



Helena Storbjörk Windahl
Enhetschef
Telefon 08-508 28 908, 076-122 89 08
helenastorbjork.windahl@stockholm.se

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

RIKTAD KONTROLL 2010; PROVTAGNING AV ALLERGIKOST OCH "FRI FRÅN PRODUKTER"

En rapport från miljöförvaltningen

Förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten Provtagning av allergikost och "fri från produkter"
2. Översända rapporten till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Om en allergiker får i sig ett allergen kan det leda till en anafylaktisk chock och i värsta fall döden. Det vanligaste är dock allergiska reaktioner som yttrar sig i form av t.ex. kräkningar och diarré, utslag och klåda, snuva, rinnande ögon samt andningssvårigheter.

Under 2010 genomförde miljöförvaltningen i Stockholms stad ett kontrollprojekt riktat mot storhushåll inom vård och omsorg som hanterade allergikoster samt producenter som producerade "fri från produkter".

Projektet genomfördes med syfte att kontrollera att rutinen vid hantering av allergikost var tillfredställande samt att verifiera att allergikost och "fri från produkter" verkligen inte innehåller några allergiframkallande ämnen.

Fokus inom projektet har legat på allergikost/ "fri från produkter" avsedd för personer med allergi/överkänslighet mot mjölk, ägg, soja och gluten samt laktos.

Totalt kontrollerades 22 anläggningar; 18 tillagningskök och 4 producenter. Från dessa anläggningar togs 46 prov. Tre av de analyserade proverna visade sig innehålla höga halter allergener. Två prover visade förekomst av äggprotein och ett prov förekomst av mjölkprotein.

Miljöförvaltningen kommer att fortsätta att bedriva ett aktivt kontrollarbete med fokus på allergener inom den ordinarie kontrollen, men också fortsättningsvis arbeta i projektform för att öka kunskapen och effektivisera kontrollen av allergikosthantering.

Bakgrund

GENOMFÖRANDE

Miljöförvaltningen genomförde 2008 och 2009 särskilda kontrollprojekt rörande allergikost. Detta projekt är en fristående fortsättning på dessa projekt.

Eftersom allergiska reaktioner vid intag av livsmedel är vanliga och kan leda till allvarliga konsekvenser så bedriver miljöförvaltningen en aktiv kontroll inom området.

Om en allergiker får i sig ett allergen kan det leda till en anafylaktisk chock och i värsta fall döden. Det är dock inte vanligt med en sådan reaktion utan allergiska reaktioner brukar i regel yttra sig i form av kräkningar och diarré, utslag och klåda, snuva, rinnande ögon samt andningssvårigheter.

De livsmedel som oftast ger upphov till matallergier är komjölk, ägg, fisk och skaldjur, nötter och fröer, baljväxter och spannmål.

Detta allergikostprojekt riktade sig mot två typer av verksamheter:

1. Livsmedelsproducenter som producerar livsmedel som märks med uppgifter om att produkten är "fri från" ett allergiframkallande ämne eller annat ämne som kan ge en överkänslighetsreaktion. Fyra anläggningar ingick i projektet.
2. Storhushåll och restauranger som producerar allergikost och levererar till livsmedelsanläggningar inom vård och omsorg. Med allergikost avses livsmedel för personer i behov av särskild kost p.g.a. allergi, överkänslighet eller sjukdom. 18 anläggningar ingick i projektet.

De 22 anläggningarna besöktes inom ramen för ordinarie kontroll. På varje anläggning uttogs ett antal prover. Utöver provtagningen kontrollerades verksamhetens rutiner för allergikosthantering.

I Sverige finns idag inga fastställda gränsvärden för allergen i livsmedel annat än för gluten. Många allergener ger upphov till allergiska chocker redan vid låga halter och känsligheten för när man reagerar hos en allergiker varierar stort. Livsmedelsverkets tolkning är att ett livsmedel som märks med uttryck som ger intryck av att det ska vara fritt från allergener ska vara lämpligt som ett livsmedel för särskilda näringsändamål. Allergenet ska inte kunna påvisas i en sådan nivå att det utgör en risk för den allergiska personen.

