1. Checklista för dig som är:
Produktutvecklare

Syfte: Att underlätta för produktutvecklare att göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.

Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Att du läst och förstått branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4)

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Om förändringar som rör allergener sker i en produkt eller om förändringar i produktionen görs, ska rutinerna nedan ses över igen för att säkerställa att inte misstag sker.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Faroanalys - riskbedömning Görs en riskbedömning av allergirisker enligt HACCP-principen i produktutvecklings-arbetet?	Nya allergen introduceras i en fabrik utan att risken för kontamination till andra produkter har utvärderats. Nya allergen förses i produkter där konsumenten inte förväntar sig detta.			
2. Samordning - samarbete Finns det ett samarbete mellan produktut-vecklare, produktionspersonal, inköpsperso-nal, råvaruleverantör m.fl. under produktut-vecklingsarbetet, så att allergiriskerna beaktas i varje led i produktionskedjan - från inköp till mottagning, hantering och förvaring av råvaror och färdig produkt?	Vid provkörningar av nya produkter måste alltid en riskbedömning göras, så att inte nya allergener introduceras på linjen och kontaminerar övriga produkter.			
3. Utbildning Får företagets produktutvecklare fortlöpande utbildning i allergifrågor?	Förståelsen hos medarbetare för riskerna med allergener är nödvändig för att t.ex. kontaminationen av allergener ska kunna minimeras.			
4. Dokumenterade råvaror Finns det rutiner som säkerställer att endast väl dokumenterade råvaror används?	Leverantören har inte tillräcklig kunskap om allergi – överkänslighetsfrågor och lämnar ofullständiga råvaruspecifikationer. Observera att allergen ibland kan ingå som delkomponent i råvaror, tillsatser med mera, exempelvis som bärare i en kryddblandning – eller som processhjälpmedel.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
5. Råvaruspecifikationer Finns det råvaruspecifikationer som omfattar samtliga ingredienser i produkten, samt övrig allergiinformation som krävs enligt EU:s märkningsregler?	Carry over- tillsatser, processhjälpmedel m.m. som härstammar från allergena råvaror.			
6. Råvaruleverantör Finns det rutiner på plats som säkerställer att en råvaruleverantör inte har rätt att ändra ett recept utan att först få detta godkänt av företaget som använder råvaran?	Tillverkaren får först i efterhand besked om att leverantören justerat receptet.			
7. Leverantörsbyte Finns det rutiner på plats som säkrar att en råvaruleverantör inte får bytas ut mot en annan utan att detta först har godkänts?	Ny råvara tas in som innebär ändrad ingrediensförteckning.			
8. Åtgärder vid misstänkt kontamination Uppmuntras de anställda till att omedelbart vidta åtgärder vid misstänkt kontamination, felmärkning, etc. och finns det rutiner för hur detta skall informeras vidare? Informera berörd myndighet om det anser skäl till att anta att livsmedel som släpps ut på marknaden kan vara skadligt för människors hälsa och informera om de åtgärder som vidtagits.	Den anställde är inte medveten om att man omedelbart måste rapportera och förstår inte vad som kan hända.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
9. Nya allergen Vid produktutveckling bör tillförsel av nya allergen i receptet för en befintlig produkt undvikas. Om detta ändå måste ske, finns det då rutiner för receptändringar?	Fel råvara används i produkten. Risken för detta kan t.ex. minskas genom att artikelnumret för råvaran, halvfabrikatet eller slutprodukten ändras. Regler för GTIN koden måste följas.			
10. Kundinformation nya allergen Om ett nytt allergen införs i ett recept för en befintlig produkt, finns det då rutiner för hur detta ska kommuniceras till kunder?	Vid receptändringar bör ”Nytt recept” eller liknande anges på förpackningen. Vid försäljning av oförpackade livsmedel kan information lämnas på annat sätt, t.ex. genom anslag vid försäljningsdisken			
11. Legotillverkning Då produkter tillverkas av annat företag, finns rutiner för att ingrediensförteckningen är korrekt och att kontamination av allergen minimerats?	Legotillverkaren har inte informerats om mottagarens regler och krav.			
12. System för allergenstyrning Finns det kvalitetssystem på plats för de produkter som anges i t.ex. en offentlig allergilista som säkrar att kontaminationsrisken inte är för stor?	Allergilistor lämnas ut som inte överensstämmer med den verkliga produktionsbilden.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
13. Rutiner för ”spår av”, ”fri från” Finns det rutiner för att märkningen på förpackningen följer de regler som finns, t.ex. när det gäller ”spår av”, ”fri från” osv.?	Produktutvecklaren är inte medveten om Branschriktlinjerna och kraven för Spår av märkning. Det finns även regler för ”fri från” märkning som måste beaktas!			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder och dokumentera. Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
A. Generella punkter A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm? A.2 Används och följs rutinerna?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, marknads- och distributions-ansvariga.	
B. Inhämta information B.1 Är kunden fortfarande sjuk? B.2 Vilken produkt åt kunden? B.3 Vad har kunden ätit för övrigt? B.4 Har kunden någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad? B.5 Be att få återkomma senare.	Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare. Skriv ned produktnamn, storlek, bäst före-dag, inköpsdag, butik där den köpts, lotkod, GTIN-kod. Om möjligt; se till att aktuell produkt sparas och försök att få tag i en obruten förpackning av samma batch för eventuell analys. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
C. Värdera C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans. C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av kontrollsmyndighet!	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
D. Agera D.1 Skydda andra kunder – Överväg om försäljningen ska stoppas! D.2 Informera leverantör och tillsynsmyndigheten? D.3 Utred om produkten ska återkallas? D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut? D.5 Informera drabbad kund. D.6 Kräv utredning och uppföljning av leverantör.		
E. Följ upp – förbättra E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras! E.2 Säkerställ att ansvarig produktutvecklare blir informerad om det inträffade.		

Datum: ……

Namn på den som fyllt i larmlistan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder och dokumentera. Spara ifyllda checklistor!

2. Checklista för dig som arbetar inom:

Inköpare för tillverkare

Syfte: Att underlätta för inköpare för tillverkare att göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.

Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Att du läst och förstått branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Om förändringar som rör allergener sker i en produkt eller om förändringar i produktionen görs, ska rutinerna nedan ses över igen för att säkerställa att inte misstag sker.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Generella punkter				
1.1 Finns rutiner för val av leverantör? 1.2 Har ditt företag en egen intern allergenlista? 1.3 Utbildas alla inköpare i dessa rutiner?	*Dess punkter bör ingå i egenkontrollprogrammet*			
2. Val av leverantör				
2.1 Är det en redan godkänd leverantör? 2.1 Har leverantören goda rutiner som garanterar att alla allergena ämnen identifieras och hanteras på korrekt sätt? 2.3 Har leverantören tagit del av ditt företags interna allergenlista och accepterar denna? 2.4 Har leverantören god kontroll på sina underleverantörer? 2.5 Uppger leverantören alla ingredienser, inklusive bärare och processhjälpmedel? 2.6 Finns fullständiga produktspecifikationer? 2.7 Visar leverantören upp goda spårbarhetsrutiner? 2.8 Finns godkänd alternativ leverantör vid leveransproblem m.m.? 2.9 Tillämpas samma rutiner för samtliga leverantörer? 2.10 Utföres leverantörsrevisioner?	Leverantören känner inte till allergi och överkänslighetsfrågor Pasta med och utan ägg produceras på samma produktionslinje eller fabrik och kan förväxlas Opanerad och panerad fisk hanteras på samma linje. Nötter, jordnötter eller andra allergen hanteras i lokalerna eller på linjen utan att ta speciell hänsyn till allergenförorening.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3. Inköpsrutiner				
3.1 Har leverantören kunskap om reglerna för allergener och förstår dess innebörd? 3.2 Finns uppgifter om alla ingående komponenter i alla ingredienser och råvaror både från leverantören och underleverantörer? 3.3Finns rutiner för hur produkten skall märkas? 3.4 Finns rutiner för hur receptändring eller annan produktändring skall kommuniceras och märkas? 3.5 Har levererade produkter tydlig och förståelig märkning? 3.6 Finns interna rutiner för att hantera information om noterade brister i märkningen? 3.7 Finns rutiner för att informera leverantören om brister och hur detta kan förbättras? 3.8 Använd och följs rutinerna? 3.9 Finns rutiner för uppföljning av leverantörer?	Leverantören saknar insikt om hur kritiskt små mängder av allergen kan vara. Kryddblandningar används som innehåller mjölkprotein utan att deklarera detta. Leverantören uppger inte vad som produceras på samma linje. Levererad produkt är otydligt eller felaktigt märkt så den inte kan identifieras. Nytt recept kommuniceras inte och märkningen kan ej urskilja gammalt och nytt recept. Vid import från tredje land är det viktigt att kontrollera att kunskap finns om EU:s regler och allergenlista.			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder, dokumentera. Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
A. Generella punkter A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm? A.2 Används och följs rutinerna?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, marknads- och distributions-ansvariga. Butikspersonal.	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*
B. Inhämta information B.1 Är kunden fortfarande sjuk? B.2 Vilken produkt åt kunden? B.3 Vad har kunden ätit för övrigt? B.4 Har kunden någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad? B.5 Be att få återkomma senare.	Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare. Skriv ned produktnamn, storlek, bäst före-dag, inköpsdag, butik där den köpts, lotkod, GTIN-kod Om möjligt; se till att aktuell produkt sparas och försök att få tag i en obruten förpackning av samma batch för eventuell analys.	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*
C. Värdera C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans. C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av tillsynsmyndighet!		*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
D. Agera D.1 Skydda andra kunder – Överväg om försäljningen ska stoppas! D.2 Informera leverantör och tillsynsmyndigheten? D.3 Utred om produkten ska återkallas? D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut? D.5 Informera drabbad kund. D.6 Kräv utredning och uppföljning av leverantör.	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
E. Följ upp – förbättra E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras!		

Datum: ……

Namn på den som fyllt i larmlistan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder, dokumentera. Spara ifyllda checklistor!

3. Checklista för dig som är:

Inköpare för butik och detaljhandel

Syfte: Att underlätta för butik göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.
Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.
Att du läst branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa- tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Generella punkter				
1.1 Finns rutiner för val av leverantör? 1.2 Har ditt företag en egen allergenlista? 1:3 Utbildas alla inköpare i dessa?	*Dessa punkter bör ingå i egen-kontrollprogrammet!* *Listan skall som minimum omfatta Eu listan för allergener*.			
2. Val av leverantör				
2.1 Är det en redan godkänd leverantör? 2.2 Har leverantören goda rutiner som garanterar att alla allergena ämnen identifieras och hanteras på ett riktigt sätt? 2.3 Har leverantören tagit del av ditt företags interna allergenlista? 2.4 Har leverantören god kontroll på sina underleverantörer? 2.5 Finns produktspecifikationer som täcker all nödvändig information? 2.6 Visar leverantören upp goda rutiner för spårbarhet? 2.7 Finns godkänd alternativ leverantör vid exempelvis leveransproblem? 2.8 Tillämpas rutinerna för alla leverantörer? 2.9 Tillämpas leverantörsrevisioner?	Leverantören känner inte till allergi – överkänslighetsfrågor. Pasta med och utan ägg produceras i samma fabrik och kan blandas ihop. Opanerad och panerad fisk hanteras på samma linje, nötter, jordnötter eller andra allergener hanteras i lokalerna eller på linjen utan att speciell hänsyn tas. *(Komplettera listan med egna exempel!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3. Inköpsrutiner				
3.1 Har leverantören kunskap om reglerna för allergener och förstår deras innebörd? 3.2 Finns uppgifter om alla ingående komponenter i alla ingredienser och råvaror både från leverantören och underleverantören? 3.3 Finns rutiner för hur produkten skall märkas? 3.4 Finns rutiner för hur receptändring eller annan ändring i produkten skall kommuniceras/märkas? 3.5 Har levererade produkter tydlig och förståelig märkning? 3.6 Finns interna rutiner i butik för att hantera information om brister i märkning? 3.7 Finns interna rutiner i butik för att informera leverantör och kräva förbättring vid märkningsbrister? 3.8 Används och följs rutinerna i butik? 3.9 Finns rutiner för uppföljning av leverantören?	Kryddblandningar används som innehåller mjölkprotein utan att detta deklareras. Leverantören uppger inte vad som produceras på samma produktionslinje, levererad produkt är otydligt eller felaktigt märkt så den inte klart kan identifieras. Nytt recept identifieras inte och gammalt och nytt blandas ihop. Vid import från tredje land är det viktigt att kontrollera att kunskap finns om EUs allergenlista! Om vi importerar själva är vi ansvariga annars leverantören. *(Komplettera listan med egna exempel!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
4. Inköpsrutiner – Livsmedel som konsument-förpackas i butik				
4.1 Uppfylls lagkraven på märkning av ämnen enligt EU:s allergenlista? 4.2 Har levererade produkter tydlig och förståelig märkning? 4.3 Finns rutiner för hantering av produkter som saknar eller har dålig märkning? 4.4 Har butiken rutiner att återkoppla eventuella brister i märkningen till leverantören? 4.5 Finns rutiner för att informera leverantör, och kräva förbättring, vid märkningsbrister? 4.6 Finns rutin för att ta fram information för märkning av produkt vid försäljning i butik? 4.7 Finns redskap och utrustning som är lämpliga för hantering i butik? 4.8 Finns rutin i butik för att överföra ingrediensför-teckning från leverantörsförpackning till butiks-packad produkt? 4.9 Används och följs rutinerna?	Etiketter är dåligt fästa, texten är mycket svårläsbar (litet typsnitt, dålig kontrast mellan text och bakgrund). Kryddblandningar som innehåller mjölkprotein ingår utan att detta deklarerats. Kontrollera rutiner mot inköpare för tillverkning. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
5. Befintlig produkt med ny sammansättning – framställd enligt nytt recept				
5.1 Finns rutin för att leverantören kommunicerar receptförändringar med avseende allergener på Eu listan till inköparen? 5.2 Innebär receptförändringen att något av ämnena på Eu:s allergen lista tillförts? 5.3 Uppmärksammas butik och konsument om ”nytt recept” genom information på förpackning, designförändring, skyltning i butik, eller dylikt? 5.4 Finns rutiner för hantering av restsortiment så att butik inte förväxlar ”ny” och ”gammal” produkt? 5.5 Används och följs rutinerna?	Isglass med tillsatts av mjölk-protein säljs i likartad förpackning som utan. Mandel på vetelängd har ersatts med jordnötsflarn utan tydlig information eller att förpack-ningsdesign ändrats. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*			
6. Restaurang och catering				
6.1 Finns försäljning av mat beredd i butik?	Se separat checklista för storhushåll nr. ***(Komplettera listan med egna kommentarer!)***			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder och dokumentera dem Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm? A.2 Används och följs rutinerna?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, butikschef, platschef, marknads- och distributions-ansvariga.	
B.1 Är kunden fortfarande sjuk? B.2 Vilken produkt åt kunden? B.3 Vad har kunden ätit för övrigt? B.4 Har kunden någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad? B.5 Be att få återkomma senare.	Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare. Skriv ned produktnamn, stor-lek, bäst före-dag, inköpsdag, butik där den köpts, batchkod, EAN-kod. Om möjligt; se till att aktuell produkt sparas och försök att få tag i en obruten förpackning av samma batch för eventuell analys. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
C. Värdera C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans. C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av Kontrollmyndigheten!	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
D. Agera D.1 Skydda andra kunder – Överväg om försäljningen ska stoppas! D.2 Informera leverantör och tillsynsmyndigheten? D.3 Utred om produkten ska återkallas? D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut? D.3 Informera drabbad kund. D.4 Kräv utredning och uppföljning av leverantör.	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
E. Följ upp – förbättra E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras! E.2 Säkerställ att ansvarig inköpare blir informerad om det inträffade.		

