



Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga

Eftirlitsverkefni

# Miðlun upplýsinga um ofnæmis- og óþolsvalda í óforpökkuðum matvælum

Mars – september 2017



## Efnisyfirlit

1. Inngangur .....	2
2. Reglur um upplýsingagjöf fyrir óforpökkuð matvæli.....	2
2.1. Óforpökkuð og forpökkuð matvæli .....	2
2.2. Upplýsingar um annað en ofnæmisvalda: .....	2
2.3. Upplýsingar um ofnæmisvalda:.....	3
3. Tilgangur og markmið .....	4
4. Framkvæmd .....	4
5. Niðurstöður.....	5
5.1. Þátttaka og fjöldi fyrirtækja.....	5
5.2. Hvernig eru upplýsingar veittar? .....	5
5.3. Nánari upplýsingar um tiltekna vörur.....	5
5.4. Uppfyllir fyrirtækið upplýsingaskyldu sína?.....	6
6. Viðbrögð við frávikum .....	7
7. Lokaorð .....	8
8. Viðauki - Spurningalistar .....	9

## 1. Inngangur

Innihaldsefni í matvælum sem algengt er að geti valdið ofnæmi eða óþoli, eru kallaðir ofnæmis- og óþolsvaldar, (hér eftir nefndir ofnæmisvaldar).

Það eina sem einstaklingur með fæðuofnæmi- eða óþol getur gert til að hindra ofnæmisviðbrögð, er að forðast ofnæmisvakann alveg með því að sniðganga matvæli sem innihalda hann. Sá sem starfar í matvælaafyrirtæki ber því mikla ábyrgð gagnvart sínum viðskiptavinum og skal geta upplýst um hvort maturinn inniheldur ofnæmisvald.

Lykilatriði er að tryggja að neytendur fái ítarlegar upplýsingar um samsetningu matvæla. Eingöngu þannig geta þeir tekið upplýstar ákvarðanir um val á matvælum sem eru örugg fyrir þá. Mikilvægt er að neytendur geti á auðveldan hátt nálgast upplýsingar um ofnæmisvalda og að þær upplýsingar séu áreiðanlegar. Þess vegna eru sérstakar reglur sem skylda matvælaafyrirtæki til að upplýsa um algengustu ofnæmis- og óþolsvalda sem eru í matvælum, óháð því hvort maturinn er innpakkaður eða ekki, hvort sem er í verslunum, kaffihúsum eða á veitingastöðum.

Þörf var á átaki í eftirliti með þessum atriðum þannig að seljendur óforpakkaðra matvæla væru betur upplýstir um skyldur sínar og uppfylli þær. Eftirlitsverkefni eru vel til þess fallin að samræma verklag og fylgja frávikum eftir með eftirliti.

## 2. Reglur um upplýsingagjöf fyrir óforpökkuð matvæli

### 2.1. Óforpökkuð og forpökkuð matvæli

Ekki gilda sömu reglur um upplýsingagjöf fyrir forpökkuð og óforpökkuð matvæli. Í þessu verkefni var verið að skoða óforpökkuð matvæli.

**Forpökkuð matvæli:** Stök vara sem er kynnt sem slík til lokaneytenda og stóreldhúsa og samanstendur af matvælum og þeim umbúðum sem þau voru sett í áður en þau voru boðin til sölu, hvort sem slíkar umbúðir umlykja matvælin algerlega eða einungis að hluta til, en alltaf þannig að ekki sé hægt að breyta innihaldinu án þess að opna eða breyta umbúðunum; hugtakið „forpökkuð matvæli“ nær ekki til matvæla sem er pakkað í umbúðir á sölustað að beiðni neytandans eða eru forpökkuð til beinnar sölu.

**Óforpökkuð matvæli:** Matvæli sem er pakkað í umbúðir á sölustað að beiðni neytanda, forpökkuð til beinnar sölu eða sem eru seld án umbúða. <http://mast.is/matvaeli/merkingar/oforpokkud-matvaeli/>

### 2.2. Upplýsingar um annað en ofnæmisvalda:

Reglugerð 1294/2014 innleiðir reglugerð ESB nr. 1169/2011 um um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda. Í 6. grein reglugerðar nr. 1294/2014, kemur fram hvaða upplýsingar sem skylt er að veita um matvæli sem ekki eru forpökkuð. Þar kemur fram að óski kaupandi eftir því, þurfa matvælaafyrirtæki sem selja óinnpakkaðan mat að veita upplýsingar um eftirfarandi atriði:

1. Heiti matvællanna
2. Listi yfir innihaldsefni
3. Magn tiltekinnna innihaldsefna eða flokka innihaldsefna
4. Nettómagn matvællanna
5. Dagsetning lágmarksgeymsluþols eða síðasti notkunardagur
6. Sérstök geymsluskilyrði og/eða notkunarskilyrði
7. Nafn eða firmaheiti og heimilisfang stjórnanda matvælafyrirtækisins
8. Upprunaland eða upprunastaður þegar kveðið er á um slíkt
9. Notkunarleiðbeiningar þegar erfitt er að nota matvælin á réttan hátt án slíkra leiðbeininga
10. Að því er varðar drykkjarvörur með meira en 1,2% alkóhólinnihald miðað við rúmmál raunverulegur alkóhólstyrkleiki miðað við rúmmál
11. Viðbótarupplýsingar fyrir tiltekna flokka eða tegundir matvæla, skv. viðauka III við reglugerð ESB nr. 1169/2011

### 2.3. Upplýsingar um ofnæmisvalda:

Upplýsingar um ofnæmisvalda, sem listaðir eru upp í II viðauka við reglugerð ESB nr. 1169/2011, er seljanda ávalt skylt að veita á tiltekinn hátt. Upplýsingar um ofnæmisvalda má veita munnlega ef gefið er til kynna á sýnilegan hátt að (með merkimiða, matseðli eða á skilti þar sem neytandinn velur matvælin), að starfsfólk veiti nánari upplýsingar um ofnæmisvalda.

