

Allergenguide til professionel catering



Ny lovgivning –
Vi hjælper
dig med at
overholde den



Inspiration every day



Ved du at lovgivningen er blevet ændret?

Fra 13. december 2014 træder en ny EU forordning i kraft, Fødevareinformation til Forbrugerne, som ændrer den måde allergeninformation skal angives og mærkes på fødevarer, der er præ-pakkede, solgt i løs vægt og serveret uden for hjemmet.

Fra 13. december skal du være i stand til at besvare ethvert forbrugerspørgsmål, der vedrører allergener i den mad, du serverer. Denne guide vil hjælpe dig med at forstå, hvad der er dit ansvar og give eksempler på, hvad du kan gøre.

Vejledningen er udarbejdet af Unilever Food Solutions og den har til hensigt at hjælpe dig med at fortolke EU's nye forordning, der træder i kraft 13. december 2014. Denne vejledning udgør på ingen måde juridisk rådgivning og binder ikke Unilever Food Solutions på nogen måde.

1
Hvad betyder de
nye regler om
allergeninformation for
dig?



2
Dit behov for
allergenkendskab



3
Hvordan håndterer du
diætkrav?



4
Din guide til mere sikre
opskrifter



Klik på dette symbol for at returnere til denne side.



Hvad betyder de nye regler om allergeninformation for dig?

Lovgivningen indebærer, at den mad, du serverer uden for hjemmet, er nødt til at være forsynet med klar og konsistent allergeninformation, der gør det lettere for forbrugerne at træffe kvalificerede valg.



Den nye lovgivning gælder i hele EU.

Den nye lov er gældende fra den 13. december 2014. Du skal være i stand til at oplyse om 14 allergener i forbindelse med al den mad, du serverer, enten skriftligt på en menu eller via information du har tilgængelig, når du bliver spurgt.



1. Æg



2. Mælk



3. Krebsdyr



4. Bløddyr



5. Fisk



6. Jordnødder



7. Soja



8. Sesam



9. Svovldioxid



10. Nødder



11. Glutenholdige kornprodukter



12. Selleri



13. Sennep



14. Lupin

Klik på allergenet for yderligere information



Operatørens ansvar

Fra 13. december 2014 skal alle operatører kunne tilbyde information om ethvert allergen brugt som ingrediens, hvad angår fødevarer, der sælges uden emballage eller fødevarer som bliver indpakket på stedet. Du er ansvarlig for følgende:

- ✓ Hvis den specifikke allergeninformation ikke er synlig for gæsten, skal du med klar skiltning gøre opmærksom på, hvor man kan få de oplysninger.
- ✓ Disse regler dækker kun oplysninger om allergener, der bevidst er anvendt som ingredienser. De dækker ikke allergener, som viser sig ved utilsigtet kontakt.
- ✓ Allergeninformationen skal være til rådighed for alle dine medarbejdere.

**Klik her for mere info om
DIN GUIDE TIL MERE SIKRE OPSKRIFTER**



Forbrugerens ansvar

- ✓ Det er forbrugerens ansvar at oplyse tjenere/ serveringspersonale/kokke om deres diætbehov eller allergi, og hvor voldsom deres allergi eller overfølsomhed er.
- ✓ Det er forbrugerens ansvar at læse menuen omhyggeligt – og se om der nævnes fødevarer, som man reagerer på i forhold til navnet eller beskrivelsen af retten.
- ✓ Det er forbrugerens ansvar at tjekke hele retten med tjeneren – for eksempel om en pizzadej kan indeholde en uventet ingrediens, om der kan være tilsat smør i grøntsagerne eller om saucen kan indeholde mælkepulver.
- ✓ Det er forbrugerens ansvar at tjekke hvilke allergener, der er i retten – også selv om de har nydt den før, for opskrifter og ingredienser kan ændre sig.
- ✓ Det er forbrugerens ansvar at være særligt agtpågivende i selvbetjeningsområder.
- ✓ Det er forbrugerens ansvar at være opmærksom på retter fra Nordafrika, Kina, Thailand, Indien og Malaysia, fordi de retter ofte indeholder jordnødder, sesam og nødder.
- ✓ Det er forbrugerens ansvar at være bevidst om, at en wok typisk bliver tørret af mellem tilberedningen af to retter, at den høje madlavningstemperatur dræber alle bakterier, men at det gælder ikke for allergener.

Hvad betyder de nye regler for leverandører?

Unilever Food Solutions er allerede begyndt på at forberede overgangen til den nye forordning for Fødevareinformation til Forbrugerne. Derfor vil du pr. 1. januar 2015 løbende kunne se en tydeligere fødevareallergenmærkning på alle vores emballager.





