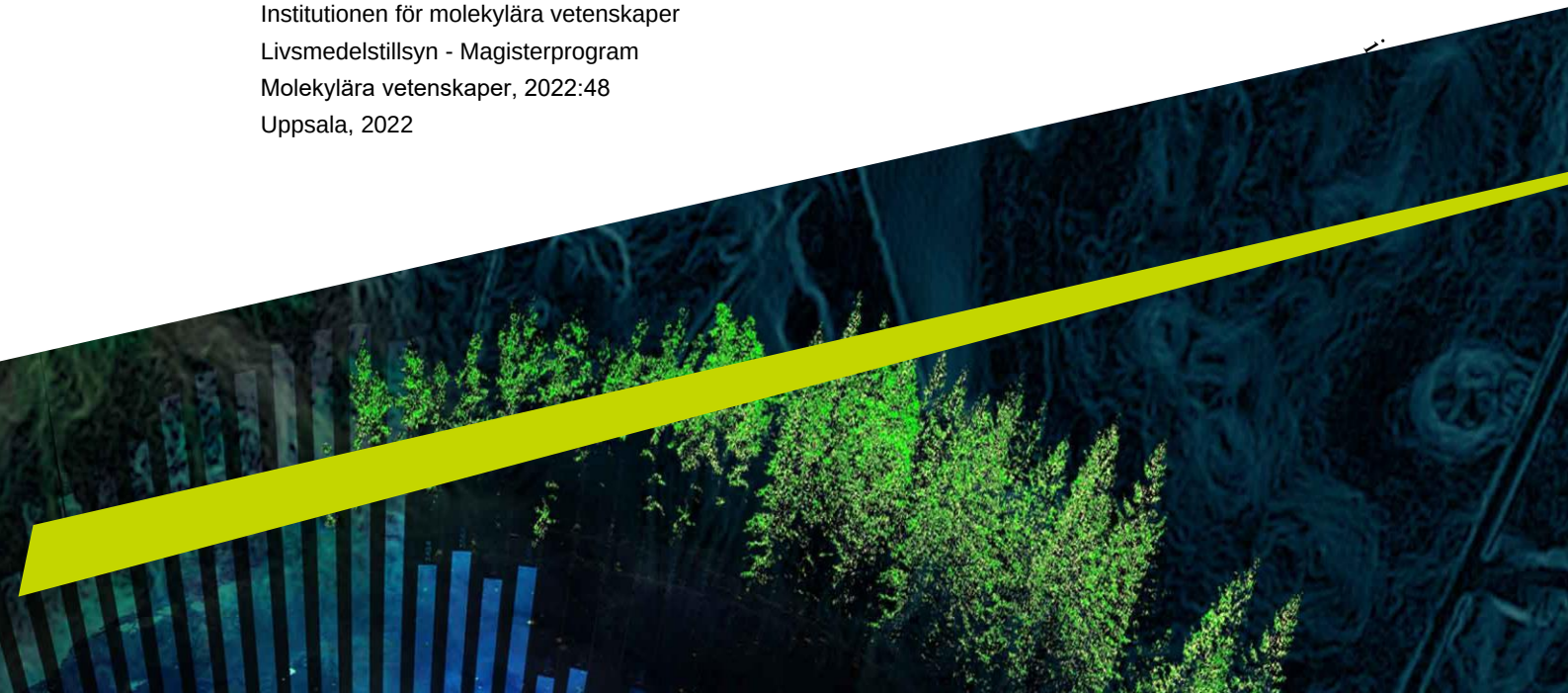




En kartläggning av kännedom och kunskap gällande allergener på pizzerior i Kristianstads kommun

Ali Fakhro

Självständigt arbete i livsmedelsvetenskap • 15 hp
Sveriges lantbruksuniversitet, SLU
Institutionen för molekylära vetenskaper
Livsmedelstillsyn - Magisterprogram
Molekylära vetenskaper, 2022:48
Uppsala, 2022



En kartläggning av kännedom och kunskap gällande allergener på pizzerior i Kristianstads kommun

A survey of knowledge regarding allergens at pizzerias in Kristianstad municipality

Ali Fakhro

Handledare: Olga Thanou, SLU, BVF
Bitr. handledare: Elna Ekstrand, Miljö- och hälsa, Kristianstad kommun
Bitr. handledare: Tijana Stevic, Miljö- och hälsa, Kristianstad kommun
Examinator: Mattias Eriksson, SLU, institutionen för energi och teknik

Omfattning: 15 hp
Nivå och fördjupning: Avancerad, A1E
Kurstitel: Självständigt arbete i livsmedelsvetenskap –
magisterprogrammet i livsmedelstillsyn
Kurskod: EX1008
Program/utbildning: Livsmedelstillsyn - magisterprogram
Kursansvarig inst.: Institutionen för molekylära vetenskaper
Utgivningsort: Uppsala
Utgivningsår: 2022
Serie titel: Molekylära vetenskaper
Delnummer i serien: 2022:48
Upphovsrätt: Alla bilder används med upphovspersonens tillstånd.

Nyckelord: Allergener, matallergi, pizzeria, Kristianstad, rutiner

Sveriges lantbruksuniversitet

Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap
Institution för molekylära vetenskaper

Sammanfattning

Allergener är ämnen som orsakar matallergi, även kallat födoämnesallergi. Denna typ av allergi kan orsaka allvarliga symptom, varav det allvarligaste är anafylaktisk chock som kan leda till allvarliga konsekvenser. Det finns lagstiftning som klargör hur informationen till konsumenterna ska se ut. Bland annat finns det i bilaga II i EU-förordning 1169/2011 en lista på 14 allergener som verksamheterna måste informera om ifall dessa eller spår av dessa finns i ett livsmedel. Många människor tycker om att äta pizza och pizzerior idag är välbesökta platser för människor som vill unna sig denna maträtt. Dessa verksamheter hanterar många olika råvaror, både färska, frysta och sammansatta produkter. För konsumenter som lider av allergi och andra överkänslighetsreaktioner är det viktigt att de inte får i sig det livsmedel som de är intoleranta mot. Idag finns det produkter som är fria från vissa allergener. Allergiker samt andra med olika former av överkänsligheter har större utbud att välja mellan idag. I lagstiftningen står det även hur dessa allergener ska märkas och hur allergener ska hanteras. Syftet med studien som utfördes på pizzerior i Kristianstads kommun är att ta reda på verksamhetsutövarnas kunskaper kring allergener och om dessa är tillräckliga. Intervjuer genomfördes under oanmälda informella besök på pizzeriorna. Besöken gjordes främst för att samla kunskap kring verksamhetsutövarnas kunskaper och rutiner vid hanteringen av allergener. Resultaten visade på att kunskaperna kring allergener är bristfällig och mer behöver göras för att detta ämne ska bli bättre upplyst. De flesta verksamhetsutövare ansåg att ansvaret för vad som konsumenten beställer bör ligga på konsumenten. Dock vill de gärna veta varför kunden väljer att inte ha en viss produkt på pizzan. Detta då de kan reagera på ett annorlunda sätt om kunden är allergisk än om kunden inte tycker om en viss produkt tillsätts på pizzan av misstag.

Nyckelord: Allergener, matallergi, pizzeria, Kristianstad, rutiner.

Abstract

Allergens are substances that cause food allergies. This type of allergy can cause serious symptoms. One of them is anaphylactic shock and this can lead to serious consequences. There is legislation that clarifies how the information to consumers should look like. Appendix II to EU Regulation 1169/2011 contains a list of 14 allergens that companies must inform about if they are found in a food or if there are traces of these in the food. Many people like to eat pizza and pizzerias today are well-visited places for people who want to treat themselves to this dish. These businesses handle many different raw materials, both fresh, frozen and composite products. For consumers who suffer from allergies and other hypersensitivities, it is important that they do not ingest the food that they do not tolerate. Today, there are products that are free of certain allergens. People with allergies and others with various forms of hypersensitivity have a wider range to choose food today. The purpose of the study, which was carried out at pizzerias in the city of Kristianstad, was to find out about the operators' knowledge of allergens and whether these are sufficient. Interviews were conducted during unannounced visits to the pizzerias, mainly to gather knowledge about the interviewees' knowledge and routines in the handling of allergens. The results showed that the knowledge about allergens is deficient and more needs to be done to make this topic better informed. Most operators considered that the responsibility for what the consumer orders should be the consumers. However, they want to know why the customer chooses not to have a certain product on the pizza as they can react in a different way if the customer is allergic than if the customer does not like a certain product if the product was put on the pizza by mistake.

Keywords: Allergenes, food allergy, pizzeria, Kristianstad, routines.

Innehållsförteckning

1. Inledning	6
Bakgrund	6
Livsmedelslagstiftning	8
Kristianstads kommuns pizzerior	11
Syfte	11
2. Metod.....	13
3. Resultat	15
Allergiskylt.....	15
Kunskaper om allergener	16
Hantering av allergener och ansvar	18
”Glutenfri”-pizzabotten	18
Förbättringsförslag från verksamheterna.....	19
4. Diskussion	20
Slutsats	26
Referenser.....	27
Populär vetenskaplig sammanfattning	31
Tack	32
Bilaga 1.....	33
Bilaga 2.....	334

1. Inledning

Livsmedel är viktigt för oss människor och är en viktig energi- och näringskälla. Beroende på sammansättningen av maten så innehåller den olika mängder proteiner, kolhydrater, fetter, mineraler och vitaminer, ämnen som är essentiella för kroppen. Alla människor har olika preferenser, en del har sin syn på vad man ser som mat och vad som inte är det. Maten kan skilja sig mellan olika kulturer. Mat är mer än bara ”mat”, den kan vara det som människor samlas kring, för många är maten en del av deras njutning. Beroende på människors behov, dieter, religionstillhörighet så avstår man från vissa rätter samtidigt som man föredrar andra. En del har krav på att maten ska vara närodlad och ekologiskt odlad. Samtidigt som en del människor föredrar att tillaga sin mat själv så är alternativen idag många ifall man vill köpa färdigtillagad mat. Man kan idag genom att ta sig ut till stan äta mat från världens alla hörn utan att åka utomlands. En del människor håller sig till det de känner till medan andra tycker om att utforska och pröva nytt (Suurhasko, 2006).

