

Sammanfattning av projektet ”Odeklarerade allergener i mat – livsmedelskontroll, analyser och riskvärdering”

1.1 Introduktion

Under hösten 2015 genomförde livsmedelsinspektörer i Danmark, Finland, Norge och Sverige kontroller på livsmedelsföretag i ett samordnat nordiskt projekt. Märkning och hantering av allergener som mjölk, ägg och olika nötter kontrollerades. De företag som ingick var producenter och importörer av färdigförpackad choklad, godis, bageriprodukter samt hel- och halvfabrikat. Totalt kontrollerades 351 produkter. I kontrollen ingick även provtagning och analys av allergenerna mjölk, hasselnöt, jordnöt, ägg och/eller gluten i de produkter som inte angav dessa som ingredienser. Sådan analys syftade till att visa om dessa allergener förekommer i livsmedlen. Kontamination och att allergena ingredienser inte anges kan vara anledningar till att de finns i livsmedlen. Projektet leddes av Livsmedelsverket och finansierades delvis av Nordiska ministerrådet.

Allergener är ämnen, vanligtvis proteiner, som orsakar allergiska reaktioner eller andra överkänslighetsreaktioner. Korrekt märkning är det enda sättet för allergiker att undvika det de inte tål och på så sätt att förhindra allergiska reaktioner. Allergiker kan reagera med olika symtom och kan få såväl magont, kräkningar och eksem som astma och allergisk (anafylaktisk) chock. En allergisk chock kan vara livshotande.

Märkning av allergena ingredienser regleras av Förordning (EU) Nr 1169/2011 (Informationsförordningen)¹ som ska tillämpas från 13 december 2014. Livsmedelsföretag märker ibland produkter med frivillig märkning för att varna allergiker för att produkten kan ha kontaminerats med allergener under produktionen. Sådan varningsmärkning är ännu

¹ Europaparlamentet och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna

inte reglerad, men den får inte vara vilseledande. Företagen ska också betrakta allergener som faror och därför ha rutiner baserade på s.k. HACCP för att minimera dessa faror (Förordning (EG) Nr 852/2004²). Vilseledande varningsmärkning kan minska utbudet för allergiker och innebära en risk genom att allergiker chansar på att de tål produkten. Under 2012 togs en nordisk hållning fram med kriterier för varningsmärkning för allergener. Detta genomfördes inom ett kontrollprojekt³ som visade att allergena ingredienser inte angavs korrekt på var femte produkt och att varningsmärkningen ansågs vilseledande på var tredje produkt.

Syftet med projektet har varit att öka kännedomen, hos livsmedelsföretag och kontrollmyndigheter, om korrekt och redlig märkning av allergena ingredienser. Projektets mål är att bidra till att produkter är korrekt märkta gällande allergena ingredienser och även till en riskbaserad kontroll. Resultaten från projektet ska också öka kännedomen om huruvida lagstiftningen om allergener och märkning följs samt i vilken utsträckning mjölk, hasselnöt, jordnöt, ägg och gluten förekommer odeklarerade i livsmedel. Analysresultaten gör det möjligt att uppskatta vilken risk vissa allergiker och glutenintoleranta är utsatta för. De produkttyper som ingick och de allergener som var utvalda för analys med ackrediterade metoder, valdes utifrån att de oftast orsakar oväntade allergiska reaktioner⁴. Kontrollen utfördes av flera olika livsmedelsinspektörer från de fyra länderna med hjälp av en checklista och en vägledning som togs fram inom projektet.

1.2 Resultat och diskussion

På 10 % av de kontrollerade produkterna angavs inte allergena ingredienser korrekt utifrån regler i Informationsförordningen. Anledningarna till att reglerna inte följdes var flera och kan ge upphov till allvarliga reaktioner hos allergiker och andra överkänsliga. Exempelvis stämde inte recept- och ingrediensförteckning överens på 3,2 % av produkterna. Företagen ansvarar för att följa livsmedelslagstiftningen och se till att märkningen är korrekt. Även ny lagstiftning, som måste

² Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien.