Dit behov for allergenkendskab

Mennesker med fødevareallergier eller intolerancer er nødt til at undgå de fødevarer, der gør dem syge. Det følgende afsnit påpeger 14 almindelige fødevareallergener og fødevareintolerancer. Det er vigtigt at træne dine medarbejdere godt, så de kan hjælpe med at undgå enhver form for krydskontaminering, som potentielt kan medføre, at gæsterne bliver syge.



Hvad er forskellen på fødevareallergi og fødevareintolerance?

Fødevareallergi opstår, når kroppens immunsystem fejlagtigt angriber fødevareproteiner. Allergiske reaktioner varierer i sværhedsgrad og kan være dødelige. Symptomerne kan omfatte maveproblemer, udslæt, eksem, kløe i huden eller mund, hævelse af væv (f.eks. læber eller hals) eller vejrtrækningsbesvær.

Personer med fødevareallergi har brug for, at restauranter kan give dem nøjagtige oplysninger om ingredienser, så de kan træffe kvalificerede beslutninger om det, de bestiller.

Fødevareintolerance er simpelthen kroppens manglende evne til at fordøje en bestemt fødevare, hvorfor det er vigtigt at være opmærksom på almindelige former for fødevareintolerance, såsom laktoseintolerance (mælk). Symptomerne kan omfatte mavekramper, oppustethed og diarré.

Hvad er en anafylaktisk reaktion?

Mennesker med alvorlig fødevareallergi kan opleve anafylaksi, en potentielt livstruende allergisk reaktion, som kan resultere i et fald i blodtrykket, tab af bevidsthed, og endda død. Hvis en gæst har en allergisk reaktion, skal man tilkalde akut lægehjælp med det samme!

Vidste du?

At mange mennesker tror, at fødevareallergi og fødevareintolerance betyder det samme, hvilket ikke er tilfældet. Fødevareintolerance (f.eks. laktoseintolerance) involverer i modsætning til fødevareallergi ikke immunsystemet og er ikke livstruende.





Bemærk venligst:

Denne liste er ikke udtømmende. Du skal altid læse mærkningen af fødevarer omhyggeligt og lære, hvor de problematiske fødevarer eller ingredienser kan anvendes til fremstilling af andre retter. Kontrollér altid omhyggeligt med dine gæster, hvad de kan spise, før du serverer for dem.

 Kan ikke spise

 Erstat med



Æg	
Kort beskrivelse:	Æggeallergi er en overfølsomhedsreaktion mod blommen eller hviden i æg, der forårsager en overreaktion fra immunsystemet.
	Alle fødevarer og produkter, der indeholder æg og æg produkter. Andre navne for æg på etiketten: Albumin/æggehvidestof, Konalbumin, æg (pulverform, fast form, æggehvide, æggeblomme) globulin, lysozym, ovalbumin, ovomucin. Levnedsmidler/produkter, der indeholder eller kan indeholde æg: Marengs, mayonnaise, æggeerstatninger, pasta, slik/konfektur (f.eks. marcipan, nougat, skumfiduser) ægte/legerede saucer & salatdressinger (f.eks. tartare, hollandaise), bagværk og bageblandinger, cremefyldte desserter (f.eks. nogle is, budding), skum eller mælketopping på særlige kaffedrikke og glasurer.
	Erstatninger varierer fra ret til ret: • Ved bagning prøv med moset banan, en blanding af gelatine og varmt vand, æble sauce, xanthangummi og som alternativ til at pensle bagværk med æg kan smeltet margarine anvendes. • Stivelsesbaserede æggeerstatninger



Godt at vide

Personer med æggeallergi bør også undgå æg fra ænder, kalkuner, gæs, vagtler mv.



Mælk	
Kort beskrivelse:	Mælkeallergi er en negativ immunreaktion på en eller flere af bestanddelene i mælk fra et hvilket som helst dyr.
	Alle fødevarer og produkter, der indeholder mælk og mejeriprodukter. Andre navne for mælk: Kasein (hydrolysat), kaseinater, valle (i alle former), lactoalbumin (fosfat), laktose, lactulose, lactoferrin, lacto-globulin, mælkeproteinhydrolysat Levnedsmidler/produkter, der indeholder eller kan indeholde mælk: Mælkepulver, fløde, is, ost (ostepulver), kærnemælk, yoghurt, budding, smør, margarine, flødeerstatning, smøressens, chokolade, bagværk, kartoffelretter (færdigvare, mos) og nougat.
	Hvis en opskrift tillader det, kan du erstatte mælk med vand, ikke-mejeri mælk (f.eks. soja, ris, havre, kokos, mandel), eller i søde opskrifter med frugtsaft.