Datum: ……

Namn på den som fyllt i larmlistan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder och dokumentera dem Spara ifyllda checklistor!

4. Checklista för dig som arbetar inom:
Livsmedelsproduktion

Syfte: Att underlätta för livsmedelsproduktion att göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.

Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Att du läst och förstått branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Om förändringar som rör allergener sker i en produkt eller om förändringar i produktionen görs, ska rutinerna nedan ses över igen för att säkerställa att inte misstag sker.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Generella punkter				
1.1 Egenkontroll -/ HACCP planer Finns det HACCP-planer som inkluderar allergirisker i alla delar i produktionskedjan - från mottagning, hantering och förvaring av råvaror till färdig produkt?				
1.2 Utbildning Får de som arbetar med produktion av livsmedel fortlöpande utbildning i allergifrågor?	Glöm inte att utbilda personal som arbetar som vikarier, vid arbetsrotation, underhållspersonal osv. Förståelsen hos medarbetare för riskerna med allergener är nödvändig för att t.ex. kontaminationen av allergener ska kunna minimeras.			
1.3 Information om receptändring Finns det rutiner på plats som säkerställer att de som arbetar i produktionen får reda på receptändringar?	Viktigt att berörd personal deltar i projektmöte och tilldelas ansvar.			
1.4 Rutiner vid receptändring Finns det rutiner för hur förändrade recept ska hanteras i produktionen?	HACCP-planer kan behöva ses över, artikelnummer för råvaror, halvfabrikat eller slutprodukt kan behöva ändras, nytt emballage ska användas osv.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1.5 Byte av råvaruleverantörer Finns det rutiner på plats som säkrar att en råvaruleverantör, ett processhjälpmedel etc. inte får bytas ut utan att detta först har godkänts av ansvariga personer inom företaget?	Regler för hur märkningen utformas för säker identifiering av resp. leverantör. Olika kodning eller annan märkning som är specifik för respektive leverantör.			
1.6 Åtgärder vid misstänkt kontamination Uppmuntras de anställda till att omedelbart vidta åtgärder vid misstänkt kontamination, felmärkning, finns det rutiner för detta? Informera berörd myndighet om det anser skäl till att anta att livsmedel som släpps ut på marknaden kan vara skadligt för människors hälsa och informera om de åtgärder som vidtagits.	*Se också ”Rutiner för produktlarm” punkterna A1 – E1 i slutet av checklistan!* Gör personalen uppmärksam på hur kritiskt det kan vara med mycket små mängder!			
1.7 Internrevisioner Görs det regelbundet internrevisioner som säkerställer efterlevnad av generella punkter för kontroll av allergirisker?	Omedelbar uppföljning av korrigerande åtgärder, då brister i allergenhanteringen konstaterats.			
2. Råvaror: mottagning, förvaring, uppvägning				
2.1 Inköp Vid inköp och mottagning av råvaror, beaktas risken för kontamination innan nya råvaror tas in i lokalen?	Tydligt markerade utrymmen för respektive produkt.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
2.2 Mottagning av råvaror Finns det rutiner för hur råvaror, ingredienser och halvfabrikat identifieras vid mottagningen för att säkerställa att rätt råvara har levererats?				
2.3 Märkning Är råvaror, halvfabrikat och slutprodukt tydligt märkta så att ingen risk finns för sammanblandning?				
2.4 Hantering Hålls allergena råvaror, ingredienser och halvfabrikat åtskilda från varandra och från andra livsmedel så att risken för kontamination minimeras?	Detta är speciellt viktigt vid öppen hantering. T.ex. kan separata utrymmen för förvaring och uppvägning av allergen råvara behövas, särskilda ventilationsutsug etc.			
3. Produktion, lokaler och utrustning				
3.1 Tillgängliga instruktioner Finns instruktioner för hur kontamination förebyggs lätt tillgängliga eller väl synliga i tillverkningslokalen?				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3.2 Utformning av lokaler, utrustning och redskap Är lokaler, utrustning och redskap utformade så att de är lätta att rengöra och kontamination mellan produkter och produktionslinjer minimeras?	Detta är speciellt viktigt vid öppen hantering, t.ex. vid uppvägning och blandning av torra ingredienser.			
3.3 Underhållsplan Finns det en plan för underhåll av lokaler och utrustning?	Instruktioner om förberedande åtgärder innan man startar underhållet och hur man rengör och återställer efter underhållsarbetet.			
3.4 Kunskap om hygienisk design Har underhållspersonalen kunskap om hygienisk design så att man minimerar risken för kontamination genom rätt utformning av t.ex. rör, böjar, pumpar osv.?				
3.5 Hygienregler för personal Finns det hygienregler för all personal, som omfattar till exempel föreskrifter för klädsel, handtvätt och handkontakt med livsmedel?	Tänk på att hygienreglerna även ska omfatta underhållspersonal, entreprenörer och besökare.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3.6 Produktionsordning Finns det tydliga rutiner kring produktions-ordning och hur denna bestäms?	Om produkterna förpackas vid ett senare tillfälle måste även hänsyn tas till aller-girisker när förpackningsordningen fastställs.			
3.7 Recept Finns det rutiner för att rätt recept alltid används?	Kontrollera regelbundet att originalreceptet överensstämmer med recept ut vid linjen.			
3.8 Råvaror Finns det rutiner för att rätt råvaror alltid används?				
3.9 Förpackning Finns rutiner för att rätt produkt packas i rätt förpackning?	I de fall emballage har liknande utseen-de, såsom olika smakvarianter, är det extra viktigt att kontrollera att korrekt emballage används. I detta sammanhang rekommenderas en checklista för an-svarig produktionspersonal att signera.			
3.10 Uppföljning Ser fabrikspersonalen kontinuerligt över tänkbara situationer för kontamination mellan produkter eller mellan produktionslinjer.	Det är viktigt att identifiera ansvar och befogenheter. Bör utföras även mellan de tidsbestämda interrevisionerna.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3.11 Återgångsvaror Finns rutiner för användning av återgångsvaror (interna returer)?	Det är viktigt att återgångsvarorna hamnar i rätt produkt och inte kontaminerar andra produkter. Produkt som innehåller allergen ska endast användas i produkt där allergenet redan ingår. Hur och när återgångsvara får användas ska finnas dokumenterat. Återgångsvaror måste vara riktigt märkta för rätt identifikation och hantering.			
3.12 Spårbarhet - återgångsvara Finns en rutin för spårbarhet av använd återgångsvara till slutprodukt?	Tänk på att kontamination även kan ske efter tillverkningen, till exempel vid hantering av halvfabrikat som inte slutförpackats.			
3.13 Avfallshantering Finns rutiner för avfallshantering?	Avfall ska märkas och kunna särskiljas från återgångsvaror.			
3.14 Avvikande produkter Finns rutiner för hantering av avvikande produkter?	Behövs för spårbarhet, spärrning av partier, etc.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
4. Rengöring och kontroll				
4.1 Rengöringsrutiner Finns dokumenterade rengöringsrutiner för att försäkra sig om att oavsiktlig kontamination inte har skett?	Rengöringsrutiner behöver finnas för lokaler, utrustning och redskap.			
4.2 Rengöringsinstruktioner Finns tydliga instruktioner för vilken rengöring som krävs av lokaler, utrustning och redskap?	Tillräcklig tid för rengöring måste avsättas. Dolda områden i utrustningen måste identifieras och utrustningen kan behöva tas isär.			
4.3 Rengöringsinstruktioner - produktion Finns tydliga instruktioner för vilken rengöring som krävs mellan produktion av olika produkter på samma linje?	Om produkterna förpackas vid ett senare tillfälle måste även hänsyn tas till allergirisker när rengöringsrutinerna för förpackningsutrustningen fastställs.			
4.4 Efterkontroll produkt Finns det rutiner för när det är relevant att göra kontroll av livsmedlet efter tillverkningen, för att bekräfta att ingen oavsiktlig inblandning av allergen har skett?	Kontroll genom analys kan göras om det misstänkta allergenet fördelar sig jämt i slutprodukten. Annars kan dokumentationskontroll ske via visuella iakttagelser.			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder, dokumentera. Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
A. Generella punkter A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm? A.2 Används och följs rutinerna?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, marknads- och distributions-ansvariga.	
B. Inhämta information B.1 Är kunden fortfarande sjuk? B.2 Vilken produkt åt kunden? B.3 Vad har kunden ätit för övrigt? B.4 Har kunden någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad? B.5 Be att få återkomma senare.	Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare. Skriv ned produktnamn, storlek, bäst före-dag, inköpsdag, butik där den köpts, lotkod, GTIN-kod Om möjligt; se till att aktuell produkt sparas och försök att få tag i en obruten förpackning av samma batch för eventuell analys. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
C. Värdera C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans. C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av tillsynsmyndighet!	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
D. Agera D.1 Skydda andra kunder – Överväg om försäljningen ska stoppas! D.2 Informera leverantör och tillsynsmyndigheten? D.3 Utred om produkten ska återkallas? D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut? D.5 Informera drabbad kund. D.6 Kräv utredning och uppföljning av leverantör.	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
E. Följ upp – förbättra E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras! E.2 Säkerställ att ansvarig produktionspersonal blir informerad om det inträffade.		