Pizza är en rätt som består av gräddat runt och tunt bröd med tomatsås, ost och som toppas med pålägg. Tillbehören som toppas på pizzan kan bestå av många olika råvaror, allt från grönsaker till olika köttprodukter. Stommen däremot är deg, tomatsås och ost. Historien om pizzans ursprung är många och vissa historiker anser att denna rätt fanns redan under antiken. Dagens pizza har dock sitt ursprung i italienska Napoli och denna rätt anses som italiensk. Pizzan spreds med italienska immigranter till Amerika under slutet av 1800-talet och därifrån har den spridits över resten av världen. Idag är pizzan en populär rätt som njuts världen över (Eriksson, 2017). Bland annat räknas den första januari som den dag som flest svenskar beställer hem pizza (Ekroth, 2020). Restaurangerna som serverar pizza kallas för pizzerior och dessa hanterar många olika typer av råvaror (Eriksson, 2017).

Bakgrund

Mat är något essentiellt i vår vardag, men kan även vara farligt ifall man får i sig något man är intolerant mot. Det kan exempelvis vara allergener. Allergener är ofarliga i sig, men kan orsaka allvarliga reaktioner hos den som exponeras av de (Nationalencyklopedin, 2022a; Livsmedelsverket, 2022a). De immunologiska reaktionerna som orsakas av allergener är även kända som allergiska reaktioner

(Nationalencyklopedin, 2022b). De allergiska reaktionerna kan vara av två typer. Den ena typen är sen allergi, där det kan ta ett par dagar innan den allergiska reaktionen utlöses. Den andra typen är tidig allergi, där allergenet tidigare har varit i kontakt med kroppens immunförsvar (Sand *et al.* 2004). Det har då bildats antikroppar mot allergenet. De antikroppar som för de allergiska reaktionerna är IgE-antikroppar (Nationalencyklopedin, 2022e). När immunförsvaret blir utsatt för dessa allergener kommer allergenerna att bindas till IgE-antikropparna på mastcellernas yta och histamin kan då frisättas (Sand *et al.* 2004). Allergisymptomen kan därför utlösas tidigt. Beroende på var i kroppen som reaktionen sker och hur stor mängd histamin som frisätts kan reaktionen vara av olika allvarlighetsgrad. Histamin är ett ämne i kroppen som kan frisättas vid bland annat allergiska reaktioner (Sand *et al.* 2004; Nationalencyklopedin, 2022i). Det är därför som många allergimediciner innehåller antihistaminer (Nationalencyklopedin, 2022c). Symptomen vid allergiska reaktioner kan variera, från mildare symptom som klåda, nässelutslag till mer allvarliga reaktioner som illamående, kräkningar, diarréer och andningssvårigheter (Livsmedelsverket, 2021). Vid väldigt allvarliga symptom kan den allergiska reaktionen orsaka anafylaktisk chock (ibid). Anafylaktisk chock, även kallat anafylaxi är en väldigt allvarlig överkänslighetsreaktion som beror på att stora mängder histamin och andra aktiva ämnen frisätts från mastcellerna kommer in i blodbanan (Nationalencyklopedin, 2022i). Då histamin orsakar kärl dilatation, dvs att kärlen utvidgar sig kommer detta leda till att blodtrycket kommer sjunka. Vid allvarliga fall kan anafylaktisk chock leda till döden (Sand *et al.* 2004).

Allergier mot exempelvis björkpollen kan leda till korsallergi, detta innebär att man blir överkänslig mot ämnen som liknar den allergen man är allergisk mot (Nationalencyklopedin, 2022m; Livsmedelsverket, 2022b). De som är allergiska mot björkpollen kan även vara allergiska mot exempelvis nötter. Detta eftersom nötter innehåller björkpollenliknande allergener dock i låga mängder. Symptomen vid korsallergi är ofta mildare (Brandström, 2016; Livsmedelsverket, 2021; Livsmedelsverket, 2022d). Matallergi, även kallat födoämnesallergi innebär att man är allergisk mot ett eller flera livsmedel (Nationalencyklopedin, 2022g; Glaumann *et al.* 2014). Om man får i sig detta livsmedel så kan man drabbas av en allergisk reaktion (Livsmedelsverket, 2021; Nationalencyklopedin, 2022g). Matallergier som komjölsallergi och allergi från ägg kan man ofta växa ifrån, medan allergi från jordnötter ofta följer med hela livet. Den bästa behandlingen mot allergiska reaktioner är att undvika allergener som man inte tål (Livsmedelsverket, 2022b).

Överkänslighet skiljer sig från allergi genom att överkänslighet inte orsakas av någon immunologisk reaktion (Nationalencyklopedin, 2022h). Exempel på en typ

av överkänslighet är laktosintolerans. Laktosintolerans beror på att kroppen inte kan bryta ner laktos som är mjölksocker (Nationalencyklopedin, 2022k). I normala fall är det enzymet laktas som spjälkar laktos, detta görs i tunntarmen (Nationalencyklopedin, 2022j; Nationalencyklopedin, 2022k). Det finns främst tre olika orsaker för laktosintolerans. Det kan vara att tunntarmens slemhinna innehåller för lite av enzymet laktas, att det saknas eller att tunntarmen är skadad. Symtomen vid laktosintolerans är bland annat diarré eller gasbildning. En del tål produkter med lite mjölksocker och undviker därför produkter med mycket mjölksocker. Andra undviker mjölkprodukter helt och hållet för att undgå besvär (Nationalencyklopedin, 2022l). De som är laktosintoleranta idag har ett större utbud och enklare att undvika mjölk då det idag finns alternativa produkter som havredryck och sojadryck som är helt fria från mjölk. Dessa produkter blir alltmer populära och även andra som vill undvika mjölkprodukter av andra anledningar än laktosintolerans eller komjölksallergi kan välja dessa produkter idag. Utbudet av specialkost har ökat även för andra grupper (Livsmedelsverket, 2022c).

En annan typ av överkänslighet är glutenintolerans, även kallad celiaki. Vid glutenintolerans kommer den drabbades immunförsvar reagera mot gluten som normalt förekommer i bland annat vetemjöl. Tunntarmens slemhinna inflammeras och detta skadar tarmluddet som finns i tunntarmens insida vilket i sin tur leder till försämrad uppsagningsförmåga hos tunntarmen. Då tunntarmens uppgift är att absorbera näringsämnen kommer denna funktion inte vara optimal vid obehandlad glutenintolerans. Utöver symptom från mag-tarmkanalen kan obehandlad glutenintolerans orsaka järnbrist hos vuxna och påverka tillväxten negativt hos barn. Bäst behandling mot glutenintolerans är att undvika gluten i maten (Nationalencyklopedin, 2022f).

Livsmedelslagstiftning

Behoven hos människor kan variera och då många är känsliga för vissa typer av ämnen, är det viktigt att informationen man får om maten är korrekt. Det finns idag lagstiftningar som restaurangägare och ansvariga för olika livsmedelsanläggningar måste följa. Syftet med lagstiftningen är bland annat att livsmedel som produceras, säljs och släpps ut på marknaden ska vara säkra. Företagaren är ansvarig för att maten som serveras är säker (EU-förordning 178/2002). Kommunen är ansvarig kontrollmyndighet för restauranger och pizzerior. Livsmedelsinspektörer från kommunen gör därför besök på olika livsmedelsanläggningar (Livsmedelsverket, 2022f). Syftet med kontrollerna är att se till att verksamheterna uppfyller de krav som finns i lagstiftningen. Bland de regler som verksamheterna inom restaurangbranschen måste följa är att informera om maten som serveras innehåller allergener (EU-förordning 1169/2011).

Det finns särskild lagstiftning om hur märkning och information av livsmedel ska se ut. Detta för att säkerställa att livsmedlen är säkra och inte orsakar sjukdomar eller andra allvarliga symptom hos den som får i sig livsmedlet. Livsmedel som kan vara säkert för vissa kan vara osäkert för andra. Människor som har allergi eller annan överkänslighet kommer inte kunna undvika livsmedel som de inte tål om inte märkningen eller informationen om livsmedlet är korrekt. De kan även få i sig det oönskade livsmedlet om det skett någon typ av kontamination. På grund av den bristfälliga informationen och/eller hanteringen kommer man inte kunna välja bort det som man i normala skulle ha undvikit. Detta kan leda till allvarliga komplikationer hos den drabbade. Det är därför viktigt att lagstiftningen följs och att det kontrolleras att den följs. Lagstiftningen anger hur livsmedelsinformationen ska förmedlas vidare till kunden. Det är även livsmedelsföretagarens ansvar att se till att verksamheten följer hygienkrav och har tillräckliga rutiner för att undvika kontaminering som kan innebära fara för kunden som får i sig livsmedlet (EU-förordning 852/2004).

I bilaga II i EU-förordningen 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation finns en lista på 14 allergener som verksamheten måste informera om ifall dessa eller produkter utvunna ur dessa finns i livsmedlet som serveras. Med hänvisning till 10 § livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2014:4 om livsmedelsinformation ska verksamheten informera om dessa allergener i maten enligt följande sätt:

- ”1. Skriftligt anslag eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet
2. Skriftligt material som presenterar eller åtföljer livsmedlet
3. Muntlig kommunikation
4. Livsmedlets beteckning, under förutsättning att det framgår av beteckningen att det aktuella ämnet eller produkten utgör en ingrediens eller ett processhjälpmedel, eller
5. Andra metoder under förutsättning att uppgifterna vid behov även kan tillhandahållas muntligen.”