Krebsdyr og bløddyr

Kort beskrivelse:

Fødevareallergi overfor skaldyr er forholdsvis almindelig. Sammen med jordnødder og trænødder, er skaldyr nogle af de hyppigste udlødere af anafylaktiske reaktioner.

Allergi over for bløddyr er blevet rapporteret mindre hyppigt end allergi over for skaldyr. Da skaldyr og bløddyr indeholder samme type af proteiner kan nogle mennesker reagere på begge fødevaregrupper.



Alle fødevarer og produkter, der indeholder krebsdyr og bløddyr.

Skaldyr omfatter: Rejer, krabber, krebs og hummer
Bløddyr omfatter: Muslinger, hjertemuslinger, blæksprutter, østers, snegle, blæksprutter (calamari) og kammuslinger

Levnedsmidler/produkter, der indeholder eller kan indeholde skaldyr og bløddyr:

Se ”Kan ikke spise afsnit” for fisk, herunder skaldyr og bløddyr og produkter deraf



Se ”Kan spise afsnit” for fisk



Fisk	
Kort beskrivelse:	Fisk kan være årsag til alvorlige allergiske reaktioner og er normalt en livslang allergi. Mere end halvdelen af alle mennesker, der er allergiske over for én type fisk er også allergiske over for andre fisk, så allergologer rådgiver ofte deres patienter om at undgå alle fisk.
	Alle levnedsmidler og produkter, der indeholder fisk og fiskeprodukter. De mest almindeligt studerede fisk med hensyn til allergi er torsk, laks og tun. De mest almindelige fisk er: Ansjos, brasen, karper, torsk, ål, skrubbe, havaborre, kuller, kulmule, hellefisk, sild, makrel, havtaske, gedde, rødspætte, sej, rødfisk, laks, sardiner, haj, smelt, snapper, tunge, sværdfisk, ørred, tun, pighvar, hvid fisk, hvilling. Levnedsmidler/produkter, der indeholder eller kan indeholde fisk: Etniske fødevarer (f.eks. stegte ris, paella,forårsruller, fiskesauce, østerssauce), salatdressing og saucer (f.eks. Cæsardressing, soja, barbecuesauce), fisk og skaldyr og bouillon (f.eks. Bouillabaisse), surimi, pizza og dips.
	• Carrageenan, en type alger der bruges i madlavning som fortykkelsesmiddel og emulgator, forveksles ofte med et fiskeprodukt. Men det er helt sikkert for dem med fiskeallergi at spise mad med den type alger i. • Fisk er en rig kilde til protein, B-vitaminer, niacin, A-vitamin, E-vitamin og flere mineraler. Bælgfrugter, korn, kød, fjerkræ og andre former for protein kan kopiere disse ernæringsmæssige fordele. • Fede fisk (som laks) er rig på omega-3. Alternative kilder til omega-3 omfatter hørfrø-, raps-og sojaolie, valnødder, margarine, og mayonnaise.

Godt at vide

Det anbefales generelt, at personer, der er allergiske over for fiskearter undgår alle fisk og fiskeprodukter, herunder fiskeingredienser som f.eks. fiskesauce og fiskeolie.



Jordnødder	
Kort beskrivelse:	Jordnøddeallergi er en overfølsomhedsreaktion i forhold til stoffer i jordnødder (peanuts), der forårsager en overreaktion i immunsystemet. Det er en type fødevareallergi, der adskiller sig fra trænøddeallergi.
	Alle fødevarer og produkter, der indeholder jordnødder. Andre navne for jordnødder: jordnøddeolie, kerner, mandelonas, jordnøddeprotein. Levnedsmidler/produkter, der indeholder eller kan indeholde jordnødder: Jordnøddeolie, jordnøddemel og jordnøddeesmør (peanut butter), etniske fødevarer (f.eks. afrikanske, asiatiske, mexicanske), hydrolyseret planteprotein/vegetabilsk protein, saucer og dressinger (f.eks. pesto, chilisauc, mexicansk mole sauce, enchilada, sataysauce), bagværk, slik, kage, budding, cookies, energibar, nougat, marcipan, desserter, vegetariske produkter, forårsruller, pizza, glasurer, marinader og dressinger og snacks (f.eks. blandede nødder).
	Anvend andre frøolier som alternativer til jordnøddeolier.