Datum: ……

Namn på den som fyllt i larmlistan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder, dokumentera. Spara ifyllda checklistor!

5. Checklista för dig som arbetar med:
Konsumentinformation

Syfte: Att underlätta för dig som ger konsumentinformation att göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.

Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Att du läst branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4.

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Utbildning Får de som arbetar med konsumentinformation fortlöpande utbildning i allergifrågor?				
2. Riktlinjer Finns det riktlinjer för hur Konsumentkontakt eller motsvarande informerar om företagets produkter?	Som underlag för de svar Konsumentkontakt lämnar kan t.ex. en databas med allergiinformation upprättas. Det är mycket viktigt att denna information hålls uppdaterad.			
3. Statistik Förs det statistik på inkommande frågor rörande allergener och finns det rutiner för uppföljning av detta?				
4. Rutiner om produktinformation Finns det rutiner på plats som säkerställer att de som arbetar med konsumentinformation får uppgift om produkternas innehåll, receptändringar eller liknande?	Receptändringar görs utan att Konsumentkontakt, säljare etc. får information om detta. Information på hemsidor etc. är inaktuell eller kan missförstås.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
5. Rutiner för omedelbara åtgärder Finns det rutiner så att de som arbetar med konsumentkontakter vidtar åtgärder vid misstänkt kontamination eller felmärkning?	Det är viktigt att göra en bedömning när det gäller risken för kontamination och utgå från detta när man svarar konsumenterna.			
6. Beredskapsplan Finns det en beredskapsplan på företaget som ger tydliga instruktioner om vad som ska göras vid en misstänkt allergireaktion?				
7. Rutiner för uppdatering Finns det rutiner som säkerställer att information i allergilistor och annan produktinformation är korrekt och uppdaterad?	Receptändringar görs utan att Konsumentkontakt, säljare etc. får information om detta. Information på hemsidor etc. är inaktuell eller kan missförstås.			
8. Branschöverenskommelse - produktfaktaböcker Efterlevs branschöverenskommelsen om produktfaktaböcker från *Livsmedelsföretagen*?	*(Frågan gäller endast om man lämnar ut allergilistor i någon form till kunder.)*			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder. Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
A. Generella punkter A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm? A.2 Används och följs rutinerna?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, marknads- och distributions-ansvariga.	
B. Inhämta information B.1 Är kunden fortfarande sjuk? B.2 Vilken produkt åt kunden? B.3 Vad har kunden ätit för övrigt? B.4 Har kunden någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad? B.5 Be att få återkomma senare.	Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare. Skriv ned produktnamn, storlek, bäst före-dag, inköpsdag, butik där den köpts, batchkod, EAN-kod. Om möjligt; se till att aktuell produkt sparas och försök att få tag i en obruten förpackning av samma batch för eventuell analys. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
C. Värdera C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans. C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av kontrollmyndighet!	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
D. Agera D.1 Skydda andra kunder – Överväg om försäljningen ska stoppas! D.2 Informera leverantör och kontrollmyndigheten om det anser skäl till att anta att livsmedel som släpps ut på marknaden kan vara skadligt för människors hälsa och informera om de åtgärder som vidtagits. D.3 Utred om produkten ska återkallas? D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut? D.3 Informera drabbad kund. D.4 Kräv utredning och uppföljning av leverantör.		
E. Följ upp – förbättra E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras! E.2 Säkerställ att den som mottagit reklamationen blir informerad om det inträffade.		

Datum: ……

Namn på den som fyllt i larmlistan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder. Spara ifyllda checklistor!

6. Checklista för dig som arbetar i:
Butik

Syfte: Att underlätta för butik att göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.

Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Att du läst branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2 , vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Generella punkter				
1.1 Finns rutiner för hantering av allergener? 1.2 Har butiken en egen allergenlista? 1.3 Utbildas all personal som hanterar oförpackade livsmedel?	*Dessa punkter måste ingå i egenkontrollprogrammet!*			
2. Godis, naturgodis, nötter – oförpackade 2.1 Finns lösviktsförsäljning av godis, nötter eller produkter som innehåller allergener som nämns i tabell 1? 2.2 Är produkterna placerade för att minska risken för kontamination (förorening) av andra livsmedel? 2.3. Finns information om produkternas ingredienser tillgängligt? 2.4 Finns rutiner för kontinuerlig kontroll och uppdatering av ingrediensförteckningar? 2.5. Finns lämpliga redskap för att plocka dessa? 2.6 Används separata redskap till olika allergena livsmedel? 2.7. Finns påfyllnings- och städrutiner som minskar risken för kontaminationsrisken? 2.8 Används och följs rutinerna?	Riskprodukter är till exempel nötchoklad, chokladdragerade hasselnötter, yoghurtdragerad frukt, sesamfrögodis *(Komplettera listan med egna allergena varor i butikens sortiment!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3. Butiksbageri 3.1 Finns försäljning av butiksbakade bröd och konditorprodukter? 3.2 Innehåller dessa någon allergen? I så fall vilken/vilka? 3.3 Är produkterna placerade för att minska risken för förorening (kontamination) av andra livsmedel? 3.4 Finns information om produkternas ingredienser tillgängligt? 3.5 Finns rutiner för kontinuerlig kontroll och uppdatering av ingrediensförteckningar? 3.6 Finns lämpliga redskap för att plocka dessa? 3.7 Används separata redskap till olika allergena livsmedel? 3.8 Finns påfyllnings- och städrutiner som minskar kontaminationsrisken? 3.9. Används och följs rutinerna?	Riskprodukter är till exempel lantbröd med sojamjöl, småfranska med sesamfrön, jordnötskakor, gräddbakelser, jordnötsflarn som dekoration *(Komplettera listan med egna allergena varor i butikens sortiment!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
4. Marinerade delikatesser - oförpackade 4.1 Finns lösviktsförsäljning av marinerade delikatesser som innehåller allergen som nämns i EU:s allergenlista? 4.2 Är produkterna placerade för att minska risken för förorening av andra livsmedel? 4.3 Finns information om produkternas ingredienser tillgängligt? 4.4 Finns rutiner för kontinuerlig kontroll och uppdatering av ingrediensförteckningar? 4.5 Finns lämpliga redskap för att plocka dessa? 4.6 Används separata redskap till olika allergena livsmedel? 4.7 Finns påfyllnings- och städrutiner som minskar kontaminationsrisken? 4.8 Används och följs rutinerna?	Riskprodukter är till exempel fetaost- och olivblandning, ansjovisfyllda oliver, inläggning med sataysås (jordnötter) Tänk på att droppande marinad kan kontaminera andra produkter. *(Komplettera listan med egna allergena varor i butikens sortiment!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
5. Restaurang och catering 5.1 Finns portionsförsäljning av färdiglagad mat? 5.2 Se separat checklista nr 7 för restaurangpersonal!				
6. Charkdisk – förpackning i butik 6.1 Finns hantering och packning i butik av produkter som innehåller ämnena som nämns i tabellen? 6.2 Är produkterna placerade för att minska risken för kontamination av andra livsmedel? 6.3 Finns information om produkternas ingredienser tillgängligt? 6.4 Finns rutiner för kontinuerlig kontroll och uppdatering av ingrediensförteckningar? 6.5 Finns lämpliga redskap? 6.6 Används separata redskap till olika allergena livsmedel? 6.7 Finns påfyllnings- och städrutiner för att minska kontaminationsrisken? 6.8 Används och följs rutinerna?	**Riskprodukter är till exempel** korv, kyld färdigmat, salladsröror, leverpastej, *(Komplettera listan med egna allergena varor i butikens sortiment!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
7. Ostdisk – förpackning i butik 7.1 Finns hantering och packning i butik av produkter som innehåller allergener som nämns i EU:s allergenlista? 7.2 Är produkterna placerade för att minska risken för kontamination av andra livsmedel? 7.3 Finns information om produkternas ingredienser tillgängligt? 7.4 Finns rutiner för kontinuerlig kontroll och uppdatering av ingrediensförteckningar? 7.5 Finns lämpliga redskap? 7.6 Används separata redskap till olika allergena livsmedel? 7.7 Finns påfyllnings- och städrutiner för att minska kontaminationsrisken? 7.8 Används och följs rutinerna?	Riskprodukter är till exempel ost med nötter i. *(Komplettera listan med egna allergena varor i butikens sortiment!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
8. Fiskdisk – förpackning i butik 8.1 Finns hantering och packning i butik av produkter som innehåller allergener som nämns i EU:s allergen lista? 8.2 Är produkterna placerade för att minska risken för kontamination av andra livsmedel? 8.3 Finns information om produkternas ingredienser tillgängligt? 8.4 Finns rutiner för kontinuerlig kontroll och uppdatering av ingrediensförteckningar? 8.5 Finns lämpliga redskap? 8.6 Används separata redskap till olika allergena livsmedel? 8.7 Finns påfyllnings- och städrutiner för att minska kontaminationsrisken? 8.8 Används och följs rutinerna?	Riskprodukter är till exempel fisk- och skaldjurspaté, skagenröra, panerad strömming Tänk på att dropp och stänk kan kontaminera andra produkter. *(Komplettera listan med egna allergena varor i butikens sortiment!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
9. Andra typer av oförpackade livsmedel än ovan 9.1 Finns hantering och packning, alternativt lösviktsförsäljning, i butik av produkter som innehåller allergener som nämns i EU:s allergenlista? 9.2 Är produkterna placerade för att minska risken för kontamination av andra livsmedel? 9.3 Finns information om produkternas ingredienser tillgängligt? 9.4 Finns rutiner för kontinuerlig kontroll och uppdatering av ingrediensförteckningar? 9.5 Finns lämpliga redskap? 9.6 Används separata redskap till olika allergena livsmedel? 9.7 Finns påfyllnings- och städrutiner för att minska kontaminationsrisken? 9.8 Används och följs rutinerna?	Riskprodukter är till exempel frysta räkor, inlagd gurka, marinerad kyckling som grillas i butik, ölkorvar och salladsbar. *(Komplettera listan med egna allergena varor i butikens sortiment!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
10. Inköpsrutiner – leverantörspackade livsmedel 10.1 Val av leverantör och produkt - se separat checklista för dig som är inköpare. 10.2 Har levererade produkter tydlig och lättförståelig märkning? 10.3 Finns rutiner för hantering av produkter som saknar eller har dålig märkning eller saknar svensk text? 10.4 Finns rutiner för att ge information till inköps-ansvarig och leverantör när märkning brister? 10.5 Används och följs rutinerna?	Exempel på bristande märkning: Etiketter är dåligt fästa, texten är mycket svår att läsa (litet typsnitt, dålig kontrast mellan text och bakgrund), *(Komplettera listan med egna exempel!)*			
11. Rutiner för information till kund – livsmedel som inte är färdigförpackade 11.1 Finns rutiner för hur butiken lämnar information om livsmedel som är förpackade på kundens begäran eller förpackade för direktförsäljning? (All information ska kunna lämnas, skriftligt eller muntligt. Allergener ska alltid anges.) 11.2 Finns rutiner för hur butiken lämnar information om livsmedel som saluförs oförpackade, exempelvis lösvikt för självtag och mat som serveras i restaurang eller förbutik? (Allergener ska alltid anges. Information om livsmedlets beteckning ska kunna lämnas på kundens begäran.	*Dessa punkter måste ingå i egenkontrollprogrammet!*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
12. Befintlig produkt med ny sammansättning – framställd enligt nytt recept 12.1 Finns rutin att receptförändringar kommuniceras till personal som arbetar med produktion/märkning? 12.2 Innebär receptförändringen att någon av allergener i tabell 1 tillförts? 12.3 Uppmärksammas kund om ”nytt recept” genom till exempel information på förpackning, design-förändring eller skyltning i butik. 12.4 Finns rutiner för hantering av restsortiment så att kund inte förväxlar ”ny” och ”gammal”? 12.5 Används och följs rutinerna?	**Exempel på förändringar:** Isglass med och utan tillsats av mjölkprotein säljs i likartad förpackning. Mandel på vetelängd har ersatts med jordnötsflarn utan tydlig information eller att förpack-ningsdesign ändrats, *(Komplettera listan med egna exempel!)*			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Butikens namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder och dokumentera dem. Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm? A.2 Används och följs rutinerna?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, butikschef, platschef, marknads- och distributions-ansvariga.	
B.1 Vilka symptom har kunden drabbats av? Är kunden fortfarande sjuk? B.2 Vilken produkt åt kunden? B.3 Vad har kunden ätit för övrigt? B.4 Har kunden någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad? B.5 Be att få återkomma senare.	Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare. Skriv ned produktnamn, storlek, bäst före- dag/sista förbrukningsdag, inköpsdag, butik där den köpts, batchkod, EAN-kod Om möjligt; se till att aktuell produkt sparas och försök att få tag i en obruten förpackning av samma batch för eventuell analys. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
C. Värdera C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans. C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av tillsynsmyndighet!	*Fyll i egna kommentarer!*	

