

MATMERKING

Allergener - ikke ferdigpakket mat

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet

Mat uten emballasje - slik merker du 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 vil hjelpe deg med hvordan du skal informere om ingredienser som enkelte er allergiske mot – dette kalles allergener.

Forbrukerne skal få informasjon om hva maten inneholder av ingredienser som kan gi allergi eller intoleranse. Det gjelder også for mat uten emballasje. Det nye regelverket for merking av mat, matinformasjonsforordningen, krever at informasjon om allergener skal være tilgjengelig **skriftlig, direkte for forbruker**.

Virksomheten må ha informasjonen tilgjengelig og de ansatte må kjenne til den. Kundene skal kunne lese informasjonen uten å måtte spørre betjeningen. Opplysningene kan, for eksempel gis i menyen, på et skilt eller en plakat.

Eksempel på opplysninger om allergener gitt på en tavle:



De nye, generelle merkekravene trer i kraft 13. desember 2014.

Her finner du kravene i forordning (EU) nr. 1169/2011:

- Allergenmerking: artikkel 12. nr. 5 jfr. artikkel 44.
- Listen over de 14 vanligste allergenene, vedlegg II.

Artikkel 44

Nasjonale tiltak for næringsmidler som ikke er ferdigpakket
1. For næringsmidler som frambyes for salg til sluttforbruker eller til storhusholdninger uten å være ferdigpakket, eller for næringsmidler som pakkes på salgsstedet på anmodning fra kjøperen eller er ferdigpakket med sikte på umiddelbart salg,
a) er angivelse av opplysningene nevnt i artikkel 9 nr. 1 bokstav c) ingredienser eller tekniske hjelpestoffer som er oppført i vedlegg II, eller som er avledet av et stoff eller produkt som er oppført i vedlegg II, som forårsaker allergier eller intoleranser, og som anvendes i framstillingen eller tilberedningen av et næringsmiddel og fortsatt finnes i det ferdige produktet, eventuelt i endret form.

Vedlegg II – utdrag på neste side.

Krav i regelverket

For de som er allergiske eller intolerante mot visse typer matvarer, er det spesielt viktig at informasjonen er korrekt, slik regelverket krever. I følge matloven er det forbudt å omsette næringsmidler som ikke er trygge, som kan være helseskadelige eller av andre grunner er uegnet for konsum (matloven §16). Ukorrekt eller mangelfull informasjon om innholdet i maten, kan være helseskadelig for en person med allergi eller intoleranse.

Det er laget en liste over de 14 vanligste allergenene som det alltid skal informeres om. Listen er felles for Norge og EU og gjelder all mat, både med og uten emballasje (vedlegg II).

De 14 allergenene som alltid skal informeres om er:

- Glutenholdig korn (hvete, rug, bygg, havre, spelt, korasanhvete og lignende) og produkter framstilt av glutenholdige korn.
- Skalldyr og produkter framstilt av skalldyr.
- Egg og produkter framstilt av egg.
- Fisk og produkter framstilt av fisk.
- Peanøtter og produkter framstilt av peanøtter.
- Soya og produkter framstilt av soya.
- Melk og produkter framstilt av melk (herunder laktose).
- Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt, macadamianøtt/australianøtt), og produkter framstilt av nøtter.
- Selleri og produkter framstilt av selleri.
- Sennep og produkter framstilt av sennep.
- Sesamfrø og produkter framstilt av sesamfrø.
- Svoveldioksid og sulfitt i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg eller 10 mg/l, uttrykt som SO₂.
- Lupin og produkter framstilt av lupin.
- Bløtdyr og produkter framstilt av bløtdyr.

Informasjon om allergenene skal være tydelig og ikke til å misforstå. Her er noen eksempler:

- ◆ Ordet "nøtter" er for lite spesifikt. I ingredienslisten skal hvert enkelt nøtteslag angis, for eksempel hasselnøtt.
- ◆ Utenlandske uttrykk som for eksempel "tahini" eller "couscous" kan ikke brukes uten en tydelig angivelse av allergenet.
- ◆ Tilseningsstoffer skal merkes med en klar angivelse av ingrediensen den er framstilt av, for eksempel E322 (soyalecithin).
- ◆ Glutenholdig korn skal angis med betegnelsen på kornslaget, som for eksempel i hvetemel og rugmel. Det er ikke nødvendig å skrive "glutenholdig korn" i tillegg.
- ◆ Dersom en ingrediens er framstilt av en allergen råvare, skal denne ingrediensen fremgå i merkingen både med sin betegnelse og hvilken råvare den er framstilt fra, for eksempel kaseinhydrolysat (melk).
- ◆ Når det gjelder soya i vedlegg II nr. 6 a) er det viktig å merke seg at det bare er raffinert soyaolje og raffinert soyafett, som ikke anses som en allergen ingrediens.

De som produserer, selger og importerer matvarer har selv ansvar 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. Mattilsynet fører tilsyn med at matvarer som produseres og selges i Norge er merket slik regelverket sier. Det gjør vi for å sikre mattryggheten.

Les mer:

http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/generelle_krav_til_merking_av_mat/Pdf-emballert
http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/matsservering

Rutiner for trygg mat – en innføring i internkontroll og Trygg mat - grunnleggende hygiene for serveringssteder
http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann

Det er viktig å ha gode rutiner for å sikre at maten er trygg. Gode rutiner er avgjørende ved alle trinn i produksjonen for å oppnå trygg mat til kundene med matallergi eller matintoleranse.

Les mer på www.mattilsynet.no