Godt at vide

Ekspert advarer ofte dem med jordnøddeallergi om at undgå nødder, på grund af risiko for krydskontaminering. Plus, godt en tredjedel af dem med allergi over for jordnødder (bælgfrugter som bønner) har eller vil udvikle en allergi over for en eller flere af de nødder, som vokser på træer.





Soja	
Kort beskrivelse:	Sojaallergi er en overfølsomhedsreaktion i forhold til stoffer fra soja i kosten, der forårsager en overreaktion i immunsystemet. Symptomer på sojaallergi er typisk milde, selvom anafylaksi er muligt.
	Alle fødevarer og produkter, der indeholder soja. Andre navne for soja: Soja- (alle former f.eks. albumin, fibre, mel, gryn, mælk, nødder, spirer, olie), sojabønner, sojaprotein (koncentrat, isoleret), edamame, tofu / tofu og sojalecithin. Levnedsmidler/produkter, der indeholder eller kan indeholde soja: Sojasmør, sojamælk, sojaolie, hydrolyseret vegetabilsk protein/vækstprotein/sojaprotein, saucer (f.eks. soja, shoyu, tamari, teriyaki, Worcestershire), miso, tempeh, sojabønnespirer, rasp, korn, kiks, vegetariske retter, vegetabilsk tyggegummi, vegetabilsk stivelse, surimi, dåsetun, supper og bouillon.
	Prøv mælke/mejeriprodukter. I det tilfælde at gæsten også er allergisk overfor mælke/mejeriprodukter, prøv alternativer som: • Havre, ris, mandel og kokos • I stedet for sojamel, prøv rismel • I stedet for sojaolie, prøv raps-, majs- eller olivenolie • I stedet for soja, prøv at bruge en blanding af balsamicoeddike og salt • Indarbejd grøntsager, fuldkorn og andre magre proteinkilder





Sesam

Kort beskrivelse:

Sesamallergi er en overfølsomhedsreaktion i forhold til stoffer fra sesamfrø, der forårsager en overreaktion i immunsystemet.



Alle fødevarer og produkter, der indeholder sesam.
Levnedsmidler/produkter, der indeholder eller kan indeholde sesam:
Brød (f.eks. hamburger boller, multi-kerner), kiks, korn, toast, dips og smørepålæg (f.eks. hummus, chutney), etniske fødevarer (f.eks. gryderetter, lynstegte grønsager), sesamolie/salt/paste (tahini)/smør, krydrede produkter (f.eks. dressinger, marinader, supper, krydderier, saucer)
Lejlighedsvis allergiske reaktioner over for andre frø såsom birkes kan forekomme. Derfor skal du tjekke med dine gæster på forhånd.



Som en garniture, kan du bruge andre frø såsom solsikkefrø, hørfrø og græskarkerner.
Også nødder kan bruges, hvis gæsten ikke er allergisk over for jordnødder og trænødder (tjek information om jordnødder og trænødder)



Svovldioxid

Kort beskrivelse:

Svovldioxid kan forårsage allergilignende symptomer hos mennesker med underliggende astma og allergisk rhinitis. Den mest almindelige reaktion er hvæsen, strammen for brystet og hoste, som kan være alvorlig og bekymrende.



Alle fødevarer og produkter, der indeholder svovldioxid.
Andre navne for svovldioxid:
E220-228 (europæiske navne); kaliumdisulfit eller calciumsulfit; natriumsulfit, natriumhydrogensulfit eller sulfitter og svovlsyrling.
Levnedsmidler/produkter, der kan indeholde svovldioxid:
Alkoholiske og ikke-alkoholiske drikke, eddike; aftappet saft og koncentrater (f.eks. citron, lime), frugter og grøntsager (på dåse, frosne og tørrede), korn, krydderier, kartofler, stivelse, sirup, tomat produkter (f.eks. pasta og puré) og sennep.

Godt at vide

Svovldioxid tilsættes nogle forarbejdede fødevarer for at bevare deres farve, forlænge holdbarheden og forhindre vækst af mikroorganismer. Brugen af sulfitter er reguleret.