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Egna anteckningar
D. Agera D.1 Skydda andra kunder – Överväg om försäljningen ska stoppas! D.2 Informera leverantör och tillsynsmyndigheten? D.3 Utred om produkten ska återkallas? D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut? D.3 Informera drabbad kund. D.4 Kräv utredning och uppföljning av leverantör om felet konstaterats ligga längre bak i kedjan.	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
E. Följ upp – förbättra E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras!		

Datum: ……

Namn på den som fyllt i larmlistan: ……

Butikens namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder och dokumentera dem. Spara ifyllda checklistor!

7. Checklista för dig som arbetar inom:
Restaurang och andra storhushåll

Syfte: Att göra livsmedelshanteringen säkrare och följa lagstiftningen.

Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att gästen förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet.

Att du läst branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen.

Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Inköp				
1.1 Finns rutiner för val av leverantör? 1.2 Har ditt företag en egen allergenlista? 1.3 Utbildas alla inköpare i dessa?	*Dessa punkter bör ingå i egenkontrollprogrammet!* *Listan skall som minimum omfatta ämnena i tabellen på sidan 1.*			
2. Val av leverantör				
2.1 Är det en redan godkänd leverantör som följer kraven i du har ställt upp enligt ert egenkontrollprogram? 2.2 Har leverantören goda rutiner som garanterar att alla allergena ämnen identifieras och hanteras på ett riktigt sätt? 2.3 Har leverantören god kontroll på sina underleverantörer? 2.4 Tillämpas rutinerna för alla leverantörer?	Leverantören känner inte till allergi – överkänslighetsfrågor. Pasta med och utan ägg produceras i samma fabrik och kan blandas ihop. Opanerad och panerad fisk hanteras på samma linje, nötter, jordnötter eller andra allergen hanteras i lokalerna eller på linjen utan att speciell hänsyn tas. *(Komplettera listan med egna exempel!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3. Inköpsrutiner 3.1 Har leverantören kunskap om reglerna för allergener och regler om märkning/information och rutiner för dessa regler följs? 3.2 Finns uppgifter om alla ingående komponenter i alla ingredienser och råvaror både från leverantören och underleverantören? 3.3 Finns rutiner för hur receptändring eller annan ändring i produkten skall kommuniceras/märkas? 3.4 Finns rutiner för att informera leverantör och kräva förbättring vid märknings brister? 3.5 Beaktas risken för kontamination innan nya råvaror tas in i lokalen? 3.6 Används och följs rutinerna? 3.7 Finns rutiner för uppföljning av leverantören?	Ört- och kryddblandningar används som innehåller mjölkprotein utan att detta deklareras. Levererad produkt är otydligt eller felaktigt märkt så den inte klart kan identifieras. Nytt recept identifieras inte och gammalt och nytt blandas ihop *(Komplettera listan med egna exempel!)*			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
4. Rutiner och utbildning				
4.1 Egenkontroll- /HACCP planer Finns det egenkontroll- /HACCP-planer som inkluderar allergirisker i alla delar i tillagningen - från mottagning, hantering och förvaring av råvaror till färdig maträtt?				
4.2 Utbildning Har de som arbetar med tillagning av livsmedel utbildning i allergifrågor?	Glöm inte att utbilda personal som arbetar som vikarier, extrapersonal, vid arbetsrotation osv. Förståelsen hos alla medarbetare för riskerna med allergener är nödvändig för att t.ex. kontaminationen av allergener ska kunna minimeras och kundens önskemål och behov skall kunna tas till vara. Serveringspersonalen måste exempelvis veta vad gluten är.			
4.3 Information om receptändring Finns det rutiner på plats som säkerställer att de som tillagar och serverar mat får reda på receptändringar?				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
4.4 Rutiner vid receptändring Finns det rutiner för hur förändrade recept ska hanteras?				
4.5 Åtgärder vid misstänkt kontamination Uppmuntras de anställda till att omedelbart vidta åtgärder vid misstänkt kontamination, felmärkning, fel i menyer och annan kundinformation, etc., och finns det rutiner för detta?	*Se också ”Rutiner för produkt-larm” punkterna A1 – E1 i slutet av checklistan!*			
4.6 Beredskapsplan Finns det en beredskapsplan på företaget som ger tydliga instruktioner om vad som ska göras vid en misstänkt allergireaktion mot en maträtt?	*Se också ”Rutiner för produkt-larm” punkterna A1 – E1 i slutet av checklistan!*			
4.7 Internrevisioner Görs det regelbundet internrevisioner som säker-ställer efterlevnad av generella punkter för kontroll av allergirisker?				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
5. Råvaror: mottagning, förvaring, uppvägning				
5.1 Mottagning av råvaror Finns det rutiner för hur råvaror, ingredienser och halvfabrikat. Identifieras vid mottagningen för att säkerställa att rätt råvara har levererats?				
5.2 Märkning Är råvaror och halvfabrikat tydligt märkta så att ingen risk finns för sammanblandning?				
5.3 Hantering Hålls allergena råvaror, ingredienser, halvfabrikat åtskilda från varandra och från andra livsmedel så att risken för kontamination minimeras?				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
6. Produktion, lokaler och utrustning				
6.1 Beredning av specialkoster och mat för allergiker Finns speciellt utrymme och märkta redskap avsedda för beredning av sådana koster?	Om olika specialkoster beres i samma utrymme finns då risk för korskontamination. Vid tillagning och uppvärmning i mikrovågsugn ska särskilt skyddslock användas för varje specialkost.			
6.2 Recept Finns det rutiner för att rätt recept alltid används/recept följs?	Om ni inte använder recept är det extra viktigt att ha rutiner för att ha kontroll över vad maten innehåller, framförallt de 14 lagstiftade allergenerna på EU: listan.			
6.3 Råvaror Finns det rutiner för att rätt råvaror alltid används? Finns det rutiner för att ingrediensförteckningen på sammansatta ingredienser alltid granskas.				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
6.4 Märkning Finns det rutiner för att förpackade maträtter alltid får rätt märkning?	Märk på burken - märkning på lock medför risk för förväxling.			
6.5 Uppföljning Ser personalen kontinuerligt över tänkbara situationer för kontamination mellan maträtter eller mellan arbetsbänkar, tillagningskärl och redskap.				
7. Distribution och Servering				
7.1 Servering Har ni tydlig information om att gästerna kan bli informerade om maten innehåller de 14 allergenerna enligt EU:listan.	Öppen hantering av flera olika maträtter kan medföra risk för kontamination. Upplagda maträtter till allergiska gäster kan förväxlas med maträtter till andra gäster. Vid bufféservering är det extra viktigt att det finns tydlig skyltning eller att personal finns lättillgänglig för att ge information. Det kan finnas skäl att överväga att informera extra om riskerna för kontamination på bufféer.			
7.2 Har ni en tydlig ansvarsfördelning så att rätt information kommer fram till gästen respektive köket?	Det är lätt hänt att missförstånd sker på vägen. Kommunikationen mellan den som ska laga maten och den som ska äta den måste vara väldigt tydlig!			
7.3 Finns det tydliga rutiner som säkerställer att rätt gäst får rätt mat?				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
7.4 Redskap Finns separata redskap för varje rätt?				
8. Rengöring och kontroll				
8.1 Efterkontroll produkt Finns det rutiner för när man ska göra kontroll av maträtter efter tillagning, för att bekräfta att ingen oavsiktlig inblandning av allergen har skett?	Rengöringsrutiner behöver finnas för lokaler, utrustning och redskap. Tillräcklig tid för rengöring måste avsättas. Dolda områden i utrustningen måste identifieras och särtagande av utrustningen kan därför vara nödvändigt. Om produkten förpackas vid ett senare tillfälle måste även hänsyn tas till allergirisker när rengöringsrutinerna för förpackningsutrustningen fastställs.			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Företagets namn och adress: ……