” Om livsmedelsföretagaren väljer att lämna uppgifterna enligt första stycket först efter förfrågan från konsumenten, ska denne se till att det tydligt framgår hur konsumenten kan få tillgång till uppgifterna. En särskild upplysning om hur man kan få tillgång till uppgifterna kan ges skriftligen, t.ex. genom anslag eller i en meny, eller muntligen. En sådan särskild upplysning behöver inte ges om en utredning har gjorts där konsumentens allergier och överkänslighet har nedtecknats i förväg och livsmedlet överläts till konsumenten utifrån dessa uppgifter.” (LIVSFS 2014:4). De 14 allergener som verksamheterna måste informera om ifall de ingår i maten enligt bilaga II i EU-förordningen 1169/2011 kan ses nedan (Figur 1)



Figur 1. Bild som visar de 14 allergener som måste märkas enligt Bilaga II EU-förordning 1169/2011 (Livsmedelsforetagen.se, 2022)

För de som vill undvika vissa typer av ämnen finns det idag produkter som riktar sig till konsumenter med allergier eller andra överkänslighetsreaktioner. Andra som vill konsumera dessa produkter av olika anledningar kan även göra det. Dessa livsmedel kallas för ”fri-från”-livsmedel och det finns regler som måste följas ifall man vill märka dessa produkter med ”fri-från”. Bland de livsmedel som ingår i ”fri-från”-kategorin finns det bland annat laktosfria produkter och glutenfria produkter (Livsmedelsverket, 2022c). För att kunna märka ett livsmedel med ”fri-från” så ska det vara säkerställt att detta ämne inte finns i livsmedlet, eller att halten inte får överstiga en viss koncentration. För glutenfria produkter gäller exempelvis att halten gluten inte får överstiga 20mg/kg. Vid halter upp till 100mg/kg kan livsmedlet tex. märkas med ”mycket låg gluten-halt”. En annan regel som måste uppfyllas innan man kan märka sitt livsmedel med ”fri-från” är att det ska vara relevant för livsmedlet. Man kan inte märka med ”fri-från” ifall ett ämne normalt inte ingår i produkten, detta eftersom det inte är relevant för livsmedlet (Livsmedelsverket, 2022e). Konsumenterna får heller inte vilseledas och företaget ska säkerställa att det är fritt från det som den är märkt att den är fritt-från. Livsmedel som inte uppfyller kraven för den märkningen får inte lov att säljas med denna märkning, detta gäller såklart för tillverkarna av dessa livsmedel (EU förordning 828/2014). Kunskap om dessa livsmedel och rutiner vid hanteringen av dessa är väldigt viktig. Lagstiftningen är tydlig och genom artikel 17 i EU-förordning 178/2002 vet man att det primära ansvaret för livsmedelssäkerheten ligger på livsmedelsföretagarna. Dessa ska enligt lagstiftningen ha rutiner för att livsmedelshygienen upprätthålls och där kontaminering av olika slag ska förebyggas (EU-förordning 852/2004). Detta är särskilt viktigt vid hanterandet av ”fri-från”-livsmedel och om ett ”fritt-från”-livsmedel har gett upphov till en allergisk reaktion bör det utredas.

Kristianstads kommuns pizzerior

Denna studie har utförts i staden Kristianstad som är en stad i nordöstra Skåne. I Kristianstads kommun bor det 86621 invånare (dec 2021), varav cirka 40 000 bor i staden (Kristianstad.se, 2022). Det totala antalet pizzerior i kommunen är 41 och de ligger fördelade över hela kommunens gränser.

Eftersom pizzan är en rätt många söker sig till när de är hungriga och då antalet pizzerior i Kristianstad är stort kan det vara viktigt att veta vilka kunskaper som finns inom dessa verksamheter. Kristianstads pizzerior är populära mål för hungriga medborgare i staden. Pizzeriorna hanterar många olika typer av råvaror, vissa mer populära än andra. Kundgrupperna är stora och bland kunderna finns olika krav och preferenser. Det kan finnas allergiker och folk med olika typer av överkänsligheter samt folk med olika typer av preferenser. Verksamhetsutövarna i denna bransch är därför vana att ta emot beställningar av olika typer och med olika kravspecifikationer. En del av råvarorna som används på restauranger kan vara allergena, vissa mer kända än andra. Detta då vissa sammansatta produkter kan innehålla allergena ämnen.

Även om allergener ska märkas enligt lagstiftningen så kan det hända att denna information brister av olika anledningar. Det kan bero på okunskap eller att man inte känner till att ett visst livsmedel innehåller en viss allergen. Det skulle därför vara intressant att ta reda på hur verksamheterna hanterar allergener. Det skulle även vara intressant att veta hur verksamhetsutövarna förhåller sig till hanteringen av maten som beställs av allergiker. Pizzeriorna täcker en stor del av restaurangbranschen och en studie på just pizzeriaverksamheter kan indikera på hur resten av restaurangbranschen förhåller sig till allergener. Livsmedelsinspektörerna i Kristianstad kommun har ett informationsblad som de brukar ha med sig vid kontrollbesök och som delas ut till verksamheterna (Se bilaga 1). I denna A4-sida finns det beskrivet vad allergener är, de 14 allergener som ska märkas enligt Bilaga II i EU-förordning 1169/2011, definitionen på de livsmedel som hanteras på restauranger och pizzerior samt hur informationen om allergener bör förmedlas (Se bilaga 1).

Syfte

Syfte med studien är få en kartläggning gällande kännedom och kunskapen om allergener i pizzerior i Kristianstads kommun. Denna studie kommer kartlägga om pizzeriorna har kännedom om vad allergener är och om verksamheten har kunskap om de allergener som hanteras i deras verksamhet. Syftet är också att ta reda på hur verksamheterna informerar konsumenterna kring allergener. För att kunna uppnå syftet har följande frågeställningar tagits fram:

- Vad vet verksamhetsutövaren om allergener i sin pizzeria?

- Vet verksamhetsutövaren vilka allergener som hanteras i verksamheten?
- Vet verksamhetsutövaren vilka risker som finns med allergener?
- Är informationen från myndigheterna angående allergener tillräcklig?
- Vilka förbättringar eller utvecklingsmöjligheter skulle Kristianstads kommun kunna genomföra för att öka kunskapen/kännedomen kring allergener hos pizzeriorna?

1.1 Metod

För att utföra denna studie har det tillsammans med livsmedelsinspektörer från Kristianstads kommun tagits fram en lista på antalet pizzerior i kommunen. Inför studien gjordes en sökning i kommunens databas över antalet pizzerior i Kristianstads kommun. Det totala antalet pizzerior i Kristianstad togs fram genom att livsmedelsinspektörerna som även var handledare i studien sökte i kommunens databas över registrerade livsmedelsanläggningar. Resultatet visade att det finns 41 pizzerior varav 23 pizzerior i staden. Elva i innerstaden och 12 i resten av Kristianstads kommun. På grund av kursens begränsade tid anses antalet pizzerior i hela kommunen för högt. För att minska på resandet över kommunen begränsas studien till 21 pizzerior som ligger inne i Kristianstads innerstad. Antalet verksamheter som anses uppfylla studiens syfte begränsas därför till pizzerior som finns verksamma inne i Kristianstads innerstad.

Det gjordes oanmälda besök på de utvalda pizzeriorna med syftet att genomföra intervjuer med tillgänglig personal på plats samt observationer på hanteringen av allergener. Observationerna av hanteringen noterades och de kunde jämföras med det som berättades av intervjuad personal. Intervjuer är kvalitativa studier som utförs främst för att få kunskap och bilda sig en förståelse för det som studeras. Kvalitativa intervjuer fokuserar på respondentens ståndpunkter och ger därför möjlighet för fylliga och detaljrika svar. Fokus hamnar mer på ord än på siffror (Bryman, 2011). Denna metod valdes eftersom metodens syfte är att ge kunskap om verksamheternas kunskaper och hantering av allergener är tillräcklig för att undvika negativa konsekvenser i samband med livsmedelshanteringen. En annan anledning för att just denna metod valdes var för att få träna inför framtida yrkesroll som livsmedelsinspektör. I yrkesrollen är det viktigt att kunna föra och leda samtal. Med denna metod får man öva sig inför det framtida yrket som livsmedelsinspektör. Under intervjuerna fördes stödanteckningar så att inte viktig information skulle försvinna.

Frågorna som ställdes under intervjuerna byggde främst på en checklista som används av kommunens livsmedelsinspektörer vid kontrollbesök. Checklistan kompletterades med frågor som tillsammans ansågs visa på verksamhetsutövarnas kunskaper om allergener i maten samt risken med att servera allergener till allergiska kunder (Se bilaga 2). Syftet med frågorna var att få fram information på om stadens pizzerior har kontroll över de allergener som finns inom deras verksamhet. Hur dessa egentliga faror hanteras samt hur risken för allergiska reaktioner hos kunderna förebyggs.

Som träning inför framtiden och för att få fram bästa svar formulerades frågorna tydligt och med syftet att få korrekt svar. Exempelvis kunde en fråga vara ”om en kund är allergisk mot räkor, kan hen äta en pizza med räkor?”. Det har även funnits tid för reflektion och diskussion under intervjuerna, det vill säga att verksamhetsutövarna fick lov att framföra deras idéer för förbättringar och det fanns tillräckligt med tid för att intervjuerna skulle vara meningsfulla. En del av funderingarna som verksamhetsutövarna haft samt egna reflektioner kommer att finnas i resultat- och diskussionsdelen. Verksamhetsutövarnas svar kommer att anonymiseras och långa svar, diskussioner, observationer och funderingar har kunnat omvandlas till kategorier för att kunna jämföra de olika verksamheterna mot varandra. Då studien bygger på frivillighet att ställa upp så kan det inte heller likställas med ett kontrollbesök från kommunen.