Nødder	
Kort beskrivelse:	Nøddeallergi er en overfølsomhedsreaktion i forhold til stoffer fra trænødder, der forårsager en overreaktion i immunsystemet, som kan medføre alvorlige fysiske symptomer. Ligesom dem med jordnøddeallergi, har de fleste personer, der er diagnosticeret med en allergi over for nødder, tendens til at have en livslang allergi.
	Alle fødevarer og produkter, der indeholder nødder. Nødder omfatter, men er ikke begrænset til: * Mandler, valnødder, pekannødder, hasselnødder, paranødder, cashewnødder, pistacienødder, macadamia nødder, Queensland nødder. * I henhold til EU-direktivet om mærkning - der findes andre lister. Levnedsmidler/produkter, der indeholder eller kan indeholde nødder: Trænøddeolie, marcipan, nougat, nøddeekstrakter/paste/smør, chokolade og smørepålæg, etniske og vegetariske retter, salater og dressinger, saucer (f.eks. BBQ, pesto), marinader og saucer, kødpølse (kan indeholde pistacienødder) korn, kiks, alkoholholdige drikkevarer (f.eks. Amaretto, Frangelico), desserter, kaffe med smagstilsætninger, bagværk.
	Det er vigtigt at huske, at mange personer, der har en nøddeallergi også kan have en allergisk reaktion på peanuts. Hav det i tankerne, når du tilbereder fødevarer i dit køkken. Det følgende er generelt sikkert for personer med en nøddeallergi: • Muskatnød • Vandkastanjer • Pinjekerner • Kokosnød



Godt at vide

Selvom peanuts ikke er en trænød, vil nogle mennesker med trænøddeallergi ligeledes reagere på jordnødder.



Glutenholdige kornprodukter

Kort beskrivelse:

Glutenintolerance (Cøliaki) forårsages af kroppens manglende evne til at nedbryde gluten, et protein i hvede og andre kornsorter.

Cøliaki er en mavetilstand forårsaget af glutenallergi. Personer med Cøliaki skal helt undgå gluten i deres kost. Allergi over for hvede og korn med glutenindhold forekommer også. Tegn og symptomer ligner andre allergier, selv om det ofte udløses når personen motionerer. Gluten er et vigtigt allergen, men andre proteiner kan også være involveret.



Alle fødevarer og produkter, der er fremstillet af eller indeholder gluten:
Hvede (alle former, herunder hård, semulje, spelt, kamut, enkorn og faro), byg, rug, havre, malt, couscous.

Levnedsmidler/produkter, der indeholder gluten:
Hvede i alle former: Durumhvede, mannagryn, spelt, kamuthvede, enkornshvede, byg, rug, havre, malt og couscous.

Levnedsmidler/produkter, der kan indeholde hvede og/eller gluten:
brød, bagværk, bageblandinger, pasta, rasp, kiks, øl, maltkaffe, müsli, glutenbaserede tilsætningsstoffer, sojasauce, smørepålæg, køkkenkrydderier og bordkrydderier, saucer, chokoladebarer, kakaodrikke, surimi, hydrolyseret hvedeprotein.

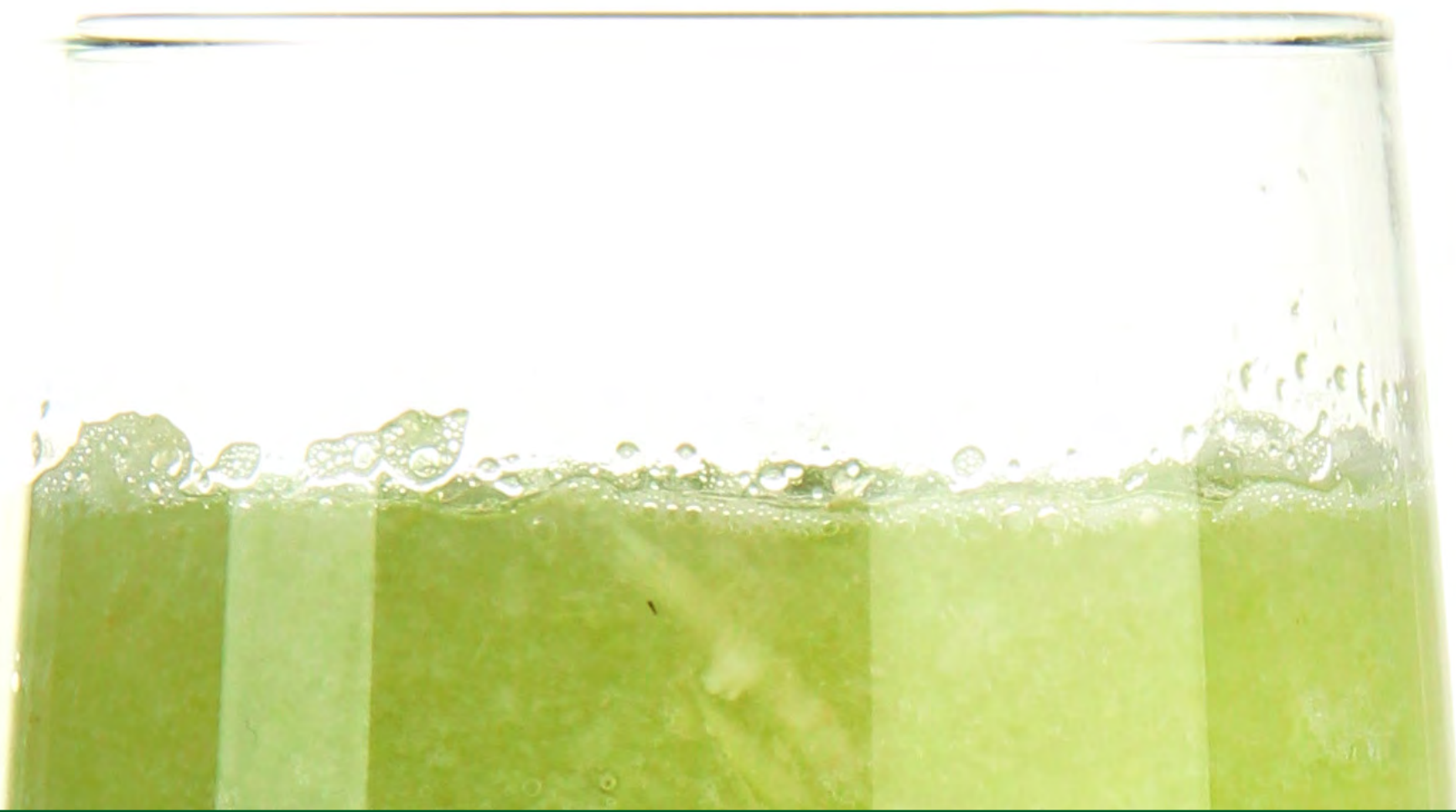


Rismel, boghvede, majs mel, kartoffelmel, tapiokamel, mel fra nødder/bønner/frø, kikærter, quinoa, soja.

Glutenfrit brød kan laves af: ris, majs, kartoffelmel, sojamel, maltodextrin (trods kilden er en kornsort).

Følgende Glutenfrie produkter kan købes: glutenfrie pizzabunde, glutenfrie majs tortillas, glutenfrie pandekager/kager, muffinmix, glutenfri pasta: majs pasta, rispasta, risnudler, ris f.eks. Basmatiris.

Fødevarer egnede til personer med cøliaki er også sikre for mennesker med allergi over for korn, der indeholder gluten.



Selleri (blad- og knoldselleri)

Kort beskrivelse:

Allergi overfor knoldselleri (selleriroden) er mere udbredt end for bladselleri, selv om begge kan forårsage alvorlige reaktioner. Symptomerne varierer fra milde som oralallergisyndrom til anafylaktisk chok.



Andre navne for selleri og produkter deraf:

Selleristilk, selleriblad, knoldselleri (roden af selleri), sellerifrø og sellerisalt.

Levnedsmidler/produkter, der indeholder eller kan indeholde selleri:

Grøntsagssaft indeholdende selleri, krydderiblandinger, karry, bouilloner, supper, gryderetter, saucer, forarbejdede kødprodukter, pølser, salater f.eks. Waldorf salat, vegetabilsk salat, kartoffelsalat med bouillon, snacks.



Bukkehorn, persillerod, løvstikke.

Godt at vide

Selleri - roden, stilk og blade - anvendes traditionelt til at fremstille bouilloner, supper, stuvninger og saucer.



Sennepe

Kort beskrivelse:

Symptomerne på sennepsallergi kan komme hurtigt, normalt inden for få minutter men nogle gange op til to timer.



Andre navne for sennepe og produkter deraf:

Sennepsfrø, sennepsblade, sennepsblomst, sennepsolie, spirede sennepsfrø, sennepspulver

Levnedsmidler/produkter, der indeholder eller kan indeholde sennepe:

Pølser, forarbejdede kødprodukter, krydderiblandinger, pickles, marinader, supper, saucer, chutneys, nogle mayonnaiser, barbecue sauce, pizza, salatdressinger, indisk mad, herunder karryretter.





Lupin

Kort beskrivelse:

Lupin er kendt som en populær haveblomst med høje, farverige stilke. I nogen tid har allergi over for lupin været anerkendt i Europa, hvor lupinmel bruges i forholdsvis almindelige fødevarer.



Andre navne for lupin og produkter deraf:

Lupin, lupinmel, lupinbønne

Levnedsmidler/produkter, der indeholder eller kan indeholde lupin:

Lupinmel, lupinfrø, lupinbønne, bagværk såsom kager, tærter, vafler, pandekager, pastaprodukter, pizzaer, vegetar kød erstatninger, lupinspirer.



