

Informera om gluten på ett säkert sätt

När du skriver glutenfritt på en meny eller en skylt påstår du att en viss produkt är lämplig för en glutenintolerant person. Det innebär att produkten ska vara hanterad så att den är glutenfri när den serveras till kunden. Men det är svårt att hantera allergener på ett säkert sätt och det kan därmed vara problematiskt att skriva att något är glutenfritt.

Svårt att hantera allergener på ett säkert sätt

I de flesta restauranger och kaféer är det ofta svårt att ha en miljö med säker hantering av allergener. Det kan bero på flera saker, till exempel att

- det aktuella allergenet finns som ingrediens i andra livsmedel och hanteras därmed i lokalen
- många moment pågår samtidigt i köket
- personalen har inte den tid som krävs för att ha säkra rutiner

Därför är det i de flesta fall inte lämpligt att märka att vissa rätter är fri från en viss allergen.

Så informerar du på bästa sätt

Restauranger och kaféer ska ha ett system för att informera om vilka allergena ingredienser som ingår i en maträtt eller ett livsmedel. Det kan vara bra att på menyn skriva exempelvis

Är det något du inte tål? Fråga oss om vad maten innehåller.

Då kan kunden och personalen diskutera både kundens allergi och verksamhetens hantering av allergenet.

Om kunden vill beställa en pizza bakad på glutenfri botten

Du kan erbjuda en pizza på glutenfri botten om du informerar kunden om att gluten hanteras i lokalen och att du därför inte kan garantera att slutprodukten är glutenfri.

Du behöver berätta för kunden hur du bakar pizzan och hanterar råvarorna, så att kunden själv kan avgöra om den vill köpa en sådan pizza.

Om kunden vill beställa en glutenfri smörgås

Du kan erbjuda en smörgås gjord på glutenfritt bröd om du informerar kunden om att gluten hanteras i lokalen och att du därför inte kan garantera att slutprodukten är glutenfri.

Du behöver berätta för kunden hur du gör i ordning smörgåsen och hanterar råvarorna, så att kunden själv kan avgöra om den vill köpa en sådan smörgås.

Om kunden vill beställa ett glutenfritt bakverk på kaféet

Du behöver upplysa kunden om att du inte kan garantera att något som du har bakat är glutenfritt eftersom mjöl och andra livsmedel som innehåller gluten hanteras i lokalen.

Informera om vilka bakverk som är tillverkade av ingredienser som inte innehåller gluten och beskriv hur du hanterat råvarorna och hur du gjorde i ordning bakverket.

Om du säljer inköpta, glutenfria bakverk beskriv för kunden hur du har hanterat bakverket. Kunden kan då själv avgöra om den vill köpa bakverket.

Om du ändå vill informera om att en produkt är glutenfri

Det finns särskild lagstiftning som du omfattas av om du väljer att informera om att en produkt är glutenfri. Att säga att en produkt är glutenfri ställer högre krav på hanteringen än att säga att gluten inte finns som en ingrediens i en viss produkt men att det fortfarande kan finnas spår av gluten.

Om du kallar en produkt glutenfri måste du ha särskilda rutiner för att säkerställa att produkten är säker att äta för personer som är intoleranta mot gluten. Du kan till exempel behöva ta upprepade prover på din produkt för att säkerställa att den inte innehåller mer gluten än gränsvärdet 20 mg gluten/kilo.

Reglerna om att informera om glutenfritt finns i förordning (EU) nr 828/2014.

Mer information

Du är välkommen att kontakta miljöförvaltningen om du har frågor.

Kontakta miljöförvaltningen

Telefon: 018-727 43 04

måndag–fredag 9.00–12.00

E-post: miljoforvaltningen@ uppsala.se

Postadress: Uppsala kommun

Miljöförvaltningen

753 75 Uppsala

uppsala.se/miljoforvaltningen