För att få reda på om verksamhetsutövarna hanterar alla typer av allergener på liknande sätt eller om det finns stora skillnader i hanteringen har det inför studien valts ut två standard pizzor med olika typer av allergener som alla pizzerior borde servera. Namnen på pizzorna kan skilja sig mellan olika pizzerior och därför fokuserades frågorna på de valda pizzornas innehåll. Pizzorna som valts ut för jämförelse är en kebabpizza med pommes och en pizza med räkor. Valet av dessa pizzor gjordes eftersom räkor är kända allergener som man ofta känner till. Med valet av kebabpizzan med pommes gjordes valet av denna pizza då kebabben är kryddad och många tillsätter krydda till pommesen. Kryddor är sammansatta produkter och dessa innehåller ofta selleri och/ eller senapsfrö som båda är allergener. Allergener som kan förekomma på pizza är bland annat gluten som finns naturligt i vete. Osten är ofta gjord på mjölk och är även denna allergen. Lysozym som har sitt ursprung i allergenet ägg finns i många produkter, bland annat vissa italienska ostar. Observationer gjordes på hur pizzeriaverksamheterna hanterade ”glutenfria”-pizzabottnar, om dessa hanterades på samma plats som andra mjölprodukter. Det observerades även om verksamheterna hade någon allergiskylt och hur dessa informerade om allergener.

1.1.1 Resultat

Under besöken visade det sig att en av verksamheterna var stängd, det såg ut som att nytt ägarbyte var på gång. Då verksamheten inte var aktiv gjordes inga ytterligare försök att ta kontakt med verksamheten. Den exkluderades därför från studien. Antalet verksamheter i denna studie minskade därför till 20 från de 21 som ursprungligen varit utvalda. Vid denna studie kontrollerades ca hälften av det totala antalet pizzerior som finns i kommunen och några statistiska beräkningar har inte gjorts.

En del av intervjuerna utfördes på arabiska eftersom verksamhetsutövarna hade bristfälliga svenskukunskaper och önskade intervjun på sitt modersmål.

Allergiskylt

Av de totalt 20 verksamheterna hade endast 13 en allergiskylt. Sju verksamheter hade ingen tydlig allergeninformation. En verksamhetsutövare informerade att det var första gången som hen hört talas om allergiskylt. Hen har arbetat minst sju år inom restaurangbranschen. Verksamheterna som saknade allergiskylt informerade inte kunderna på annat sätt (Se figur 2). Menyer fanns dock på alla restauranger, antingen på skärm eller på skyltar. På menyerna stod namn på pizzorna samt vilka ingredienser som dessa toppas med. En verksamhet hade även en lista över vilka allergener som ingår i menyerna. Denna kan kunder fråga efter.

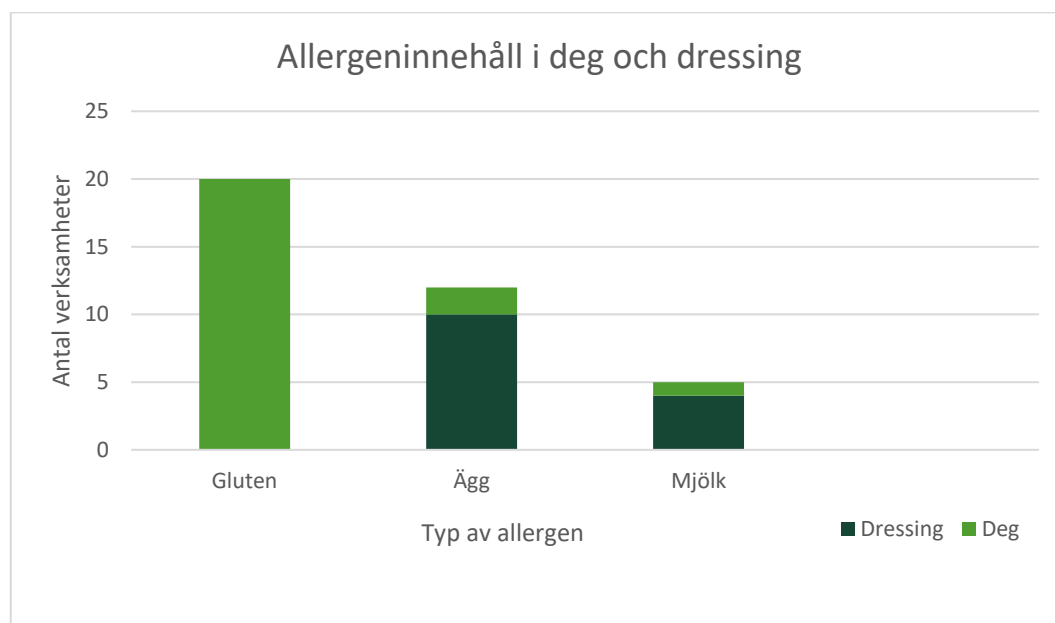


Figur 2. Andelen verksamheter som hade allergiskylt

Kunskaper om allergener

Vid ett tillfälle kunde inte intervjuad personal svara på vilka ingredienser som ingår i pizzorna då denne endast arbetar vid kassan. Intervjuad personal tog hjälp av pizzabagaren för att besvara på frågorna. Verksamhetsutövarna vid resterande verksamheter sa sig ha koll på allt som serverades. I vissa tillfällen var det den som var ansvarig för verksamheten som kunde svara på frågor om allergener i andra var det pizzabagaren.

Innehållet i pizzadegen skiljde sig mellan olika verksamheter det vill säga att mjölk eller ägg kunde finnas i degen som en extra ingrediens. Utöver mjöl som är en standardingrediens i degen var det två verksamheter som hade ägg i degen. En av verksamheterna hade mjölk i degen. En pizzeria hade deg både med och utan ägg, beroende på kundens behov.



Figur 3. Andelen som använde ägg eller mjök i deg och/eller dressing. Gluten fanns i alla pizzadegar.

Verksamhetsutövarna som använde mjök i degen svarade på att man inte kunde äta deras pizzor vid mjölkallergi. De som använde ägg i degen svarade att äggallergiker inte kan äta deras pizza. Alla verksamhetsutövare kunde svara på gluten som allergen.

Dressing på pizzan är ett populärt tillbehör och är ofta baserat på antingen majonnäs eller yoghurt. Bland verksamheterna som fanns i studien var majonnäsbaserad dressing det mest dominerade alternativet. Bland verksamheterna som använder majonnäsbaserad dressing kunde sex utav dessa inte svara på om äggallergiker kunde äta deras dressing (Se figur 3).

Det var ingen av verksamheterna som använde italienska pizzor som parmesanost eller grana padano. Dessa ostar innehåller förutom mjölk även ägglysozym. Den ost som användes var främst en variant av riven ost som används som pizzaost. Ingen av verksamhetsutövarna svarade på om osten som används är baserad på mjölk. Studien innefattade inte innehållet i tomatsåsen.

Till pommesen användes främst pommeskrydda eller grillkrydda. Beroende på vilken tillverkare och kryddsort innehöll kryddorna selleri och/eller senapsfrö. Detta var inget som verksamhetsutövarna kände till. Kontroll av ingrediensförpackningen gjordes tillsammans med verksamhetsutövarna varpå innehållet av allergener kunde bekräftas. Kryddor tillsätts på pommesen om inte kunden önskar annat. En av verksamheterna erbjuder inte kryddor på pommesen. En verksamhetsutövare betraktade kryddan i sin helhet som allergen

Vid jämförelsen av de två pizzasorterna var det två verksamheter som inte serverade räkor varför denna inte var relevant för dessa verksamheter. Alla som frågades om räkor kunde svara på att man inte kan äta deras räkpizza om man är allergisk mot räkor. Innehållet i kebaberna skiljer sig mellan verksamheterna, olika tillverkare har olika ingredienser. Vissa kebabsorter innehåller selleri andra kan innehålla ströbröd. Vissa varumärken skriver "kryddor" på ingrediensförpackningen och specificerar inte ytterligare vad kryddorna innehåller. Personalen behövde kontrollera ingrediensförpackningen för att ta reda på innehållet i kebaberna då inte alla ingredienser är kända för verksamheterna. Innehållet var tidigare okänt och inte något man normalt kontrollerar. Informationen var även givande för verksamhetsutövarna. Även om verksamhetsutövarna inte känner till innehållet i sammansatta produkter så visar de gärna dessa produkter till allergiska kunder. Vid två tillfällen ville inte verksamhetsutövare visa produkterna under studien på grund av att inte avslöja det som ansågs som verksamhetens hemlighet.

Verksamhetsutövarna kände till vilka symptom som man kunde få vid allergiska reaktioner. Bland symptomen som namngavs var kliande, utslag, rodnad och andningssvårigheter. Det var dock ingen som kunde redogöra för skillnaden mellan allergi och överkänslighet. Internet var det klart mest förekommande källan för förvärvning av nya kunskaper, andra kunde använda sig av branschvänner för detta. En del hade allergiska familjemedlemmar och kunde relatera till deras fall. De mest kritiska verksamhetsutövarna ville endast fråga läkare ifall de ville få nya kunskaper om allergi. Vissa frågar sina allergiska kunder för att få in nya kunskaper. En verksamhetsutövare hade en mapp från kommunen med information som hen kunde läsa i medan en ansåg sina kunskaper som tillräckliga och inte i behov av mer kunskaper. Denna sa sig även ha som rutin att tvätta händerna efter varje pizza och inte endast vid hantering av allergena ingredienser.

Tabell 1. Källor för sökning av nya kunskaper kring allergener. Flera val möjliga.

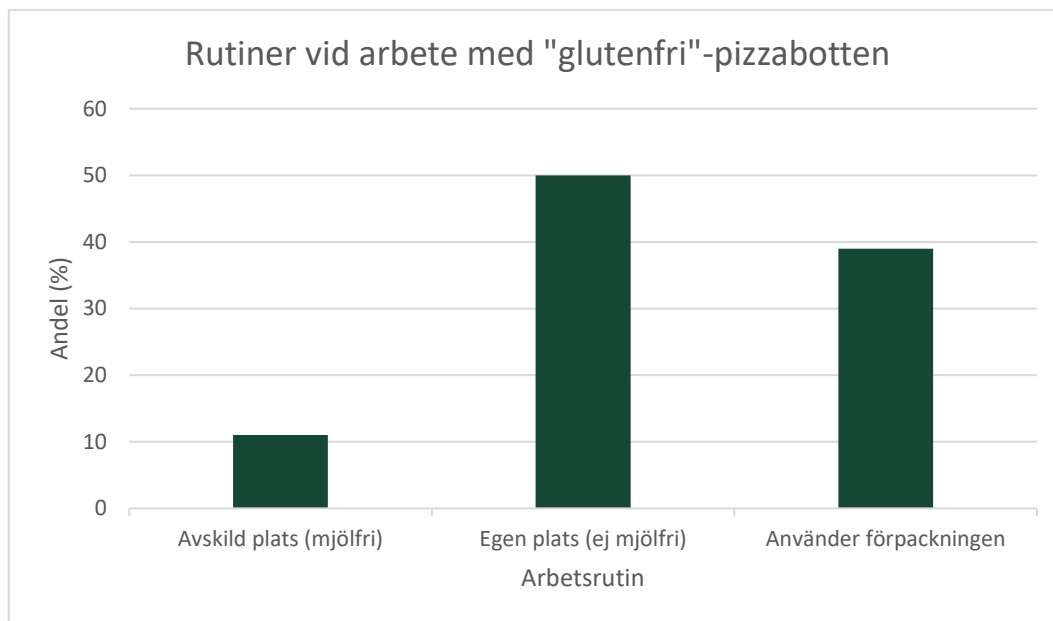
Kunskapskälla	Antal
Internet	13
Allergiker	5
Tillräckliga kunskaper	4
Vårdpersonal	2
Branschvänner	2
Material från kommunen	1

Hantering av allergener och ansvar

Vid diskussion med verksamhetsutövarna var det hälften som ansåg att ansvaret borde ligga på kunden. Argumenten var att kunden är den som beställer pizzan och hen vet oftast vad den är känslig mot. Pizzabagaren bakar pizzan efter kundens behov. Pizzabagaren kan känna igen återkommande kunder och vet ofta vad de vill beställa följande besök. Det kunde observeras att verksamheterna hade koll på jordnötter som allergen och hade dessa för sig själv oftast i en plastburk så att inte dessa kommer i kontakt med andra ingredienser. Rutiner som kunde finnas vid hantering av jordnötter var bland annat handtvätt efter kontakt med dessa. Detta observerades och noterades även om det inte fanns planerat inför studien.

”Glutenfri”-pizzabotten

Något som observerades under studien var antalet verksamheter som erbjuder ”gluten-fri” pizzabotten. Bland studiens 20 pizzerior var det endast två som inte erbjöd detta alternativ. Denna ”gluten-fria” pizzabotten är färdigbakad och kommer i skyddad förpackning, oftast i cellofan. Tolv verksamheter har egen plats där dessa pizzor bereds. Denna plats skiljer sig mellan verksamheterna. ”Egen plats” var oftast ett bord vid sidan av där vanliga pizzor bakas. Det var endast två pizzerior som arbetade med dessa glutenfria bottnar i ett avskilt rum där inte mjöl förekom. Åtta verksamheter utnyttjade hur denna pizzabotten var förpackad och att den ”är isolerad i sin förpackning”. För många verksamhetsutövare ansågs denna förpackning som tillräckligt isolerad för att arbeta med. Sex av verksamheterna hade egna tillbehör och redskap för dessa ”gluten-fria” alternativ. Endast två pizzerior hade egen kantin för dessa bottnar. En av verksamhetsutövarna väljer att förklara för sina kunder att deras pizzor kan innehålla gluten, det är endast pizzabotten som är ”gluten-fritt”. Hen använder engångshandskar vid arbete med ”gluten-fri”-pizzabotten. En annan vill inte göra reklam för dessa pizzabottnar utan bakar endast pizzan när kunder efterfrågar detta alternativ (Se figur 4).



Figur 4. Vilka rutiner som verksamheterna har vid arbete med "glutenfri" pizzabotten

Förbättringsförslag från verksamheterna

Under besöken visade det sig att verksamhetsutövarna hade idéer som dessa ville dela med sig, synpunkter på dessa kommer att ges i diskussionsdelen i denna studie. Nedan finns en lista över idéer som verksamhetsutövarna ville dela med sig under besöken:

- Gemensam skylt för kommunens alla restauranger, denna skulle kunna skrivas ut från kommunens hemsida.
- En QR-kod som kan skannas med telefonen, denna kan finnas på skylten. kan ge information om allergi, allergener och överkänslighetsreaktioner på olika språk.
- Nytt informationsblad om allergi och överkänslighetsreaktioner.
- En kvalitetsmärkning, där kunden kan se att verksamheten sköter sig.
- Eventuell utbildning för verksamhetsutövarna.
- Tydligare information till kunderna om att informera pizzabagaren om eventuella allergier vid beställning.

1.2 Diskussion

Det kan konstateras att kunskaperna hos verksamhetsutövarna som deltog i studien var begränsade. Faktorerna till detta är fler. Bland dessa faktorer kan det vara att informationen på produkterna som används inom verksamheten är bristfällig. I andra fall att man inte är tillräckligt påläst på vad en viss produkt innehåller då man inte läst ingrediensförteckningen, såsom fallet med kryddorna. Kunskap och utbildning är viktigt. Med ökade kunskaper om allergener, överkänslighet och korskontamineringar får man ökad förståelse för vilka risker det finns med felaktig hantering av livsmedel och otillräckliga rutiner kan ändras. För verksamheter inom restaurangbranschen finns det riktlinjer som Visitas har tagit fram för att hjälpa dessa verksamheter att följa lagstiftningen och producera säkra livsmedel (Visitas.se, 2022). Det kunde dock inte hittas information från Visitas om hur man bäst hanterar livsmedel som sägs vara ”fritt-från” (Visitas.se, 2022). Möjligtvis kan detta finnas med i en uppdaterad version av branschriktlinjerna eller om det finns skulle det kunna vara mer lättillgängligt.

Andra orsaker till att dessa kunskaper är bristfälliga är den språkliga faktorn. Språket är en nyckel för en lyckad kommunikation och när den brister på något sätt så kan det leda till missförstånd. Utöver kommunikation med kunder är språket även viktigt när man läser bland annat ingrediensförpackningar. Vid otillräckliga språkkunskaper kan det vara svårt att veta vad produkterna innehåller även om man läst ingrediensförpackningen och allergenerna är framhävda.

Vid beställning är det viktigt att vara tydlig med vilka ingredienser man vill ha på sin mat och få det bekräftat då språket kan vara en barriär.

Liknande studier har gjorts tidigare kring allergener och allergier. Dessa studier visade på att detta ämne behöver belysas mer. En intressant studie har tidigare visat på att bemötandet av allergiker påverkar deras sjukdomstillstånd. Familjer och nära vänner stöd hjälper att mildra symptomen medan okunniga människors okunskap kan förvärra allergikers sjukdomstillstånd (Abrahamson 2014). Vid ökade kunskaper om allergier och andra överkänsligheter kommer förståelsen för andras besvär att vara enklare att förstå. Ökade kunskaper kommer göra det enklare för matallergiker att få ökad livskvalité och därmed mindre komplikationer och därmed ökad livsglädje. En studie kallad allergenkollen utfördes i Malmö 2020 och visade även den att kunskapen kring allergener var bristfällig (Miljöförvaltningen, 2022).

Andelen verksamheter som inte hade en allergiskylt var väldigt högt, sju av de totalt 20 som medverkade i studien. De verksamheter som saknade allergiskylt gav heller inte information om allergener på annat sätt. Mest anmärkningsvärt var den verksamhetsutövare som sa sig inte veta att det är ett krav att verksamheten ska

kunna informera om vilka allergener som finns i produkten, ifall det är ett av de 14 allergenerna i bilaga II i EU-förordningen 1169/2011. Detta är ett krav och verksamhetsutövarna borde ha denna kunskap då kontroll av allergiskylt ingår vid inspektion av restauranger.

En del verksamheter använder ägg eller mjölk i degen. Verksamhetsutövarna som använder dessa ingredienser anser att degen blir bättre och pizzan godare. Ägg och mjölk är kända allergener och verksamheterna som använde detta i degen kunde svara på att äggallergiker eller mjölkallergiker inte kunde äta deras pizza, beroende på innehåll. En verksamhet hade två degsorter, varav en som var fri från ägg och mjölk. Det är dock viktigt för kunden att känna till detta innan beställning då pizzabagaren om inget sagts före vill baka den andra varianten. Det kan bli problematiskt ifall fel deg serveras. Att använda en gemensam deg som inte innehåller animaliska produkter är enklare att hantera, särskilt om verksamheten även säljer veganska pizzor. Verksamhetsutövarna kunde svara på att kunder känsliga mot gluten inte kan äta deras pizza.

