen på menyen på rommet.

Catering

Virksomheter som mottar bestillinger og som leverer direkte til kunden, skal gi informasjon om allergener både før og etter at maten er bestilt.

HUSK!
Kravet om skriftlig allergenmerking gjelder også for enkel møtemat.

Cateringfirmaer med faste lokaler kan informere om allergener på samme måte som restauranter. Hvis arrangementet derimot foregår i en bedrift, i et privat hjem eller lignende, gis den skriftlige informasjonen på stedet.

Kravet om skriftlig allergenmerking gjelder også for enkel møtemat.

Et cateringfirma som leverer maten ferdig tilberedt, f eks tapasbuffet eller pizza (hvor det ikke er behov for ytterligere tilberedning eller servering), skal gi skriftlig informasjon om allergener til kunden.

Hvis cateringfirmaet også tilbereder og serverer maten, er det cateringfirmaets plikt å sørge for at de som skal spise får skriftlig informasjon om innhold av allergener.

Matbutikker, kiosker og bensinstasjoner

Matbutikker, kiosker og bensinstasjoner som selger ikke ferdigpakket mat, for eksempel salater og varmmat, må også merke disse.

TIPS!
Hvis informasjonen ikke står rett ved den aktuelle matvaren, må det være enkelt for forbrukeren å finne og lese den

Det skal være enkelt for forbrukeren å finne og lese informasjonen om allergener, og det skal tydelig fremgå hvilket allergen som er brukt i de ulike matvarene.

Skriftlig informasjon om allergener i ikke ferdigpakket mat bør stå i tilknytning til matvaren som inneholder allergener. Det må være enkelt for kunden å finne informasjonen.

Det er virksomheten selv som må ta stilling til hvordan de kan oppfylle dette kravet på en best mulig måte overfor forbrukerne. Én løsning vil ikke passe i alle tilfeller eller for alle virksomheter.

Bakerier og kafeer

I bakerier og på kafeer anbefales det å gi skriftlige allergenopplysninger i tilknytning til hvert enkelt produkt.

TIPS!
Hvis informasjonen ikke står rett ved den aktuelle matvaren, må det være enkelt for forbrukeren å finne og lese den

Skriftlige opplysninger om allergener kan gis på en lapp eller på et skilt plassert ved den enkelte rett eller bakevare i disken eller på hyllen.

I tilfeller der virksomheten mener at det er best å bruke en løsning med et skilt plassert sentralt i virksomheten med informasjon om at kunden kan finne allergenopplysningene i en perm eller lignende, bør det også ved de konkrete varene eller rettene stå en skriftlig opplysning om at maten inneholder allergener. I tillegg henvises det til de konkrete opplysningene om allergenene.

Andre salgssteder, f.eks. boder og markeder

Permanente eller midlertidige boder eller markeder skal gi skriftlig informasjon om allergener. Dette gjelder også ved utdeling av smaksprøver.

HUSK!
Alle som selger matvarer bør også kunne gi muntlig informasjon om innholdet av allergener i det de selger.

Matboder på matmarkeder og festivaler er ofte små, og her kan det være praktisk og effektivt å plassere informasjonen om allergener i nærheten av de aktuelle matvarene eller på en egen meny.

Informasjonen kan også stå et annet sted, men den må være lett å finne og lese, og det må fremgå tydelig hvilke allergener som er knyttet til de ulike matvarene.

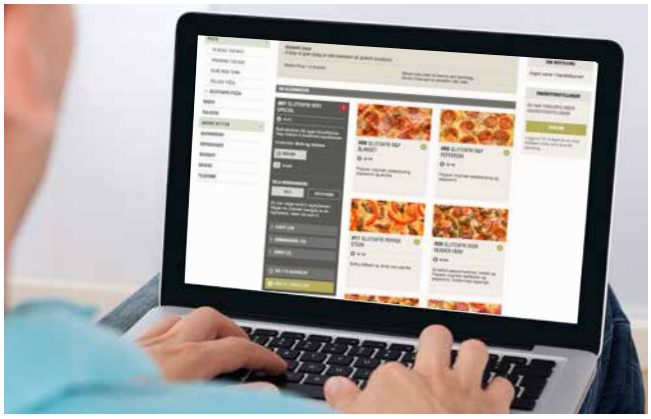
Mat som leveres til forbrukeren

Virksomheter som driver med «fjernsalg» kan for eksempel opplyse om allergener på bestillingssiden på internett.

HUSK!
Selv om kunden får informasjon om allergener ved bestilling, skal informasjonen foreligge skriftlig ved levering.