RESULTAT

Totalt uttogs 46 prover. Av de 8 prover som togs i producentled fanns inga påvisade allergener i resultaten. I de 38 proverna som togs på skolors allergikost i tillagningskök visade tre prover förekomst av allergen, varav två äggprotein och ett mjölkprotein;

1. Vid en anläggning togs prov på kost för personer med allergi mot ägg och gluten. Miljöförvaltningens tidigare kontrollbesök hade visat på brister i separering mellan allergikost och ordinarie kost och provtagningen gjordes som en del i uppföljningen. Vid uppföljningen ansågs dock bristerna ha åtgärdats, men trots detta påvisades äggprotein i den äggfria kosten. Efterforskningar visade dock att den utlovade "ägg-fria" majonnäsen var orsaken då man efter kontakt med leverantören av majonnäsen lyckats konstatera att den innehöll ägg. Majonnäsen drogs tillbaka från marknaden av producenten.
2. Vid en annan anläggning togs prov på allergikoster avsedda för personer med allergi mot gluten, mjölk, ägg och soja. Analysresultatet påvisade att den äggfria kosten från detta kök innehöll ägg. Vid uppföljning togs nya prover och brister noterades i rengöring av redskap avsedda för allergikost. De nya proverna påvisade ingen förekomst av allergen, men allergikosthanteringen inom verksamheten har följts upp.
3. Vid den tredje anläggningen togs prov på allergikoster avsedda för personer med allergi mot mjölkprotein och ägg. Trots att inga brister i hanteringen av allergikost kunde noteras vid inspektionen visade analysresultatet att mjölkprotein fanns i den mjölkfria kosten. Vad detta berodde på kunde verksamheten inte komma fram till efter genomgång av rutiner samt ingående ingredienser. Då miljöförvaltningen inte noterade några avvikelser vid kontrollbesöket avseende allergikosthanteringen kommer detta att följas upp inom den ordinarie kontrollen.

Förvaltningens synpunkter

Allergikosthantering är en känslig del i livsmedelskedjan vare sig det ligger på producentnivå eller hos tillagningskök som lagar speciell kost till allergiker. Detta eftersom allergiska reaktioner kan vara kraftiga även vid intag av livsmedel med låga halter av ett allergen.

Miljöförvaltningen bedriver en riskbaserad kontroll som innebär att kontrollen inriktas mot de verksamheter som har en känslig hantering. Tillagning eller produktion av livsmedel för allergiker är i ständigt fokus vid kontroller ute på de verksamheter som hanterar allergikost.

Projektet visar på komplexiteten när det gäller brister i hanteringen av allergikost. I vissa fall kunde brister konstateras i verksamheten trots att de prover som togs inte visade sig innehålla spår av allergen. I andra fall hittades spår av allergen i allergikost trots att inga brister kunnat noteras i den aktuella verksamheten.

Allergener kan färdas genom livsmedelskedjans olika led vilket tydliggjordes i fallet med den utlovade ”ägg-fria” majonnäsen som sen visade sig innehålla ägg. Där låg bristerna i producentledet trots att proverna togs i ett senare led. Eftersom producenter ofta har en större spridning av sina produkter så vilar ett omfattande ansvar på dem då det gäller att ha fungerande rutiner för livsmedel avsedda att förtäras av allergiker.

Miljöförvaltningen kommer att fortsätta att bedriva ett aktivt kontrollarbete med fokus på allergener inom den ordinarie kontrollen, men också fortsättningsvis arbeta i projektform för att öka kunskapen och effektivisera kontrollen av allergikosthantering.

Slut

Bilagor

Bilaga 1 Rapport ”Provtagning av allergikost och fri från produkter”

|