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder. Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
A. Generella punkter A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm? A.2 Används och följs rutinerna?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, marknads- och distributions-ansvariga.	
B. Inhämta information B.1 Är gästen fortfarande sjuk? B.2 Vilken produkt åt gästen? B.3 Vad har gästen ätit för övrigt? B.4 Har gästen någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad? B.5 Be att få återkomma senare.	Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare. Skriv ned produktnamn, storlek, bäst före-dag, inköpsdag, butik där den köpts, batchkod, EAN-kod Skriv ner namn och telefonnummer *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
C. Värdera C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans. C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av kontrollmyndighet!	Spara all mat som serverats till den drabbade gästen för att möjliggöra analys. *(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
D. Agera D.1 Skydda andra gäster – Överväg om försäljningen ska stoppas! D.2 Informera leverantör och kontrollmyndigheten? D.3 Utred om maträtten ska återkallas? D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut? D.3 Informera drabbad gäst. D.4 Kräv utredning och uppföljning av leverantör.	*(Komplettera listan med egna kommentarer!)*	
E. Följ upp – förbättra E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras! E.2 Säkerställ att den som tillagat maträtten blir informerad om det inträffade.		

Datum: ……

Namn på den som fyllt i larmlistan: ……

Företagets namn och adress: ……

8. Checklista för dig som arbetar med:
Kontroll

Syfte: Att underlätta att göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.

Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Att du läst branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
1. Faroanalys 1.1 Har hänsyn tagits till allergi och intoleransrisker i faroanalysen? 1.2 Kritiska styrpunkter; CCP	Enbart någon typ som t.ex. nötter beaktas, företaget deklarerar ”kan innehålla spår av” utan noggrann analys och nödvändiga åtgärder; Allergener och intoleransskapande ämnen utanför EU-listan diskuteras inte alls. Gränsvärde, rutiner för korrigerande åtgärder, verifieringsrutiner. Har lämpliga förebyggande åtgärder vidtagits för hantering, lagring och märkning?			
2. Leverantörsbedömning 2.1 Finns rutiner? 2.2 Är de ändamålsenliga? 2.3 Följs de? 2.4 Uppdateras de när så behövs?	Kritisk granskning av leverantörens påståenden. Specificerade certifikat/produktspecifikationer. Hur har riktigheten i leverantörens uppgifter bedömts?			
3. Utbildning och ledning av personal? 3.1 Finns rutiner? 3.2 Är de ändamålsenliga? 3.3 Följs de? 3.4 Uppdateras de när så behövs?	Är allergiproblematiken med i utbildningsplanen? Utbildning av olika personalkategorier. Även produktutvecklare, inköpare, säljare, disk- och städpersonal och tillfällig personal.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
4. Produktutveckling och nya recept 4.1 Finns rutiner? 4.2 Är de ändamålsenliga? 4.3 Följs de? 4.4 Uppdateras de när så behövs?	Tydlig märkning. Nytt recept med allergen – tydlig förändring på konsumentförpackning**.**			
5. Råvaror 5.1 Finns rutiner? 5.2 Är de ändamålsenliga? 5.3 Följs de? 5.4 Uppdateras de när så behövs?	Bärare till örtblandningar. Sammansatta ingredienser t ex skorpmjöl och mixer. Åtskild förvaring av öppnade förpackningar och skänkvagnar.			
6. Återgångsvara 6.1 Finns rutiner? 6.2 Är de ändamålsenliga? 6.3 Följs de? 6.4 Uppdateras de när så behövs?	Med i flödesschema. Tydlig märkning på kärl för återgångs-vara/returvara och kärl för avfall.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
7. Märkning av råvaror under hantering och produktion 7.1 Finns rutiner? 7.2 Är de ändamålsenliga? 7.3 Följs de? 7.4 Uppdateras de när så behövs?	Halvfabrikat som mellanlagras är ordentligt märkta (t ex i öppna skänkvagnar).			
8. Rengöring 8.1 Finns rutiner? 8.2 Är de ändamålsenliga? 8.3 Följs de? 8.4 Uppdateras de när så behövs?	Produktionsplanering. Rengöring med avseende på allergener. Dokumenterad efterkontroll. Finns utpekad ansvarig person för kontrollen?			
9. Märkning 9.1 Finns rutiner? 9.2 Är de ändamålsenliga? 9.3 Följs de? 9.4 Uppdateras de när så behövs?	Tydlig märkning med tillräckligt stor text och kontrast. Finns rutin för hur livsmedelsinformation lämnas för det som inte är färdigförpackas? Allergen i receptets råvaror finns med i ingrediensförteckningen. Nya recept, nya råvaror, kontroll av märkning.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
10. Färdigprodukt och efterkontroll 10.1 Finns rutiner? 10.2 Är de ändamålsenliga? 10.3 Följs de? 10.4 Uppdateras de när så behövs?	Analyser med tillräcklig noggrannhet och känslighet. Representativ provtagning.			
11. Märks produkter med ”fri från”? 11.1 Finns rutiner? 11.2 Är de ändamålsenliga? 11.3 Följs de? 11.4 Uppdateras de när så behövs?	Hur ska ett produktsäkerhetsarbete bedrivas för att vara tillräckligt bra för att tillåta sådan märkning? Anmälan till Livsmedelsverket.			
12. Märks produkterna med ”kan innehålla spår av”? 12.1 Finns rutiner? 12.2 Är de ändamålsenliga? 12.3 Följs de? 12.4 Uppdateras de när så behövs?	Hur ska ett produktsäkerhetsarbete bedrivas för att vara tillräckligt bra och ändå tillåta sådan märkning?			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
13. Lokaler och utrustning 13.1 Finns rutiner? 13.2 Är de ändamålsenliga? 13.3 Följs de? 13.4 Uppdateras de när så behövs?	Underhåll. Ventilation. Ordning och reda i lager och mellanlager.			
14. Rutin för hantering av produktlarm 14.1 Finns rutiner? 14.2 Är de ändamålsenliga? 14.3. Följs de? 14.4 Uppdateras de när så behövs?	Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand. Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, marknads- och distributionsansvariga. Korrigerande åtgärder. Beslutsfattare tillgängliga. Spårbarhet.			
15. Kundreklamationer 15.1 Finns rutiner? 15.2 Är de ändamålsenliga? 15.3. Följs de? 15.4 Uppdateras de när så behövs?	Granska inkomna reklamationer. Korrigerande åtgärder för produkt och råvara.			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……

Namn på tillsynsobjektet: ……

9. Checklista för dig som är:
Konsument

Syfte: Att göra livsmedelsinköpen säkrare ur allergisynpunkt.