Laktoseintolerance

Kort beskrivelse:

Laktoseintolerance er ikke en fødevareallergi, men forekommer hos personer, der mangler enzymet laktase, som er nødvendig for at kunne fordøje mælkesukkeret laktose. Almindelige symptomer er diarré, luft i maven og generelt ubehag.



Vær forsigtig med alle fødevarer og produkter, der indeholder laktose såsom mælk og mejeriprodukter.

Levnedsmidler/produkter, der indeholder eller kan indeholde laktose:

Ko-, fåre- og gede- (pattedyr) mælk, mejeriprodukter, desserter, is, smør, ost, yoghurt, salatdressing, mayonnaise, chokolade, jordnøddesmør, brød og andet bagværk, forarbejdet kød- og fiskeprodukter, færdigprodukter og slik.



Mælk med lavt laktoseindhold eller laktosefri mælk (afhængig af sværhedsgrad), eller udskift med andre produkter såsom:

- Sojamælk, -yoghurt og visse oste
- Mælk lavet af ris, havre, quinoa, mandler, hasselnødder, kokos og kartoffel
- Fødevarer, der bærer betegnelsen "laktosefri", "mejeri-fri" eller "egnet til veganere"

Fermenterede mejeriprodukter, såsom probiotisk yoghurt, syrnet fløde, og hårde oste som kan være lettere at fordøje end friske mejeriprodukter. Tjek med din gæst før brug.

Godt at vide

Den laktose som mælk eller mælkeprodukter indeholder, vil ikke blive nævnt særskilt på fødevaremærkaten, så du er nødt til at tjekke ingredienslisten for mælk (ingredienser) og mejeriprodukter. Sværhedsgraden af laktoseintolerance påvirker mængden af laktose en person kan tåle. Tjek med din gæst, hvilke ingredienser han/hun kan/ikke kan tåle.



Hvordan håndterer du diætkrav?

Der er masser af ting, du kan gøre for at sikre, at dine gæster med allergi har en behagelig og sikker spiseoplevelse i din restaurant. Du er ansvarlig for det, du serverer for dine gæster. Hvor godt forberedt er du til at give dine gæster med fødevareallergi nøjagtige oplysninger om ingredienser?



Husets specialiteter

caesar salat 119.-

Romaine salat, caesar dressing
m/ansjoser, stegt marineret kylling,
sprøde brødcroutoner og parmesan
flager.

Lakse gratin m/syltet tomat 159.-

Laks, sauce hollandaise, spinat,
kartofler og urterasp.
Hertil syltede tomater i dijon.

Fødevareallergi og -intolerance
ved bestilling af mad og drikkevarer,
kan du spørge en af vores
medarbejdere til råds omkring indhold
af allergener i vores menu.

Checkliste

Er dine medarbejdere klar over, hvem der er ansvarlig for hvad?

- ☒ Har du en plan for, hvem der besvarer gæsternes spørgsmål om menupunkter?
- ☒ Ved dine medarbejdere, hvordan man kan rette en fejl under tilberedning af måltidet?
- ☒ Ved dine medarbejdere, hvordan man håndterer gæsternes spørgsmål om allergi?
- ☒ Er du ajour med dine trykte materialer og oplysninger på din hjemmeside?
- ☒ Har du gjort din menu nem at overskue for dem med fødevareallergi?
- ☒ Ved dine medarbejdere, hvordan man håndterer en gæsts allergiske reaktion?
- ☒ Kender du alle de ingredienser, der anvendes i retterne på din menu?
- ☒ Er allergener anført på din menu eller fremgår det tydeligt på din menu med følgende ordlyd: **'Fødevareallergi og -intolerance'**. Ved bestilling af mad og drikkevarer, kan du spørge en af vores medarbejdere til råds omkring indhold af allergener i vores menu'.
Et eksempel, se menuen ovenfor
- ☒ Har du omhyggeligt identificeret de allergener, der findes helt uventede steder f.eks. i madolie, som ofte bruges i mange retter?
- ☒ Undgår du at blande allergi-fremkaldende fødevarer med sikre fødevarer, når du tilbereder og serverer måltidet?