Þessir ofnæmisvaldar eru:

- Kornvörur sem innihalda glúten
- Krabbadýr
- Egg
- Fiskur
- Jarðhnetur
- Sojabaunir
- Mjólk (þ.m.t. laktósi)
- Hnetur
- Sellerí
- Sinnep
- Sesamfræ
- Brennisteinsdíoxíð/súlfít (meira en 10mg/kg eða 10 mg/L)
- Lúpína
- Lindýr

Athugið, að upplýsa þarf einnig um afurðir ofangreindra ofnæmisvalda skv. reglugerð.

#### 2.3.1. Mismunandi leiðir til að upplýsa um ofnæmisvalda

Samkvæmt reglum Evrópusambandsins er það í höndum hvers aðildarríkis að setja reglur og ákveða með hvaða hætti, neytendur skuli upplýstir um tilvist ofnæmisvalda.

Á Íslandi geta fyrirtæki sem selja óforpökkuð matvæli, upplýst viðskiptavinum sínum um ofnæmisvalda með eftirfarandi hætti:

1. Skrifleg merking í mikilli nálægð við matvæli (t.d. miði við ostaslaufu í búðaborði í bakarí með upplýsingum um innihald, og/eða ofnæmisvalda).
2. Skriflegt efni/lýsing sem upplýsir um eða fylgir matnum (t.d. á matseðli eða á áprentuðu skilti þar sem hann er pantaður)
3. Munnlegar upplýsingar um ofnæmisvalda (að því gefnu að skilti sé til staðar um að afgreiðslufólk veiti frekari upplýsingar um ofnæmisvalda).
4. Ofnæmis eða ópólsvaldur kemur fram í heiti matvæla. (t.d. eggjabaka/hnetubrauð)
5. Annarri aðferð beitt við að veita upplýsingar um ofnæmisvalda. (t.d. sambland af munnlegum og skriflegum upplýsingum, eða með sjálfsafgreiðsluskjá eða upplýsingar á spjaldtölvu).

### 3. Tilgangur og markmið

Sameiginleg eftirlitsverkefni Matvælastofnunar og Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga (HES) eru unnin í því skyni að samræma matvælaeftirlit í landinu og skoða ákveðna þætti við framleiðslu og dreifingu matvæla. Eftirlitsverkefni geta verið margs konar. Í sumum eru tekin sýni af matvælum á ákveðnu tímabili um allt land og örveru- eða efnainnihald skoðað. Í öðrum tilfellum er augunum beint að upplýsingum um matvæli eða öðrum þáttum í starfsemi matvælafyrirtækja.

Tilgangur þessa verkefnis var að kanna hvort matvælafyrirtæki á Íslandi sem selja óforpakkaða vöru, svo sem veitingastaðir, kaffihús, bakarí, verslanir o.fl., uppfylli lögboðnar reglur um miðlun upplýsinga um ofnæmisvalda. Afar mikilvægt er að ábyrgðaraðilar matvælafyrirtækja þekki þær reglur og séu meðvitaðir um mikilvægi þess að veita ítarlegar upplýsingar um ofnæmisvalda í þeim matvælum sem þeir bjóða til sölu.

Markmiðið er tryggja að neytendur fái greinagóðar upplýsingar um innihald ofnæmisvalda í óforpökkuðum matvælum svo þeir geti tekið upplýstar ákvarðanir um val á matvælum sem eru örugg fyrir þá.

### 4. Framkvæmd

Matvælastofnun skipulagði verkefnið í samvinnu við HES. Haldin var kynning fyrir eftirlitsmenn áður en verkefnið hófst og útbúnar voru leiðbeiningar fyrir verkefnið og spurningarform um upplýsingagjöf sett rafrænt í Google Drive þar sem eftirlitsmenn skráðu inn sínar athuganir. Verkefnið var unnið á tímabilinu frá 15. mars til loka september 2017.

Eftirlitsmenn Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga heimsóttu matvælafyrirtæki sem selja óforpakkaðan mat, einkum skyndibitastaði, veitingahús og hótél, bakarí og kaffihús, mötuneyti og kjöt- og fiskborð/búðir, til að kanna hvort þau fari að settum reglum hvað varðar upplýsingagjöf um ofnæmisvalda.

Í eftirlitsheimsóknum í fyrirtækin voru lagðir fram tvenns konar spurninga-/gátlistar (A- og B-hluti).

**A-hluti** var ætlaður til að kanna hvaða aðferð fyrirtæki beittir til að upplýsa viðskiptavinum sína um ofnæmisvalda.

**B-hluti** var ætlaður til að kanna hvort upplýsingar fyrirtækjanna um ofnæmisvalda væru réttar. Heilbrigðisfulltrúar völdu einn rétt (t.d. af matseðli) eða vöru og spurðu viðkomandi starfsmann hvort hann innihéldi ofnæmisvalda. Starfsmaðurinn á staðnum var svo beðinn að staðfesta hvort maturinn innihéldi ofnæmisvalda með skriflegum innihaldslýsingum eða uppskrift.

Spurningalistana má finna í viðauka við þessa skýrslu.

## 5. Niðurstöður

### 5.1. