

---

# Hurra - en allergisk gjest!

---

Rehabilitering 2010/3/0256

---

Astma – og Allergiforbundet. Januar 2014

---



## Forord

Hurra et ferdig prosjekt. Og ikke minst med et vellykket resultat. «Hurra - en allergisk gjest!» var opprinnelig det svenske Astma och Allergiförbundet sertifiseringsordning for tilrettelegging for de med matallergi i serveringsbransjen. Behov og ønske om å tilby også gjester med matallergi trygg mat er økende. Flere vil ut å spise og bransjen er mer og mer positiv til å imøtekomme også allergiske gjesters behov.

Gjennom Hurra-prosjektet har NAAF utviklet informasjon om de 14 merkepliktige allergenene. Hvordan identifisere dem i en deklarasjon, håndtere dem i produksjon og servering av mat. Denne informasjonen vil være nyttig for forbrukere, kokk og serveringspersonell, produsenter av mat og alle andre som skal håndtere mat eller gi råd til de med matallergi.

Takk til Extrastiftelsen for tildelte midler og for tillatelse til å endre prosjektet underveis. Takk også til bidragsytere blant våre medlemmer, i serveringsbransjen og til Dr.med. Ragnhild Halvorsen og Dr. scient. Hans-Jacob Skarpeid for verdifull hjelp med å kvalitetssikre dokumentene.

## Sammendrag

«Hurra - en allergisk gjest!» var opprinnelig det svenske Astma och Allergiförbundet sertifiseringsordning for tilrettelegging for de med matallergi i serveringsbransjen. Behov og ønske om å tilby også gjester med matallergi trygg mat er økende. Flere vil ut å spise og bransjen er mer og mer positiv til å imøtekomme også allergiske gjesters behov.

Ikrafttredelsen av Matinformasjonsforordningen fra 13. desember 2014 har bidratt stort til at serveringsbransjen er interessert i informasjon om allergenmerking og allergenhåndtering. Bransjen ville nok ikke vært så mottakelig, dersom vi nærmet oss utesteder uavhengig av det nye regelverket. Det kommende regelverket krever at bransjen må identifisere hvilke typiske allergifremkallende stoffer som er i maten de serverer (det er 14 merkepliktige allergener) og tenke gjennom hvordan de formidler informasjon om disse allergenene til kundene sine.

Gjennom Hurra-prosjektet har NAAF utviklet en lettfattelig og oversiktlig brosjyre til serveringsbransjen om allergenmerking og –håndtering. Med faktaark over de merkepliktige allergenene gir den informasjon om hvordan allergenene kan benevnes i en ingrediensliste (for eksempel kan melk benevnes med rundt 30 ulike benevnelser), og mat som er laget av og kan inneholde ingrediensen. Bransjen får også råd om hvordan de kan tilrettelegge for gjester med matallergi ved innkjøp, oppbevaring, tilberedning, servering og salg av mat. Med informasjonsheftet har bransjen fått et praktisk redskap til bruk ved implementering av det nye regelverket. Hvordan identifisere allergener i en deklarasjon, håndtere dem i produksjon og servering av mat. Denne informasjonen vil være nyttig for forbrukere, kokk og serveringspersonell, produsenter av mat og alle andre som skal håndtere mat eller gi råd til de med matallergi.

Parallelt med dette har prosjektet også formidlet informasjon om allergenhåndtering for produksjon av mat. Den europeiske bransjeorganisasjonen for mat og drikke, FoodDrinkEurope, har utviklet bransjeretningslinjer for hvordan allergener skal håndteres i produksjonsprosessen. Disse bør følges av norsk matindustri. Ved å oversette de europeiske bransjeretningslinjene til norsk, legger vi et godt grunnlag for at den norske serveringsbransjen kan utvikle egne nasjonale retningslinjer for

allergen håndtering under matproduksjon. Det er også et viktig skritt for å kommunisere allergitrygghet mellom restaurantbransjen og de øvrige ledd i mat-verdikjeden.

## Innholdsfortegnelse

Forord.....	2
Sammendrag.....	2
Innholdsfortegnelse .....	3
Om prosjektet .....	3
Bakgrunn og målsettinger.....	3
Prosjektgjennomføring .....	4
Organisering.....	4
Endring av aktivitetsplan.....	4
Informasjonshefte til serveringsbransjen .....	5
Bransjeretningslinjer til matindustrien .....	5
Resultater og resultatvurdering.....	6
Kunnskapsoverføring til serveringsbransjen.....	6
Kunnskapsoverføring til matprodusenter .....	7
Videre planer.....	7

## Om prosjektet

### Bakgrunn og målsettinger

Antall personer med overfølsomhetsreaksjoner for mat har økt de siste tiårene. Samtidig er det blitt vanlig å spise mat tilberedt på restaurant, kantine, gatekjøkken og lignende. Dette har ført til et større behov for at serveringsbransjen legger til rette for personer med matallergi og annen matoverfølsomhet.