Din guide til mere sikre opskrifter

Opskrift eksempel

Fisk Bonjour

Ingredienser (20 portioner)

2,5 kg	Fiskefilet
500 g	Crème Bonjour flødeost purløg
5 dl	Knorr Fraiche 24%
30 g	Dild
	Salt & peber

Ingrediensforklaring

Fiskefilet, Crème Bonjour flødeost purløg [Fløde, vand, synerkultur, modificeret stivelse, salt (1,0%), mælkeprotein, krydderier (løg, purløg, hvid peber), stabilisator (guargummi), konserveringsmiddel (kaliumsorbit)], Knorr Fraiche 24% [Kærnemælk, vegetabilsk fedtstof, vegetabilsk olie, vand, stabilisatorer (E407, pectin, E415), fortykningsmiddel (E1442 tapiokabaseret), syre (mælkesyre), emulgator (E471), aroma, salt, farvestof (betakaroten)], dill, salt, peber



Allergener:

Fisk, mælk

Ingrediensangivelse

1. Angiv de ingredienser, du bruger i retten i rå tilstand og i mængde rækkefølge – fra den største mængde til den mindste.
2. Kopier ingredienslisten for hver forarbejdet ingrediens.
3. Skriv ingrediensangivelsen for retten i den rækkefølge, der er anført i trin 1 (fra den største mængde til den mindste).

Allergenangivelse

1. Det er vigtigt, at du medtager de 14 fødevareallergener, hvis de findes på menuen eller andetsteds.



Godt at vide

- Din menu kan indeholde både forarbejdede og ikke-forarbejdede ingredienser. Ikke-forarbejdede ingredienser har som regel ingen deklaration. I det tilfælde skriver du blot navnet på ingrediensen.
- Hver ingrediens skal adskilles af et komma.
- Ingredienser skal anføres både med produkt- og mærkenavn for at sikre, at angivelsen er nøjagtig og ingrediensen klart kan identificeres.
- De fleste forarbejdede varer nævner allergener på emballagen. Det hjælper dig med at identificere, hvor der er allergener i din ret. Hvis ikke – så kontakt din leverandør.
- De fleste naturligt dyrkede ingredienser har ingen allergeninformation på emballagen. For de ingrediensers vedkommende venligst kontroller, om de er klassificeret som almindelige fødevareallergener.
- Husk, at allergener kan optræde i en ret via krydskontaminering under tilberedning og servering.



Datakilder

Food Information to Consumers Regulation (EU) 1169/2011.

[online] <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF> [Retrieved 1st April 2014]

Anaphylaxis Campaign UK. Food Allergen Factsheets. [online] <http://www.anaphylaxis.org.uk/what-is-anaphylaxis/our-factsheets#food> [Retrieved 1st April 2014]

Food Allergy and Anaphylaxis Network, 2012. Common Food Allergens. [Online] <http://www.foodallergy.org> [Retrieved 4th December 2012]

Allergy UK. 2014 [Online] <http://www.allergyuk.org/types-of-allergy-menu/types-of-allergy> [Retrieved 1st April 2014]

European Food Information Council, 2012. Focus on Food Allergens. [Online] <http://www.eufic.org> [Retrieved 4th December 2012, 1st April 2014]

The Food Allergy Initiative, 2012. Food Allergies Overview. [Online] <http://www.faiusa.org> [Retrieved 4th December 2012]

National Health Service, 2012. Living With Allergy. [Online] <http://www.nhs.uk> [Retrieved 4th December 2012]

Canadian Food Inspection Agency, 2012. Food-Consumer Centre – Food Allergies. [Online] <http://www.inspection.gc.ca> [Retrieved 4th December 2012]

The Anaphylaxis Campaign, 2012. Food and Catering. [Online] <http://www.anaphylaxis.org.uk> [Retrieved 4th December 2012]

The British Allergy Foundation, 2012. Types of Allergies. [Online] <http://www.allergyuk.org> [Retrieved 4th December 2012]



www.ufs.com

Copyright © 2014 Unilever Food Solutions. Dette dokument må ikke gengives udover til private formål, eller på anden måde reproduceres eller stilles til rådighed for offentligheden i strid med gældende lov. Unilever er ikke ansvarlig for vejledningens fuldstændighed og Unilever, redaktører, udgivere og trykkerier tager intet ansvar for tab eller skader opstået som følge af oplysningerne i vejledningen.

Denne vejledning er fremstillet af Unilever Food Solutions og er beregnet til at hjælpe dig med at fortolke EU's nye forordning om fødevarerinformation til forbrugerne, der træder i kraft den 13. december 2014. Denne vejledning er ikke juridisk rådgivning og binder ikke Unilever på nogen måde.



Unilever Food Solutions
Ørestads Boulevard 73
2300 København S.
Tlf. 70 28 51 25
www.ufs.com

