

3. Checklista för dig som är: Inköpare för butik och detaljhandel

Syfte: Att underlätta för butik göra livsmedelshanteringen säkrare ur allergisynpunkt.
Att underlätta för allergiska och överkänsliga konsumenter.

Förutsättningar: Att du vet att konsumenten förväntar sig och kräver att alla som hanterar livsmedel har den kunskap och insikt som krävs för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel av god kvalitet. Konsumenten kan inte ta ansvar för misstag och felaktigheter i produktions- och distributionsledet.
Att du läst branschriktlinjerna och har insikt om vad allergi och annan överkänslighet innebär! Det är viktigt att ha insikt om känslighetsgrad, reaktioner och konsekvenser.

Med allergener menas i detta dokument allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Ämnena nedan och produkter därav är de som oftast orsakar allergi- och överkänslighetsreaktioner. Det är också dessa ämnen/grupper av ämnen som det finns särskilda märknings- och informationskrav om (Informationsförordningen EU (nr) 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4).

<p>1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag:</p> <p>a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.),</p> <p>b) vetebaserade maltodextriner (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från),</p> <p>c) kornbaserad glukossirap,</p> <p>d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.</p>	<p>2. Kräftdjur och produkter därav.</p> <p>3. Ägg och produkter därav.</p> <p>4. Fisk och produkter därav, med följande undantag:</p> <p>a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat,</p> <p>b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin.</p> <p>5. Jordnötter och produkter framställda därav.</p>
---	--

<p>6. Sojaböner och produkter därav, med följande undantag:</p> <p>a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.),</p> <p>b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa- tokoferolsuccinat från sojaböner,</p> <p>c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja,</p> <p>d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja.</p> <p>7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag:</p> <p>a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol,</p> <p>b) laktitol.</p>	<p>8. Nötter, dvs. mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), hasselnöt (<i>Corylus avellana</i>), valnöt (<i>Juglans regia</i>), cashewnöt (<i>Anacardium occidentale</i>), pekannöt (<i>Carya illinoensis</i> [Wangenh.] K. Koch), paranöt (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaschmandel (<i>Pistacia vera</i>), makadamianöt och Queenslandsnöt (<i>Macadamia ternifolia</i>), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol.</p> <p>9. Selleri och produkter framställda därav.</p> <p>10. Senap och produkter framställda därav.</p> <p>11. Sesamfrön och produkter framställda därav.</p> <p>12. Svaveldioxid och sulfid i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO₂, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar.</p> <p>13. Lupin och produkter framställda därav.</p> <p>14. Blötdjur och produkter framställda därav.</p>
--	---

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
1. Generella punkter				
1.1 Finns rutiner för val av leverantör?	<i>Dessa punkter bör ingå i egenkontrollprogrammet! Listan skall som minimum omfatta Eu listan för allergener.</i>			
1.2 Har ditt företag en egen allergenlista?				
1.3 Utbildas alla inköpare i dessa?				
2. Val av leverantör				
2.1 Är det en redan godkänd leverantör?	Leverantören känner inte till allergi – överkänslighetsfrågor. Pasta med och utan ägg produceras i samma fabrik och kan blandas ihop. Opanerad och panerad fisk hanteras på samma linje, nötter, jordnötter eller andra allergener hanteras i lokalerna eller på linjen utan att speciell hänsyn tas. <i>(Komplettera listan med egna exempel!)</i>			
2.2 Har leverantören goda rutiner som garanterar att alla allergena ämnen identifieras och hanteras på ett riktigt sätt?				
2.3 Har leverantören tagit del av ditt företags interna allergenlista?				
2.4 Har leverantören god kontroll på sina underleverantörer?				
2.5 Finns produktspecifikationer som täcker all nödvändig information?				
2.6 Visar leverantören upp goda rutiner för spårbarhet?				
2.7 Finns godkänd alternativ leverantör vid exempelvis leveransproblem?				
2.8 Tillämpas rutinerna för alla leverantörer?				
2.9 Tillämpas leverantörsrevisioner?				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
3. Inköpsrutiner				
3.1 Har leverantören kunskap om reglerna för allergener och förstår deras innebörd?	<p>Kryddblandningar används som innehåller mjölkprotein utan att detta deklarerar.</p> <p>Leverantören uppger inte vad som produceras på samma produktionslinje, levererad produkt är otydligt eller felaktigt märkt så den inte klart kan identifieras.</p> <p>Nytt recept identifieras inte och gammalt och nytt blandas ihop.</p> <p>Vid import från tredje land är det viktigt att kontrollera att kunskap finns om EUs allergenlista! Om vi importerar själva är vi ansvariga annars leverantören.</p> <p><i>(Komplettera listan med egna exempel!)</i></p>			
3.2 Finns uppgifter om alla ingående komponenter i alla ingredienser och råvaror både från leverantören och underleverantören?				
3.3 Finns rutiner för hur produkten skall märkas?				
3.4 Finns rutiner för hur receptändring eller annan ändring i produkten skall kommuniceras/märkas?				
3.5 Har levererade produkter tydlig och förståelig märkning?				
3.6 Finns interna rutiner i butik för att hantera information om brister i märkning?				
3.7 Finns interna rutiner i butik för att informera leverantör och kräva förbättring vid märkningsbrister?				
3.8 Används och följs rutinerna i butik?				
3.9 Finns rutiner för uppföljning av leverantören?				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
4. Inköpsrutiner – Livsmedel som konsumentförpackas i butik				
4.1 Uppfylls lagkraven på märkning av ämnen enligt EU:s allergenlista?	<p>Etiketter är dåligt fästa, texten är mycket svårläsbar (litet typsnitt, dålig kontrast mellan text och bakgrund).</p> <p>Kryddblandningar som innehåller mjölkprotein ingår utan att detta deklarerats.</p> <p>Kontrollera rutiner mot inköpare för tillverkning.</p> <p><i>(Komplettera listan med egna kommentarer!)</i></p>			
4.2 Har levererade produkter tydlig och förståelig märkning?				
4.3 Finns rutiner för hantering av produkter som saknar eller har dålig märkning?				
4.4 Har butiken rutiner att återkoppla eventuella brister i märkningen till leverantören?				
4.5 Finns rutiner för att informera leverantör, och kräva förbättring, vid märkningsbrister?				
4.6 Finns rutin för att ta fram information för märkning av produkt vid försäljning i butik?				
4.7 Finns redskap och utrustning som är lämpliga för hantering i butik?				
4.8 Finns rutin i butik för att överföra ingrediensförteckning från leverantörsförpackning till butikspackad produkt?				
4.9 Används och följs rutinerna?				