Prosjektets overordnede mål har vært å sikre at de med matoverfølsomhet med større trygghet kan spise mat tilberedt av andre, uten å være redd for å få i seg mat de ikke tåler.

Dette ønsket NAAF opprinnelig å oppnå med kursing av restaurantpersonell og allergisertifisering av restauranter etter svensk modell. I Sverige har Astma och Allergiförbundet hatt (delvis) suksess med sin Tryggare Mat sertifiseringsordning. Gjennom dette opplegget har de tilbudt kursing og opplæring til restaurantpersonell, samt en merkeordning som gir restauranter mulighet til å merke sin restaurant med Astma og Allergiförbundets logo og Tryggare mat. Gjennom et samarbeid med det svenske forbundet ønsket NAAF å jobbe med utvikling av og mot en implementering av en tilsvarende sertifiseringsordning i Norge.

Underveis i dette arbeidet har det blitt en rekke endringer, som beskrives under i gjennomføringsdelen. Prosjektets overordnede mål har derimot alltid vært konstant og er i like stor grad ivaretatt med de nye endringene.

## Prosjektgjennomføring

### Organisering

NAAFs fagsjef på matallergi, Helle S. Grøttum, har vært prosjektleder. Hun har fått faglig ekstern bistand fra Dr. med. Ragnhild Halvorsen, som har kvalitetssikret materiellet som er laget i prosjektet, og Dr. scient. Hans-Jacob Skarpeid som har bistått med kunnskap i forhold til bransjeretningslinjer for matindustrien. Hun har hatt bistand internt av rådgiver Ellen D. Bugge og informasjonsavdelingen i NAAF ved Lene Gunvaldsen.

Styringsgruppa har vært NAAFs ledergruppe.

### Endring av aktivitetsplan

I prosjektbeskrivelsen søkte vi om å få utvikle og jobbe mot implementering av en sertifiseringsordning av allergitrygg mat for restauranter, tilsvarende en ordning i Sverige. Videre ønsket vi å tilby restauranter praktisk rettet kurs for kjøkkenpersonale og kokker i allergitrygg matlaging i samarbeid med Matskolen i Trondheim.

Prosjektleder forsøkte ved gjentatte anledninger å selge inn en slik sertifiseringsordningen til bl.a. Egon restaurantene i Trøndelag, Scandic Hotellene vi samarbeider med og Rica kjeden. Interessen for ordningen var dessverre ikke tilstede. Etter hvert ble det klart at det serveringsbransjen trengte og ønsket var noen enkle verktøy for allergenhåndtering. Med det økende antall personer med matallergi er det flere aktører som ser behovet for å kunne mer om matallergi og håndtering av allergener. Det er imidlertid en stor forskjell mellom det å ønske mer kunnskap om et emne og det å kvalifisere seg for en ny sertifiseringsordning.

Bransjen var heller ikke interessert i praktisk kunnskap om hvordan lage mat for personer med allergi eller intoleranse, f.eks. sauser uten gluten, da de fleste kokker besitter denne kunnskapen. Det de først og fremst ønsket kunnskap om er hvordan man merker mat (i buffet og på menyer), hvordan man håndterer og plasserer maten/allergener (oppbevaring, under matlaging, i buffet osv.), hvilke allergener man bør begrense bruken av, hvilke erstatningsprodukter man bør ha tilgjengelig osv.

Som alternativ til å utvikle den foreslåtte sertifiseringsordningen og å holde praktiske matkurs for kokker, ønsket NAAF å fokusere ytterligere på allergenhåndtering i produksjon og servering av uemballert mat. Dette vil gi restaurantbransjen nødvendige verktøy for å kunne innføre sertifiseringsordninger i neste omgang. I tillegg ønsker NAAF å bevisstgjøre matindustrien i forhold til allergenhåndtering i produksjon av emballert mat. Vi foreslo og fikk aksept for følgende to hovedaktiviteter:

1. Utvikle en lettlest brosjyre for allergenhåndtering ved innkjøp, tilberedning og servering av så vel buffeter som meny mat
2. Utvikle bransjeretningslinjer for allergenhåndtering i forhold til produksjon av mat

Grunnet disse endringene søkte NAAF om et sluttår og fikk dette innvilget av ExtraStiftelsen.