Virksomheter som mottar bestillinger og som leverer direkte til forbrukeren, skal gi informasjon om allergener før varene eller rettene bestilles. Informasjonen må være skriftlig, for eksempel i et hefte eller på hjemmesiden.

Forbrukerne skal også få informasjonen når de mottar varene eller rettene.



Steder med skjenkebevilling

Drikker som fatøl, cider, cocktailer, vin og smoothie er også omfattet av opplysningskravet om allergener. Kravet gjelder både alkoholholdige og alkoholfrie drikker.

TIPS!
En enkel løsning er å skrive informasjon om allergener direkte i vinkartet.

Opplysninger om allergener i drikker kan gis på flere måter. For eksempel kan vinlister ha informasjon om innhold av sulfitt. Allergeninformasjon for andre drikker, slik som drinker, kan for eksempel gis på eget ark i prislisten.

Institusjoner og organisasjoner

Av og til kan det være vanskelig å formidle skriftlig informasjon om allergener. Da kreves særskilte ordninger.

TIPS!
Aktivitetsskoler og barnehager kan for eksempel henge opp neste ukes meny med informasjon om allergener på et synlig sted.

Skolefritidsordninger og aktivitetsskoler for barn, eldresenter o.l. som serverer mat er også pålagt å gi skriftlig informasjon om allergener. Siden barn ikke alltid forstår slik informasjon, må de foresatte få opplysningene.

Sykehus, fengsler og andre institusjoner som serverer mat er underlagt det samme regelverket. Husk at pasienter og innsatte også må få skriftlig informasjon om allergener i maten, selv om de spiser på rommet. Dette kan gis sammen med maten på brettet eller på en meny.

Enkelte personer har ikke forutsetninger til å forstå eller følge informasjonen som gis. Da må en sykepleier, verge eller lignende få opplysningene om allergener.

Organisasjoner som leverer gratis mat til privatpersoner eller sentrale mottak, skal derfor gi skriftlig informasjon om innholdet av allergener. I visse tilfeller kan det i tillegg også være nødvendig å gi informasjon muntlig.

14
allergener

Disse allergenene må det alltid informeres om

Her finner du oversikten over de 14 allergenene som er de vanligste den europeiske befolkningen reagerer på. Vedlegg II i matinformasjonsforordningen(EU) nr. 1169/2011 er fastsatt av EFSA (EUs organ for mattrygghet). Dette er gjort på bakgrunn av vitenskapelig dokumentasjon. Informasjonen under bør leses sammen med matinformasjonsforskriften.

1. Kornslag som inneholder gluten, dvs. hvete (slik som spelt- og korasanhvete), rug, bygg, havre eller hybridiserte stammer av disse, og produkter fremstilt av slike kornslag, unntatt

a) glukosesiruper fremstilt av hvete, herunder dekstrose[1]

b) maltdekstriner fremstilt av hvete[1]

c) glukosesiruper fremstilt av bygg,

d) kornslag som brukes til fremstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol.

2. Skalldyr og produkter fremstilt av skalldyr.

3. Egg og produkter fremstilt av egg.

4. Fisk og produkter fremstilt av fisk, unntatt

a) fiskegelatin som brukes som bærestoff for vitamin- eller karotenoidpreparater,

b) fiskegelatin eller fiskeslim som brukes som klaringsmiddel i øl og vin.

5. Peanøtter og produkter fremstilt av peanøtter.

6. Soyabønner og produkter fremstilt av soyabønner, unntatt

a) raffinert soyaolje og -fett[1)]

b) naturlige blandede tokoferoler (E306), naturlig D-alfa-tokoferol, naturlig D-alfa-tokoferolacetat og naturlig D-alfa-tokoferylsyresuksinat fra soyabønner,

c) fytosteroler og fytosterolestere fremstilt av vegetabilske oljer fra soyabønner,

d) fytostanolestere framstilt av vegetabilske steroler fra soyabønner.

7. Melk og produkter fremstilt av melk (herunder laktose), unntatt

a) myse som brukes til fremstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol,

b) laktitol.

8. Nøtter, dvs. mandler (Amygdalus communis L.), hasselnøtter (Corylus avellana), valnøtter (Juglans regia), kasjunøtter (Anacardium occidentale), pekannøtter (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), paranøtter (Bertholletia excelsa), pistasienøtter (Pistacia vera) og macadamianøtter (Macadamia ternifolia), og produkter fremstilt av slike nøtter, unntatt nøtter som brukes til fremstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol.

9. Selleri og produkter fremstilt av selleri.

10. Sennep og produkter fremstilt av sennep.

11. Sesamfrø og produkter fremstilt av sesamfrø.

12. Svoveldioksid og sulfitter i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg eller 10 mg/liter som totalt SO_2 som skal beregnes for produkter slik de frembys for konsum eller slik de rekonstitueres i samsvar med produsentens anvisninger.

13. Lupin og produkter fremstilt av lupin.

14. Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr.

1) Gjelder også produkter fremstilt av disse, dersom det ikke er trolig at den bearbeidingen de har gjennomgått, øker den allergifremkallende evnen som EFSA har fastsatt for produktet de stammer fra.

Eksempler på matvarer som inneholder de 14 allergenene

Allergene ingredienser kan også finnes i helsekostprodukter og kosttilskudd.

Kornslag som inneholder gluten: Dette inkluderer hvete, rug, bygg, havre, spelt, korasan-hvete o.l. Disse kornslagene finner du ofte i mat som inneholder mel, slik som krutonger, brød og bakervarer, kaker, couscous, bearbeidede kjøtt- og fiske-produkter, sauser og supper. Kornslaget må deklareres, men det er opp til produsenten om gluten angis i tillegg.

Skalldyr: Dette inkluderer krabber, hummer, reker, krill, kreps og scampi. Skalldyr finner du ofte i salater. Disse ingrediensene kan også finnes i skalldyr- og fiskeretter, i wokretter, sauser og lignende til bruk i thai-retter.

Egg: Egg finner du ofte i kaker, majones, mousse, sufflé, pasta, paier, noen kjøttprodukter, sauser, desserter og matvarer som er penslet med egg.

Fisk: Fisk finner du ofte i skalldyr- og fiskeretter, leverpostei, salatdressinger, tapenade, buljong og i Worcestersaus.

Peanøtter: Peanøtter finner du ofte i kjeks, kaker, desserter, sjokolader, iskrem, peanøttolje, peanøttsmør, asiatiske og orientalske retter.

Soya: Soya finner du i tofu, miso, tempeh, soyasaus, soyadrikker, soyayoghurt og soyamel o.l. Soya brukes også i noen desserter, iskrem, kjøtt- og fiske-produkter, sauser/supper og vegetarretter/-produkter.

Melk: Melk finner du i smør, ost, fløte, iskrem, desserter, melkepulver og yoghurt, bakverk, supper og sauser o.l. Noen matvarer er penslet med melk.

Nøtter: Dette inkluderer mandler, hasselnøtter, valnøtter, cashewnøtter, pekannøtter, pistasjnøtter, paranøtter og macadamianøtter. Du finner ofte nøtter i brød, kjeks, småkaker, desserter, iskrem, sjokolade, marsipan, nøtteoljer og sauser. Mandelflak brukes i asiatiske retter.

Selleri: Dette inkluderer stangselleri (stilkselleri), og blader, frø, - og rot (knoll) av selleriplanten. Selleri finner du ofte i krydder og krydderblandinger, salater, noen bearbeidede kjøtt- og fiskeprodukter, supper, dressinger og buljong.

Sennep: Dette inkluderer sennep, sennepspulver og sennepsfrø. Du finner ofte sennep i bearbeidede kjøttprodukter, curryretter, marinader, salatdressinger, sauser og supper.

Sesamfrø: Sesamfrø finner du i brød, vegetarretter, godteri, knekkebrød, kjeks, hummus, sesamolje, sesammel og tahini (sesampasta).

Sulfitt: Sulfitt brukes ofte til konservering av frukt og grønnsaker (inklusive tomat), og i noen kjøttprodukter, så vel som i brus, juice, vin og øl.

Lupin: Dette inkluderer lupinfrø og lupinmel, og kan eksemplevis finnes i noen typer brød, bakervarer, mel, vegetarprodukter og pasta.

Bløtdyr: Dette inkluderer muslinger, snegler, blekksprut, blåskjell, kamskjell, østers, hjerteskjell, kråkeboller, akkar, kalamari, sjøsnegler o.l. Du finner ofte bløtdyr som en ingrediens i fiske- og skalldyrkraft, i supper, marinader, sauser og i fisk- og sjømatkrydder.

Felles postmottak
Postboks 383
2381 Brumunddal

Telefon: 22 40 00 00
Sentralbordet vårt er åpent
på hverdager kl. 08:00–15:45
(15:00 om sommeren,
15. mai – 15. september)

Publisert juni 2015

postmottak@mattilsynet.no
mattilsynet.no

VIL DU VITE MER?
mattilsynet.no