³ Nordiska ministerrådet 2012. The labeling of allergens and "may contain allergens".

www.norden.org/en/publications

⁴ Ferm M and Sjögren Y. Milk, the most commonly undeclared food allergen causing unexpected allergic reactions in Sweden 2004-2011. www.slv.se

tillämpas sedan 13 december 2014, om att allergena ingredienser som mjölk, ägg och olika nötter särskilt ska framhåvas i ingrediensförteckningen undersöktes. På nästan var femte produkt var allergenerna inte framhävda i ingrediensförteckningen.

Mjölprotein påvisades i 12 % av de produkter där mjölk varken angavs som ingrediens eller där det förekom varningsmärkning för kontamination med mjölk. Detta var särskilt choklad- och bageriprodukter. Riskvärderingen visar att fler än 9000 mjölkallergiska barn och vuxna inom de fyra länderna riskerar att reagera på var fjärde undersökt chokladprodukt och var tjugonde undersökt bageriprodukt som inte anger mjölk i ingrediensförteckningen. De nordiska kontrollmyndigheterna anser att dessa höga siffror är oacceptabla. Det är därför viktigt att tydliggöra att mjölk kan orsaka lika allvarliga reaktioner som jordnöt och nötter. Riskvärderingen visar också att fler än 7000 hasselnötsallergiker inom de fyra nordiska länderna riskerar att reagera på var tjugofemte undersökt choklad-/bageriprodukt som inte anger hasselnöt i ingrediensförteckningen.

Mjölprotein, hasselnöt och jordnöt förekom oftare i produkter som var varningsmärkta med dessa allergener jämfört med produkter utan varningsmärkning. Vissa chokladprodukter innehöll mycket höga koncentrationer mjölprotein, hasselnöt och jordnöt som skulle kunna orsaka reaktioner hos fler än hälften av allergikerna. Allergiska konsumenter kan därför behöva undvika chokladprodukter med varningsmärkning för mjölk, nötter och jordnötter. Producenterna bör göra mer för att sänka halterna allergen som orsakas av kontamination. Äggviteprotein och gluten förekom i ungefär samma utsträckning i varningsmärkta som i ej varningsmärkta produkter. Utifrån dessa analysresultat går det inte att tolka vad detta betyder för personer med celiaki och andra allergier gällande konsumtion av varningsmärkta produkter.

De nordiska kontrollmyndigheterna klassar allergener som faror och därför ska företagen ha rutiner för att reducera förekomsten av kontamination med allergener. 12 % av företagen hade dock inte inkluderat allergener i sin faroanalys. Detta kan vara en indikation på att vissa företag inte förstår vilken risk de kan utsätta allergiker och andra överkänsliga för.

Den vanligaste varningsmärkingen för kontamination med allergener var "Kan innehålla spår av [allergen]" vilket angavs på 73 % av de 130 produkter som hade varningsmärkning. De flesta av de företag som använde varningsmärkning (89 %) ansåg att det var omöjligt att undvika kontamination med allergener. Dock hade en tredjedel av dessa

företag inte sporadiskt påvisat allergenet i produkten eller på produktionslinjen. Det tyder på att flera företag inte baserar själva varningsmärknings på en faktisk risk för kontamination.

Sammanfattningsvis visar resultaten att vissa producenter och importörer inte följer lagstiftningen om märkning av allergener. Detta trots att det är företagets ansvar. För att klara detta måste företagen betrakta allergener som en fara och ha fungerande rutiner, vilket inte heller var något som företagen alltid hade. Särskilt viktigt är det att företag som hanterar vanliga ingredienser som mjölk, ägg, vete och nötter har dessa rutiner och är medvetna om att allergenerna innebär en fara. Kontrollmyndigheterna är ansvariga för att granska att företagen följer lagstiftningen om märkning och hantering. Konsumenter med allergi och annan överkänslighet har ansvar för att titta på märkningen men de ska kunna lita på att märkningen är rätt. Företag, kontrollmyndigheter och konsumenter skulle vinna på en lagstiftning om varningsmärkning för allergener som är riskbaserad och inte vilseledande. En sådan märkning ska inte vara en ursäkt för att företag inte har tillräckliga rutiner för att undvika kontaminering.