Att minimera riskerna för misstag.

Att uppmärksamma konsumenternas egenansvar.

Förutsättningar: Konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen.

Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag: a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från), c) kornbaserad glukossirap, d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.	2. Kräftdjur och produkter därav. 3. Ägg och produkter därav. 4. Fisk och produkter därav, med följande undantag: a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat, b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin. 5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag: a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.), b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor, c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja, d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja. 7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag: a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol, b) laktitol.	8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoinensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol. 9. Selleri och produkter framställda därav. 10. Senap och produkter framställda därav. 11. Sesamfrön och produkter framställda därav. 12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO 2, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar. 13. Lupin och produkter framställda därav. 14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Du som konsument kan medverka till att livsmedelssäkerheten förbättras till exempel genom att använda denna checklista.

Extremt allergiska personer bör vara försiktiga med alla livsmedel som tillverkats av flera ingredienser eftersom risken för att ett livsmedel innehåller spår av ingredienser från en annan tillverkning aldrig helt kan uteslutas. Extremt allergiska personer ska alltid bära med sig de mediciner de har fått utskrivna av sjukvården.

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
1. Vet du tillräckligt om din/din anhörigs överkänslighet? Kontaktar du sjukvården vid frågor om allergi/överkänslighet? Har du läst information från erkända informationskällor (t.ex. 1177, Livsmedelsverkets webbplats, Astma och allergiförbundet, Celiakiförbundet)? 2. Det är viktigt att ha insikt om känslighets-grad, reaktioner och konsekvenser. Olika individer är nämligen olika känsliga. Hur känslig bedömer du att du/din anhörig är utifrån tidigare reaktioner samt information från sjukvården? Har du kunskap om hur du ska sköta eventuell medicinering?	***Vid misstanke om allergi eller annan överkänslighet bör man alltid kontakta sjukvården. Risken med att själv diagnostisera sig är att man missar en allvarligare diagnos, att man inte får den hjälp man behöver (t.ex. dietisthjälp) och/eller undviker livsmedel i onödan.*** Observera att jordnöt inte är en nöt utan en baljväxt. Jordnöts- och sojaallergi kan vara kombinerad med allergi mot andra baljväxter. ***Exempel på olika känslighetsgrader:*** Laktosintoleranta drabbas av övergående besvär men mjölkproteinallergiker kan bli mycket sjuka. Laktosintoleranta bör *begränsa* sitt intag av mjölkprodukter men mjölkproteinallergiker ska *utesluta* alla mjölkprodukter. Svår allergi kan orsakas av såväl jordnötter och olika nötter som andra livsmedel som mjölk och vete. Men dessa livsmedel kan också orsaka mildare symtom. Pollenallergi kan medföra att man också är allergisk mot livsmedel (t.ex. äpplen, hasselnötter) men de allra flesta reagerar med milda symtom.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
3. Är du tydlig i dina frågor och din information? Frågar du efter ingrediensinnehåll i oförpackade livsmedel och maträtter?	***Exempel på tydlig kommunikation:*** Jag är mjölkproteinallergiker. Innehåller maträtten mjölk eller ost? Jag tål inte om man använder samma odiskade redskap för maträtter med och utan mjölk. Jag kan få en svår allergisk reaktion. Jag har en sjukdom som heter Celiaki, och som brukar kallas glutenintolerans. Därför tål jag inte vete, råg eller korn. Tänk på att: Uttryck som ”Jag är gluten” är inte korrekt eller tydlig kommunikation. Restauranger ska kunna informera om en maträtt innehåller någon av de 14 vanligaset allergenerna (se ovan). De måste inte göra det skriftligt men det ska framgå att du kan få informationen. Restauranger som tillhandahåller ”fri-från” maträtter måste ha särskilda rutiner för att dessa ska vara anpassade för de mest känsliga allergikerna. De flesta restauranger har inte sådana rutiner men många överkänsliga kan äta deras mat ändå. Ställ därför hellre frågan ovan än ”är denna mat ”mjölkfri” ”(se punkt 7)?			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
4. Läser du alltid ingrediensförteckningarna?	Om svaret är ”Nej” utsätter du dig för stora risker!! ***Exempel på risk för missförstånd:*** Förändringar av innehållet i livsmedlen framgår ofta inte på annat sätt än av information i ingrediensförteckningen. Svårläsbar text kan göra det omöjligt att få information om innehållet i produkten – kräv tydlig text!			
5. Kräver du alltid ingrediensförteckningar på livsmedelsförpackningarna?	Det skall du göra! Saknar du information genom en otydlig märkning så säg till personalen i din butik. Du kan också kontakta livsmedelskontrollen i din kommun. Enligt EUs nya märkningsregler ska de allergener som nämns på sidan 1 alltid anges och framhävas.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
6. Är du medveten om att det finns risk för kontamination på bufféer och i livsmedels-produktionen, det vill säga att en produkt kan bli förorenad med något som inte skall ingå?	***Exempel på risker:*** På bufféer och vid självplock av godis finns stor risk för spill och att redskap sammanblandas så att maten blir förorenad. Ett livsmedel produceras på en produk-tionslinje som är svår att göra helt ren, t.ex. inom chokladindustrin. Mörk choklad är därför ofta förorenad med mjölk. Råvarorna har blivit kontaminerade någonstans i hanteringen, t.ex. vid skörd, under transporterna, vid lagring eller paketering. Havre är därför ofta förorenad med vete, råg och korn. Endast ett sär-när livsmedel, det vill säga märkt ”fritt från” kan garanteras vara fritt från ett visst allergen. Se punkt 7.			

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Egna anteckningar – utvärderingsresultat
7. Finns det säkra livsmedel för mig?	Den egna överkänsligheten och informationen som finns att tillgå om en vara ska vara utgångspunkten för en bedömning av eventuella risker och risktagande. Så kallade ”Livsmedel för särskilda näringsändamål” (sär-när) kräver extra kvalitetssäkrad produktion enligt speciella regler och sådan tillverkning och försäljning är anmälningspliktig till Livsmedelsverket. Endast ett sär-när livsmedel, det vill säga märkt ”fri från” kan garanteras vara fritt från ett visst allergen. Observera att vid mycket allvarlig överkänslighet (allergi) kan enda alternativet vara sär-när livsmedel och att man utgår från rena råvaror.			

Datum: ……

Namn på den som fyllt i listan: ……