

Rätt information till allergiska gäster

Allergener är ämnen som ger en allergisk reaktion. Du som serverar eller säljer mat ansvarar för att ge kunderna information om vilka allergener maten innehåller.

Det är viktigt att lämna rätt information så att personer som är allergiska inte blir sjuka. Detta innebär att du som arbetar med livsmedel måste ha kunskap om allergener och om vad maten innehåller.

- Ge gästerna informationen muntligt, skriftligt eller på annat tydligt sätt.
- Informationen om allergener ska alltid kunna lämnas, även om kocken som tillagat maten inte är på plats. Det kan vara nödvändigt att spara ingrediensförteckningar eller skriva ned allergener som ingår.
- Upplys gästerna om **hur** de kan få tillgång till informationen om allergener. Till exempel genom en skylt med texten: "Fråga personalen om allergener". Du kan också skriva ut på menyn vilka allergener som finns i varje rätt.
- Tänk på att även tillsatser kan innehålla allergener, t.ex. sojalecitin (E 322).

Lista över allergener

De här allergenerna måste du kunna upplysa gästerna om:

- Gluten (finns i vete, råg korn och havre)
- Jordnötter
- Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt)
- Laktos (finns i mjölkprodukter)
- Mjök
- Kräftdjur (skaldjur)
- Blötdjur (musslor, sniglar, bläckfisk och snäckor)
- Fisk
- Ägg
- Sojaböner
- Selleri (rotselleri, stjälselleri samt frön)
- Senap
- Sesamfrö
- Svaveldioxid och sulfit
- Lupin (lupinmjöl används i bröd och bakverk)



Mer information

Livsmedelsverkets webbplats, www.slv.se
Visitass webbplats, www.visitass.se

Livsmedelskontrollen i Stockholms stad
08-508 28 888
livs@stockholm.se