### **Informasjonshefte til serveringsbransjen**

Arbeidet med å utvikle informasjonsmaterieell til bransjen om allergenhåndtering, har blitt godt hjulpet og aktualisert ved EUs nye forordning om matinformasjon til forbrukere:

Matinformasjonsforordningen REGULATION (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers. Denne har effekt fra 13. desember 2014 og implementeres i norsk rett gjennom Forskrift om matinformasjon til forbrukere. En del av denne forordningen handler om informasjon om allergener i uemballert mat, altså mat som serveres over disk, på restaurant, i kantine og lignende. Forordningen stiller krav til serveringsbransjen om å informere kunder om maten de serverer eller selger inneholder noen av de 14 merkepliktige allergenene innenfor EUs regelverk. Disse allergenene og produkter framstilt av disse er: gluten og glutenholdig korn, melk, egg, fisk, peanøtter, nøtter, skalldyr, bløtdyr, soya, sennep, selleri, sesamfrø, svoveldioksid og sulfitt i konsentrasjoner på 10mg/kg eller mer og lupin.

Denne merkeplikten vil bli en stor utfordring for serveringsbransjen, som består av svært ulike aktører (fra store internasjonale hotellkjeder til «kebab-sjappa» på hjørnet) med svært ulikt utgangspunkt til å kunne forberede seg på og gjennomføre informasjonsplikten. Disse allergenene er i dag merkepliktige for emballert mat, men står oppført i ingredienslister på matvarer med svært mange forskjellige navn. For eksempel kan melk deklarerer med minst 30 forskjellige betegnelser, blant annet myse, kasein, laktose, kjernemelk og rømme. For å gi serveringsbransjen – med dens mange midlertidige ansatte og ekstravakter – et godt utgangspunkt for å gjennomføre riktig og god informasjonsforplikt ovenfor matoverfølsomme kunder, har vi i informasjonsheftet inkludert utførlig informasjon om de 14 merkepliktige allergenene.

Dette har medført at det svært korte informasjonsheftet vi opprinnelig så for oss at vi skulle lage for bransjen, har blitt ganske mye lenger. Samtidig har vi vært tro mot intensjonen om å lage et lettfattelig innhold som kan forstås av alle bransjens ulike ledd.

### **Bransjeretningslinjer til matindustrien**

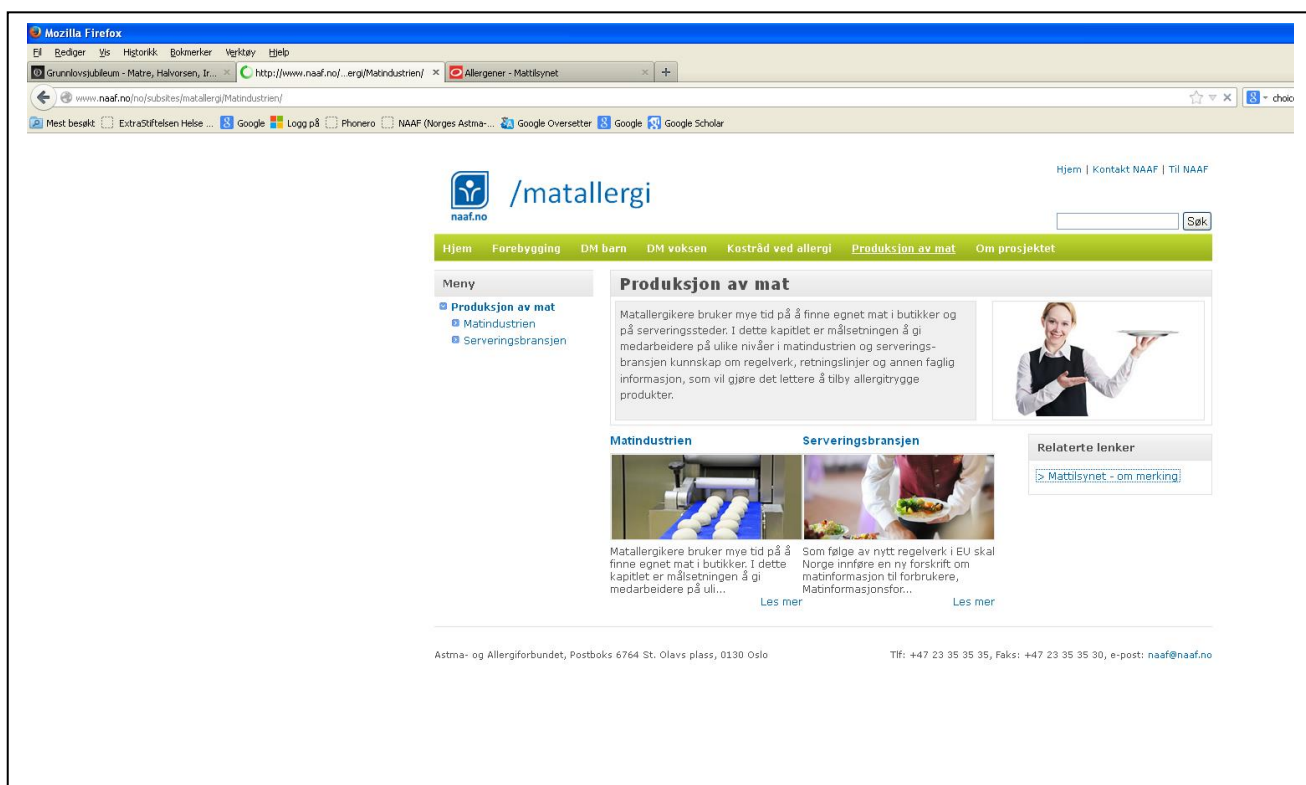
Under forarbeidet med å utvikle retningslinjer for allergenhåndtering for norsk matvareindustri lanserte FoodDrinkEurope (FDE) – den europeiske bransjeorganisasjonen for mat og drikkeindustri – en veileder til produsenter av matvarer ment for den vanlige befolkningen (Guidance on Food Allergen Management for Food Manufacturers). Dokumentet gir en velbegrunnet og dokumentert veiledning om risikohåndteringen av allergener i matvareproduksjon. I samtale med Mattilsynet kom det fram at de mener veilederen er et godt grunnlag for bransjen for å utarbeide nasjonale retningslinjer for håndtering av allergener.