Kontrollpunkt	Exempel på problem	Ja	Nej	Notera hur ni gör och vad som kan förbättras
5. Befintlig produkt med ny sammansättning – framställd enligt nytt recept				
5.1 Finns rutin för att leverantören kommunicerar receptförändringar med avseende allergener på Eu listan till inköparen?	Isglass med tillsatts av mjölkprotein säljs i likartad förpackning som utan.			
5.2 Innebär receptförändringen att något av ämnena på Eu:s allergen lista tillförts?	Mandel på vetelängd har ersatts med jordnötsflarn utan tydlig information eller att förpackningsdesign ändrats.			
5.3 Uppmärksammas butik och konsument om ”nytt recept” genom information på förpackning, designförändring, skyltning i butik, eller dylikt?				
5.4 Finns rutiner för hantering av restsortiment så att butik inte förväxlar ”ny” och ”gammal” produkt?				
5.5 Används och följs rutinerna?	<i>(Komplettera listan med egna kommentarer!)</i>			
6. Restaurang och catering				
6.1 Finns försäljning av mat beredd i butik?	Se separat checklista för storhushåll nr. <i>(Komplettera listan med egna kommentarer!)</i>			

Datum:

Namn på den som fyllt i listan:

Företagets namn och adress:

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder och dokumentera dem Spara ifyllda checklistor!

Rutin för hantering av produktlarm

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
<p>A.1 Finns en rutin för hantering av produktlarm?</p> <p>A.2 Används och följs rutinerna?</p>	<p>Företagets egna rutiner ska alltid följas i första hand.</p> <p>Personer som ofta berörs vid larm är de vid företagets konsumentkontakt, inköpare, butikschef, platschef, marknads- och distributionsansvariga.</p>	
<p>B.1 Är kunden fortfarande sjuk?</p> <p>B.2 Vilken produkt åt kunden?</p> <p>B.3 Vad har kunden ätit för övrigt?</p> <p>B.4 Har kunden någon känd allergi eller överkänslighet - mot vad?</p> <p>B.5 Be att få återkomma senare.</p>	<p>Om kunden är sjuk – hänvisa till läkare.</p> <p>Skriv ned produktnamn, storlek, bäst före-dag, inköpsdag, butik där den köpts, batchkod, EAN-kod.</p> <p>Om möjligt; se till att aktuell produkt sparas och försök att få tag i en obruten förpackning av samma batch för eventuell analys.</p> <p><i>(Komplettera listan med egna kommentarer!)</i></p>	
<p>C. Värdera</p> <p>C.1 Kontakta din chef eller den person som har ansvaret att hantera akuta kundreklamationer – värdera tillsammans.</p> <p>C.2 Om så behövs, inhämta mer information. Kontakta leverantör? Utföra analyser? Ta hjälp av Kontrollmyndigheten!</p>	<p><i>(Komplettera listan med egna kommentarer!)</i></p>	

Kontrollpunkt	Kommentarer	Egna anteckningar
<p>D. Agera</p> <p>D.1 Skydda andra kunder – Överväg om försäljningen ska stoppas!</p> <p>D.2 Informera leverantör och tillsynsmyndigheten?</p> <p>D.3 Utred om produkten ska återkallas?</p> <p>D.4 Utred i samråd med myndigheter om pressmeddelande ska skickas ut?</p> <p>D.3 Informera drabbad kund.</p> <p>D.4 Kräv utredning och uppföljning av leverantör.</p>	<p><i>(Komplettera listan med egna kommentarer!)</i></p>	
<p>E. Följ upp – förbättra</p> <p>E.1 När ärendet är avslutat, följ upp hur det gick och diskutera hur era rutiner kan förbättras!</p> <p>E.2 Säkerställ att ansvarig inköpare blir informerad om det inträffade.</p>		

Datum:

Namn på den som fyllt i larmlistan:

Företagets namn och adress:

Gå igenom din verksamhet med hjälp av checklistan med jämna mellanrum. Vidta korrigerande åtgärder och dokumentera dem Spara ifyllda checklistor!