En viktig kunskap som förvärvades under studien var att många som serverade majonnäs-baserad dressing inte visste att majonnäs var gjort på ägg. Så klart finns det alternativa majonnäser likt veganska som inte innehåller ägg. Det var inte orsaken till okunskapen i någon av verksamheterna. Innehållet av ägg behövde påpekas hos flera verksamheter och kontroll gjordes på verksamhetens majonnäs som visade sig vara gjort på ägg. Denna kunskap var nyttig att få och visar på verksamheternas okunskap kring sammansatta produkter. Resultaten var liknande för kebaberna och för kryddorna som tillsattes på pommesen. Det beror på att man inte har för vana att läsa på ingrediensförpackningar och att information om innehåll därför missas. Funderingar som växte under studien var; om man själv inte vet vad produkterna man arbetar med innehåller, hur ska man då kunna informera kunderna om den innehåller en allergen kunden vill undvika? Många av verksamheterna berättade att deras dressingar var baserade på majonnäs. Det var inte något som doldes då man som kund får svar att dressingen är baserad på majonnäs. Att verksamheterna inte vet att majonnäs är gjort på ägg betyder i praktiken att allergiker behöver vara observanta över denna information.

Ost är som bekant baserat på mjölk, då denna studie inte gjordes på veganska alternativa pizzor så var det tankeväckande att det inte fanns någon verksamhetsutöväre som svarade att mjölkallergiker skulle avstå från pizzan då den innehåller mjölk (ost). Möjligtvis var frågan inte tillräckligt tydligt ställd. Det lades märke till att verksamhetsutövarna ofta var fokuserade på innehållet i degen. Det kan även vara att verksamhetsutövarna anser att detta innehåll är tillräckligt tydligt och att de därför inte svarat. Ytterligare studie inom detta ämne kan därför vara av

intresse för att klargöra detta eventuella missförstånd. Tomatsåsen kan skilja sig mellan olika verksamheter. Det blev i denna studie dock inte fastställt om det ingick någon allergen i tomatsåsen. Det har varit svårare att veta exakt vilka allergener som ingår, detta på grund av att vissa anser det som verksamhetens hemlighet och vill säkerställa att inte deras hemliga recept blir avslöjat.

Verksamhetsutövarna som serverade räkpizza kunde svara på räkor som allergener. Det kan ha underlättats av att räkor och skaldjur ingår bland de 14 allergenerna som finns i bilaga II i EU-förordningen 1169/2011.

Med fokus på kebabpizza med pommes fanns det svårigheter i vissa fall att veta vilka allergener som ingick i kebabben eller i kryddan som används. Alla verksamheter som studerades i denna studie köper färdiglagad kebab. Kebabsorterna skiljde sig mellan verksamheterna. I vissa fall kan det vara svårt att ta reda på allergener om produkten inte är tillräckligt märkt. På många ingrediensförteckningar står det tydligt på förpackningen vilka ingredienser som ingår, även innehållet på kryddorna eller om en ingrediens är glutenfri. För andra sorter var detta tyvärr inte lika tydlig. Vissa tillverkare skriver exempelvis endast ut ”kryddor” i ingrediensförteckningen. Det kan därför med klarhet inte fastställas vilken typ av allergen produkten innehåller om man inte kontaktar tillverkaren för att få information om exakt vilken/vilka allergener som produkten innehåller. Just kryddor är sammansatta av olika ämnen och innehåller ofta selleri och/eller senapsfrön som är kända allergener och som finns i bilaga II i EU-förordningen 1169/2011. Det var ingen verksamhet som visste exakt vad kryddorna innehöll. En verksamhetsutövare ansåg hela kryddan som ”allergisk”. De flesta vill dock fråga kunden om denne vill ha krydda på sin mat innan de tillsätter kryddan.

Alternativen idag för allergiker, veganer och andra som har behov av specialkost har ökat. Möjligheterna för denna grupp att testa på fler typer av rätter och restauranger idag är större. Samtidigt är det viktigt att allergiker och andra i denna kundgrupp är kunniga och försiktiga så de kan undvika att få i sig något de inte vill ha. Risker för kontaminering vid otillräckliga rutiner och kunskaper kan utsätta denna känsliga kundgrupp för allvarliga risker. Det är därför av särskild vikt att verksamhetsutövarna ska känna till de produkter som används, vad de innehåller och hur de ska hanteras. Det är även viktigt att rutinerna som finns i verksamheterna är tillräckliga och att det inte ska finnas risker för korskontaminering.

Det är lagkrav på att verksamheten har tillräckliga hygienrutiner och det är företagarens ansvar att lagkraven uppfylls. De flesta verksamhetsutövare lutar sig mot att kunden berättar vad kunden vill ha på sin pizza och vad denne inte vill ha

för tillbehör. Däremot är det viktigt att de är pålästa för att undvika negativa konsekvenser.

För personer som inte tål gluten av olika anledningar finns det idag ”gluten-fria” pizzabotten. Många pizzaverksamheter idag har dessa som alternativ för kunder som vill äta pizza men inte tål gluten. Dessa bottenar får inte komma i kontakt med mjöl och ska tillagas på plats där inte mjöl förekommer. Dock hanteras dessa på olika sätt av verksamhetsutövarna. Att det endast var två av verksamheterna som arbetade med dessa pizzabottenar i avskilt rum är anmärkningsvärt. Dessa pizzabottenar är riktade mot en specifik kundgrupp som normalt inte kan tåla gluten. Beroende på innehållet på tillbehören var det ju några verksamheter som valt att ha egen kantin eller separat tomatås för att försöka att undvika korskontaminering. En liten del hade egna redskap för just dessa ”gluten-fria” bottenar. Verksamheterna ansåg det skyddande cellofan som medföljer pizzabotten som tillräckligt och hanterat pizzan i närheten av mjöl. Detta är dock inte tillräckligt, det tyder på brister i hygieniska rutiner och medför att ”gluten-fri” pizzabotten riskerar bli kontaminerad med gluten. Risken för korskontamineringar är stor och kunskaperna om allergener otillräckliga och tydligen kan kombinationen leda till risker för allergiker. Verksamhetsutövarna önskar att kunderna är tydliga med att informera om deras allergier när de beställer mat. En verksamhetsutövare berättade att hen säger till kunderna att den ”glutenfria” pizzan inte är helt fri från gluten. Detta var glädjande då pizzan inte säljs som något den inte är, men vad är syftet med att beställa glutenfritt om man ändå får gluten på köpet.

Många verksamhetsutövare tyckte att ansvaret bör ligga på kunden vid beställning av maten. De ansåg att deras uppgift är att göra pizzan och att kunden själv borde veta vad denne kan tåla och inte tåla. Verksamhetsutövarna menade att pizzan görs efter kundens önskemål och inte ska vara ansvariga för vad kunden vill äta. Under denna diskussion kom det även fram att verksamhetsutövarna gärna vill veta varför en kund inte vill ha en viss ingrediens, dvs om det är på grund av allergi.

Vid tillsats av ”fel ingrediens” vill pizzabagaren hantera allergikerns mat annorlunda än om kunden inte tycker om denna specifika ingrediens ifall den hamnar på pizzan av misstag. Om det är på grund av allergi vill verksamhetsutövarna baka en ny pizza, medan om det är på grund av att kunden inte tycker om denna ingrediens så räcker det för pizzabagaren att ta bort den felaktigt tillagda ingrediensen innan maten serveras.

Informationsbladet om allergener som kommunens livsmedelsinspektörer delar ut är enkelt och tydligt. Infobladet innehåller dock inte någon information om vad som gäller vid arbete med ”fri-från”-livsmedel. Möjligtvis kan detta informationsblad uppdateras så att även ämnen med ”fri-från” ingår. Många verksamhetsutövare talar

inte svenska och har begränsade språkliga kunskaper. En annan möjlighet är att detta informationsblad kan översättas till fler språk, detta för att nå ut till fler. Många verksamheter efterfrågade utbildningar men eventuella problem som dock kan finnas är att myndighetens roll inte är att fungera som konsult. Utbildningarna bör därför ske på företagarnas initiativ och helst i samarbete med branschorganisationerna.

Om man utgår ifrån verksamhetsutövarnas idéer så kan det möjligtvis vara så att kommunen kan komponera ett nytt informationsblad, i form av att informationsbladet kan kopplas genom en QR-kod som kan finnas på en gemensam skylt som är enhetlig för hela kommunen. Skylten skulle även kunna skrivas ut från en portal från kommunens hemsida. Verksamhetsutövarna hade kunnat använda denna skylt i deras restauranger och kunderna skulle genom QR-koden kunna läsa lite information om allergen. Detta som påbyggnad på verksamhetsutövarnas idéer.

Det har varit väldigt intressant och lärorikt att utföra denna studie. Den har fungerat som en förberedelse för hur arbetet som livsmedelsinspektör kommer att se ut. Besöken har varit nyttiga och involverat olika scenarion. Det har funnits besök som varit spännande och intressanta, där verksamheterna tar emot en och delar med sig av sin verksamhet. Besök man varit glad av att utföra och lära sig av. Studiebesöken har även involverat situationer där man kan känna sig som en börda för verksamheterna, där intrycket varit att verksamhetsutövarna varit mitt i sitt arbete och att intervjun helst ska vara över så snabbt som möjligt. Vissa verksamheter har inte velat dela med sig av information de ansåg känslig och som ”verksamhetens hemlighet”. Detta är en studie och kan inte liknas vid en offentlig kontroll där man har fler befogenheter. Att hantera dessa situationer som student är formande och lärande för hur man kommer att hantera dessa situationer när man är färdigutbildad.

Statistiska beräkningar hade kunnat göras på studien om den hade gjorts i större omfattning och byggt på resultat från fler pizzerior i Kristianstad kommun eller andra restaurangverksamheter. Fördelen skulle kunna vara att man statistiskt kan säkerställa hur situationen är för alla pizzerior eller restauranger i kommunen. Denna studie hade dock ett begränsat antal objekt och när populationen är liten (41 pizzerior) så behöver man med fler objekt i studien än de 20 verksamheter som ingick. Urvalsstorleken borde varit större, då fler objekt ger en bättre statistisk bild över ämnet och ju fler verksamheter som ingår, desto mer precis blir studien. Vid denna studie kontrollerades ca 50% av pizzerior, man kan därför inte med klarhet avgöra hur situationen är i hela kommunen. Studien är inte lika omfattande men ger en överblick och en bild på hur situationen delvis kan vara i resterande del av branschen. Att utföra studien på en större andel verksamheter i t.ex. hela Sverige skulle kunna ge en bättre överblick över hela landet. Svårigheten med att få in flera

verksamheter har dock att göra med kursens omfattning och tiden som studien utförs.

Intervju som metod har varit lämplig och har gett resultat i form av att intervjun ju fler besöken var blev smidigare och informationen enklare att få. Diskussionerna blev mer naturliga med tiden och kunskaperna samlades in under tiden samtidigt som reflektionerna kring studien växte. Metoden har inneburit att samtidigt som studien pågick så har man fått verksamheternas version. Avslappnade möten där verksamhetsutövarna har delat med sig av sina erfarenheter och samtidigt gett idéer som möjligtvis kan användas. En alternativ metod för denna studie kunde ha gjorts i form av en litteraturstudie. Denna hade kunnat bygga på resultaten från kommunens kontroller. Nackdelen är dock att man inte talar med verksamhetsutövarna och får mindre kunskaper, insikt och förståelse för ämnet. Verksamheternas perspektiv försvinner samtidigt som man måste förlita sig på andras resultat och metod. Denna studie kan fungera dock som en inspiration inför framtida studier. Framtida studier kan vara mer omfattande och resultaten statistiskt mer signifikanta ifall fler verksamheter skulle kunna ingå.

Ämnet som valts har varit brett. Det kan med efterklokhet konstateras att om man kunnat göra något annorlunda så hade ämnet kunnat delas upp. Att dela ett stort ämne i mindre är bra för att få mer fördjupade kunskaper och vara mer specifik mot en viss frågeställning. Det hade exempelvis kunnat vara en fördjupad studie kring hantering av ”glutenfria”-pizzabottnar. En annan framtida studie skulle kunna göras kring eventuella rutiner för att undgå korskontamination, hantering av allergener. Ytterligare en intressant studie skulle kunna beskriva verksamhetsutövarnas syn på vem som är ansvarig när kunder med allergier eller andra överkänsligheter beställer mat. En viktig framtida studie skulle kunna beskriva hur verksamhetsutövarna kunskaper kring sammansatt produkter. Möjligheterna för framtida studier är många och intressanta och ovanstående är endast tips inför framtiden.

Slutsats

Om man utgår från studiens syfte så kan det konstateras utifrån frågeställningarna som ställdes inför studien start att:

- Verksamhetsutövarnas kunskaper och rutiner kring allergener är otillräckliga.
- Verksamhetsutövarna känner till vissa ”vanligt förekommande” allergener men kunskaperna är otillräckliga för många allergener särskilt de som ingår i sammansatta produkter.
- Verksamheterna vet vilka risker det finns med allergier och kan ge exempel på tydliga symptom som allergener kan upphov till.
- Informationsbladet från kommunen är bra skrivet och innehåller viktig information kring allergener och de lagkrav som finns. Denna kan dock ses över och möjligtvis inkludera hanterandet av ”fri-från”- livsmedel. En annan möjlighet är att översätta detta informationsblad till fler språk för att nå ut till verksamheterna.

Referenser

Abrahamsson, P. (2014). *Bemötandets betydelse - ur de allergiska och överkänsliga individernas synvinkel*.

<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:umu:diva-102676>

Brandström, J., Glaumann, S., Vetander, M., Nilsson, C (2016). Nya perspektiv på diagnos och behandling av matallergier hos barn. *Läkartidningen*,

2016,113:DTU9 <https://lakartidningen.se/klinik-och-vetenskap-1/artiklar-1/klinisk-oversikt/2016/04/nya-perspektiv-pa-diagnos-och-behandling-av-matallergier-hos-barn/>

Bryman A., Nilsson, B. (2001). Samhällsvetenskapliga metoder. 2 uppl., Malmö: Liber ekonomi.

Ekroth, B. (2020). Därför vill vi ha pizza på nyårsdagen. *Aftonbladet*, 01 januari 2020. <https://www.aftonbladet.se/matdryck/a/Op2Xzq/darfor-vill-vi-ha-pizza-pa-nyarsdagen> [hämtad 2022-06-02].

Eriksson, V. (2017). *Pizza - en muntlig historia. Berättelser och erfarenheter från den svenska pizzabranschen*. (Självständigt arbete på avancerad nivå - magisterexamen) Malmö högskola Fakulteten för Lärande och samhälle.

<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:mau:diva-28697>

Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 Text av betydelse för EES (OJ L 304, 22.11.2011, p. 18–63)
<http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>.

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (OJ L 31, 1.2.2002, p. 1–24)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32002R0178>

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien.(*EUT L 139, 30.4.2004, s. 1–54*). <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852&qid=1654250014510>

Glaumann, S., Roth, A. J., Vetander, M. Östblom, E., & Nilsson, C. (2014). *Matallergi kan vara ett svårt handikapp–som inte syns*. Läkartidningen, 2014,111:CIC3

Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014 om krav på tillhandahållande av information till konsumenterna om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i livsmedel *EUT L 228, 31.7.2014, s. 5–8* http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/828/oj

Kristanstad.se (uå) <https://www.kristianstad.se/sv/kommun-och-politik/kommunfakta/> [hämtad 2022-06-02].

Livsmedelsföretagen.se (2022) <https://www.livsmedelsforetagen.se/medlem/faktabank/allergener/> [hämtad 2022-06-02].

Livsmedelsverket. (2021) *Allergi och korsallergi mot nötter, fröer, baljväxter, frukter och grönsaker*. (Rapport L 2021 nr 05) Uppsala:Livsmedelsverket <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2021/l-2021-nr-05-allergi-och-korsallergi.pdf> [hämtad 2022-06-02].

Livsmedelsverket(2022a) *Allergeninformation*: <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/39/allergeninformation> [hämtad 2022-06-02].

Livsmedelsverket(2022b) *Allergi och överkänslighet*: <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/sjukdomar-allergier-och-halsa/allergi-och-overkanslighet> [hämtad 2022-06-02].

Livsmedelsverket(2022c) *Glutenfria, laktosfria och andra fri-från livsmedel* <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/666/glutenfria-laktosfria-och-andra-fri-fran-livsmedel> [hämtad 2022-06-02].

Livsmedelsverket(2022d) *Korsallergi livsmedelsverket* <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/press/nyheter/pressmeddelanden/korsallergi-ger-ofta-milda-symtom> [hämtad 2022-06-02].

Livsmedelsverket(2022e) *Märkning av fri-från*: <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/668/markning-av-fri-fran-livsmedel> [hämtad 2022-06-02].

Livsmedelsverket (2022f) *Offentlig livsmedelskontroll*
<https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/livsmedelskontroll/offentlig-kontroll> [Hämtad 2022-06-21].

Miljöförvaltningen (2020) *Allergener - Information om allergener på caféer och restauranger* (Rapport 4:2020) (Diarienummer MN-2020-4645) Malmö: Miljöförvaltningen
https://malmo.se/download/18.492e6d8f17575ea6e891c8b2/1608714482696/Allergener_livsmedelskontroll_rapport_2020.pdf [hämtad 2022-06-02].

Nationalencyklopedin, (u.å.a) *Allergen*:
<https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/allergen> [hämtad 2022-06-02].

Nationalencyklopedin, (u.å.b) *Allergi*:
<https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/allergi> [hämtad 2022-06-02].

Nationalencyklopedin, (u.å.c) *Antihistaminer*:
<https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/antihistaminer> [hämtad 2022-06-02].

Nationalencyklopedin, (u.å.d) *Anafylaktisk reaktion*:
<https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/anafylaktisk-reaktion> [hämtad 2022-06-02].

Nationalencyklopedin, (u.å.e) *Antikropp*
<https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/antikropp> [hämtad 2022-06-02].

Nationalencyklopedin, (u.å.f) *Celiaki*
<https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/celiaki> [2022-06-21]

Nationalencyklopedin, (u.å.g) *Födoämnesallergi*:
<https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/f%C3%B6do%C3%A4mnesallergi> [hämtad 2022-06-02].

Nationalencyklopedin, (u.å.h) *Födoämnesintolerans*:
<https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/f%C3%B6do%C3%A4mnesintolerans> [hämtad 2022-06-02].

Nationalencyklopedin, (u.å.i) *Histamin*:
<https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/histamin> [hämtad 2022-06-02].

Nationalencyklopedin, (u.å.j) *Laktas*:

<https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/laktas> [hämtad 2022-06-02].

Nationalencyklopedin, (u.å.) *Laktos*:

<https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/laktos> [hämtad 2022-06-02].

Nationalencyklopedin, (u.å.) *Laktosintolerans*:

<https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/laktosintolerans> [hämtad 2022-06-02].

Nationalencyklopedin, (u.å.) *Korsreaktion*

<https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/l%C3%A5ng/korsreaktion> [hämtad 2022-06-02].

Sand, O. & Haug, E. & Bjålie, J.G. & Øystein, V.S. (2004). *Människokroppen: Fysiologi och anatomi. (1.a upplagan)*. Stockholm: Liber.

Suurhasko, K. (2006). *Det vördade köttet och potatisen : En studie om svenskarnas syn på mat och ätande*. (Självständigt arbete på grundnivå - kandidatexamen) Linköpings universitet Institutionen för religion och kultur. Socialantropologi <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:liu:diva-8212>

Visitas (2021). *Branschriktlinjer för restaurang och kök - En beskrivning av hur livsmedelslagstiftningens krav på restaurang kan uppfyllas*

https://visita.se/app/uploads/2021/06/Visita_Branschriktlinjer-print_2021.pdf [hämtad 2022-06-02].