Isteden for at NAAF jobbet med å utarbeide egne retningslinjer for industrien, når matindustriens bransjeorganisasjon i EU allerede hadde utarbeidet tilsvarende retningslinjer, valgte vi å satse på å fremme de nye retningslinjene i Norge.

Vi har ønsket å gjøre veilederen mest mulig tilgjengelig for norske produsenter, ved å få den oversatt til norsk. At retningslinjene er utarbeidet av en anerkjent europeisk bransjeorganisasjon støtter opp om mulighetene for at disse retningslinjene – med små nasjonale tilpasninger – også kan bli veiledende for Norge.

Arbeidet med oversettelsen av de europeiske retningslinjene er i slutfasen. Teksten har vi fått tilsendt av FoodDrinkEurope, og vi har ordnet med design. Oversettelsen er nesten ferdig, men siden dette er et krevende fagfelt trenger vi ekstern fagkompetanse til å kvalitetssikre oversettelsen. Kvalitetssikringen har vi dessverre ikke kunnet dekke innenfor prosjektets budsjett. Vi har derfor søkt Mattilsynet om bistand til dette arbeidet og venter på svar.

## Resultater og resultatvurdering



The screenshot shows the NAAF website in a Mozilla Firefox browser. The page title is '/matallergi'. The main navigation menu includes 'Hjem', 'Forebygging', 'DM barn', 'DM voksen', 'Kostråd ved allergi', 'Produksjon av mat', and 'Om prosjektet'. The 'Produksjon av mat' section is highlighted in the menu. The content area features a sub-menu with 'Produksjon av mat', 'Matindustrien', and 'Serveringsbransjen'. The main text under 'Produksjon av mat' discusses the time spent on finding suitable food for shops and service venues. Below this, there are two columns: 'Matindustrien' with an image of a factory and 'Serveringsbransjen' with an image of a server. A 'Relaterte lenker' box contains a link to 'Mattilsynet - om merking'. At the bottom, contact information for NAAF is provided: Astma- og Allergiforbundet, Postboks 6764 St. Olavs plass, 0130 Oslo, Tlf: +47 23 35 35 35, Faks: +47 23 35 35 30, e-post: naaf@naaf.no.

### Kunnskapsoverføring til serveringsbransjen

NAAF har oversatt og tilpasset det svenske undervisnings- og sertifiseringsmateriellet til norske forhold: en håndbok om allergenhåndtering i restauranter og kriteriesettet for sertifisering. I tillegg har prosjektleder utviklet en PowerPoint-presentasjon for bruk i undervisningssammenheng.

7. august 2013 holdt prosjektleder et heldagskurs for øverste matansvarlige i Rica Hotels kjeden om matallergi, allergenhåndtering og merking. De matansvarlige i Rica Hotels skulle i løpet av september – oktober samme år besøke alle sine nærmere 80 hoteller for kursing i blant annet matallergi.