Populärvetenskaplig sammanfattning

Pizza är en populär rätt som mättar många magar. Rätten består av tunt, runt bröd med tomatsås, ost och toppas av tillbehör efter tycke. Endast fantasin kan sätta stopp för vilka godsaker som hamnar på pizzan. Pizzeriorna som bakar denna italienska rätt hanterar många olika typer av livsmedel, vissa mer populära än andra. En del människor lider av matallergi eller har andra typer av överkänsligheter mot vissa livsmedel. Det gör denna kundgrupp extra känslig då felaktig hantering av livsmedel kan orsaka allvarliga besvär för dessa kunder. Denna studie hade som syfte att undersöka vilka kunskaper som verksamhetsutövare på Kristianstads kommuns pizzerior har om allergener och hur de informerar sina kunder. Studien visade att verksamhetsutövarna kände till vilka symtom som kan orsakas av allergi. Kunskaperna om de allergener som hanteras inom verksamheterna är dock bristfällig, detta gäller särskilt sammansatta produkter.

Tack

Stort tack riktas till verksamhetsutövarna som gjort denna studie möjlig och delat med sig av sin vardag. Jag vill också tacka min handledare på Sveriges Lantbruksuniversitet, SLU, Olga Thanou för den goda handledningen. Stort tack för granskningen och all hjälp och stöd som jag fått under arbetets gång. Stort tack även till mina handledare på Kristianstads kommun, Elna Ekstrand och Tijana Stevic för allt stöd jag fått under tiden. Vill även tacka personalen vid enheten för miljö- och hälsa i Kristianstads kommun som tog emot mig på praktik och gav mig bästa möjliga intryck. Stort tack till alla medverkande verksamheter och hoppas att denna studie kommer till nytta. Tack igen.

Bilaga 1



Kristianstads
kommun

Så här informerar du om allergener

Vad är allergener?

Allergener är de ämnen som ofta orsakar allergi eller annan överkänslighet. Det enda som en allergisk person kan göra för att inte få en allergisk reaktion är att undvika allergenen helt. Det finns därför särskilda märknings- och informationsregler för de 14 vanligaste (se rutan nedan) allergenerna.

De 14 vanligaste allergener som en verksamhet ska ha koll på.

Spannmål med gluten, (t.ex. vetemjöl, råg, korn och havre).

Kräftdjur

Ägg

Fisk

Jordnötter

Nötter dvs. mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt.

Sojaböner (inklusive t.ex. sojalecitin som kan finnas i margarin).

Mjölk (laktos och mjölkprotein).

Selleri (t.ex. i buljong)

Senap (t.ex. i majonnäs)

Sesamfrön

Svaveldioxid och sulfat från 10 mg/kg eller 10 mg/l SO₂ i färdig produkt

Lupin

Blötdjur (t.ex. musslor)

Vad måste jag göra i min livsmedelsverksamhet?

Om jag säljer eller serverar mat ska jag kunna informera mina kunder om vilka allergener som ingår i maten. Det här gäller:

- Mat som är **oförpackad**. Till exempel mat som serveras och äts på en restaurang, pizzeria eller i ett gatukök.
- Mat som **förpackas på kundens begäran**. Till exempel mat i delikatessdisk som förpackas efter beställning eller pizza som efter kundens beställning paketeras och lämnas över till kunden.
- Mat som är **färdigförpackad för direkt försäljning**. Till exempel pizzasalladen som kunden får förpackad i anslutning till att pizzan hämtas.

Du som arbetar i en livsmedelsverksamhet har därför ett stort ansvar för att informera dina kunder om de allergener som finns i maten eller produkten. Du måste därför kunna kontrollera samtliga ingredienser på förpackningar som du köper in.

Hur kan jag informera mina gäster?

Du kan informera dina kunder på tre olika sätt.

1. Du kan ha en skylt i anslutning till platsen där kunden gör sin beställning. Du kan exempelvis skriva "Fråga oss om allergena ingredienser" eller "Är du allergisk, glöm inte att fråga oss vad maten innehåller".
2. Du kan även informera varje kund muntligt om att allergeninformation finns att få.
3. Genom ett skriftligt anslag eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet. Till exempel på en skylt, precis bredvid en paj som säljs över disk, där det står vilka allergena ingredienser som ingår i pagen.

Bilaga 2

Kontrollbesök – Allergener

Datum:		Tid:	
Verksamhetens namn:		Representant:	
Vet verksamheten vad allergi är? Skillnad mot överkänslighet			
Vet verksamheten var man kan hitta information om allergener?			
Har verksamheten några ”fri från”	☐ Ja	☐ Nej	
Om Ja, hur hanteras och förvaras dessa (rutiner, ev. kontamineringsrisk)			
1) Lämnas information kring de allergener som ingår? <i>Ska lämnas enligt 1169/2011 art. 44.1 a.</i>	☒ JA, gå till fråga 2	☐ NEJ Avvikelse B02. Åtgärdas först innan resten kan kontrolleras. Uppföljning nästa planerade kontroll.	

2) Om ja- Hur? <i>Kan lämnas på de sätt som framgår i LIVSFS 2014:4 10§</i>	☒ Muntligt till varje kund ☒ Skriftligt med allergener uppräddade t.ex. i menyn. ☒ Genom skylt som uppmanar kunden att fråga personalen	
3) Om ja, Är informationen tydlig och sitter synligt? <i>Informationen ska sitta så att kunden tydligt ser detta vid beställning. Ta gärna bilder för bedömning. Ska vara tydlig enligt LIVSFS 2014:4 10§</i>	☐ JA	☐ NEJ Följs upp nästa planerade kontroll.

Kontrollera menyn välj två rätter: 1) Kebabpizza med pommes 2) Pizza med räkor/skaldjur		
Fråga om rätten innehåller en allergen t.ex. gluten. Fråga som om du är en kund hade frågat t.ex. "Jag är allergisk (intolerant) mot X kan jag äta Y då?". Kan också fråga hur de kan berätta om vilka allergener rätten innehåller.		
Allergen	Rätt 1	Rätt 2
Gluten	☐ Ja ☐ Nej	☐ Ja ☐ Nej
Ägg	☐ Ja ☐ Nej	☐ Ja ☐ Nej
Fisk	☐ Ja ☐ Nej	☐ Ja ☐ Nej
Jordnötter	☐ Ja ☐ Nej	☐ Ja ☐ Nej
Soja	☐ Ja ☐ Nej	☐ Ja ☐ Nej
Mjölk	☐ Ja ☐ Nej	☐ Ja ☐ Nej
Nötter	☐ Ja ☐ Nej	☐ Ja ☐ Nej
Selleri	☐ Ja ☐ Nej	☐ Ja ☐ Nej
Senap	☐ Ja ☐ Nej	☐ Ja ☐ Nej
Kräftdjur, räkor, krabba, hummer	☐ Ja ☐ Nej	☐ Ja ☐ Nej
Blötdjur t.ex. snäckor, musslor, bläckfisk	☐ Ja ☐ Nej	☐ Ja ☐ Nej
Sesamfrön	☐ Ja ☐ Nej	☐ Ja ☐ Nej
Lupin t.ex. Lupinmjöl i glutenfripasta	☐ Ja ☐ Nej	☐ Ja ☐ Nej
Svaveldioxid och sulfat	☐ Ja ☐ Nej	☐ Ja ☐ Nej
Kan verksamheten svara samtliga frågor?	☐ JA	☐ NEJ

Om ja, hur? ☐ Genom erfarenhet ☐ Genom att fråga kocken ☐ Genom att kontrollera recept ☐ Genom att kontrollera ingrediensernas förpackningar ☐ Genom att hänvisa till meny/dokumentation		

Kontrollera samtliga ingredienser i rätterna mot förpackningar. Skriv ner eventuella allergener från förpackningarna:		
Finns det några allergener trots att verksamheten uppgivit att det inte innehåller det?	☐ JA	☐ NEJ
Finns allergener som verksamheten inte uppgivit?	☐ JA	☐ NEJ
Om verksamheten uppger att de visar förpackningarna till kunden. Finns samtliga förpackningar eller etiketter från förpackningarna att uppvisa?	☐ JA	☐ NEJ
Är det något som verksamheten tycker att kommunen kan göra		
Vilka allergener hanteras inom verksamheten?		
På kommunens hemsida finns information är det något ni känner till		

Hur söker verksamheten ny information?
Vilka förbättringar eller utvecklingsmöjligheter kan Kristianstad kommun genomföra för att öka kunskapen/kännetecken kring allergier hos verksamheten?

Publicering och arkivering

Godkända självständiga arbeten (examensarbeten) vid SLU publiceras elektroniskt. Som student äger du upphovsrätten till ditt arbete och behöver godkänna publiceringen. Om du kryssar i **JA**, så kommer fulltexten (pdf-filen) och metadata bli synliga och sökbara på internet. Om du kryssar i **NEJ**, kommer endast metadata och sammanfattning bli synliga och sökbara. Även om du inte publicerar fulltexten kommer den arkiveras digitalt. Om fler än en person har skrivit arbetet gäller krysset för samtliga författare. Läs om SLU:s publiceringsavtal här:

- <https://www.slu.se/site/bibliotek/publicera-och-analysera/registrera-och-publicera/avtal-for-publicering/>.

☒ JA, jag/vi ger härmed min/vår tillåtelse till att föreliggande arbete publiceras enligt SLU:s avtal om överlåtelse av rätt att publicera verk.

☐ NEJ, jag/vi ger inte min/vår tillåtelse att publicera fulltexten av föreliggande arbete. Arbetet laddas dock upp för arkivering och metadata och sammanfattning blir synliga och sökbara.