Dette arbeidet ble gjennomført før vi søkte om å endre aktivitetsplanen.

Utarbeidelse av et mer poengtert informasjonshefte til serveringsbransjen, ble aktualisert etter varslingen om ikrafttredelsen av den nye Matinformasjonsforordningen. Heftet har kunnet imøtekomme bransjens behov for informasjon om implementering av det nye regelverket, samt kortfattet informasjon om hvordan bransjen kan tilrettelegge for å møte gjester med matallergi.

I heftet foreslår vi blant annet en «matallergi-matrise». Dette er et dokument som kan gi ansatte og kunder en rask oversikt over hva slags allergener en rett inneholder.

Heftet og matallergi-matrisen er tilgjengelig på [www.naaf.no/matallergihefte](http://www.naaf.no/matallergihefte)

Heftet har vært et nyttig redskap i våre møter om allergenhåndtering med store aktører i serveringsbransjen. Under prosjektet har vi kurset og gitt anbefalinger til:

- Studentkantinene i Oslo Mat og Drikke AS (som drifter 40 kafeer på Universitetet i Oslo og på flere høgskoler)
- Nordic Choice Hotels (er Nordens største hotellkjede med 170 hoteller i Skandinavia og Baltikum)
- UMOE Restaurants AS (som er en ledende serveringskjede med datterselskapene Peppes Pizza, TGI Friday's, Burger King og Starbucks og en rekke spisekonsepter på kjøpesenter og lufthavner)
- ISS Catering (drifter over 400 kantiner landet rundt)

### Kunnskapsoverføring til matprodusenter

Under [www.matallergi.no](http://www.matallergi.no) har NAAF tidligere utarbeidet informasjonsmateriell for matindustrien. Informasjon om de nye bransjeretningslinjene for allergenhåndtering faller naturlig inn her og er gjort tilgjengelig på nettsiden. Vi fikk Dr. Scient. Hans-Jacob Scarpeid til å innlede EUs bransjeretningslinjer med en forklarende og oppfordrende tekst om viktigheten av retningslinjene.

Ved å oversette de europeiske bransjeretningslinjene – utviklet av en ledende europeisk bransjeorganisasjon for mat og drikke – til norsk, legger vi et godt grunnlag for at den norske matindustrien kan utvikle egne nasjonale retningslinjer for allergenhåndtering under matproduksjon. Det er også et viktig skritt for å kommunisere allergitrygghet mellom restaurantbransjen og de øvrige ledd i mat-verdikjeden.

Ved å søke samarbeid med Mattilsynet og NHO Mat og Drikke om kvalitetssikring av den oversatte teksten, håper vi på drahjelp til å markedsføre dette innenfor egne rekker.

### Videre planer

Allerede få uker etter at heftet er ferdig er det kommet positive tilbakemeldinger fra regionene i NAAF, serveringsbransjen og helsepersonell.

Selv om heftet primært er utarbeidet for serveringsbransjen vil mye av informasjonen om merking, allergenhåndtering, tolking av varedeklarasjoner og lignende være nyttig for allergikeren selv, helsepersonell og alle andre som skal lage mat eller gi råd til de med matallergi. På sikt synes det som en god ide å utvikle små lapper/post-it blokker eller lignende med kort informasjon om hvordan det enkelte allergen kan identifiseres i en varedeklarasjon. Både allergikere, klinisk ernæringsfysiologer, leger og helsesøstre har etterspurt slik informasjon.

I møte med serveringsbransjen kom det fram at merking av allergener i kjøkkenet er en enorm utfordring. Vi ser for oss at dette kan vi adressere gjennom et framtidig prosjekt.

Matindustriene er sultne på informasjon om allergenhåndtering og merking av mat. Å oversette veilederen/Guidance til norsk vil gjøre retningslinjene mer tilgjengelige for bruk i industrien. Håpet er å få Mattilsynet og NHO til å bruke retningslinjene aktivt og innføre det som en bransjestandard. Enhetlig holdning til allergenhåndtering og merking av allergener er en stor fordel for så vel

forbruker, produsent og tilsynsmyndighet. NAAFs fagsjef for matallergi vil jobbe aktivt overfor alle involverte parter for bedre merking og økt fokus på allergener i produksjon og servering av mat.

\*\*\*

Takk til ExtraStiftelsen for endringsvilligheten underveis i prosjektet. Vi føler sluttproduktet har blitt langt mer matnyttig og tilpasset serverings- og matindustriens behov, framfor en sertifiseringsordning som serveringsbransjen er lite interessert i eller moden for.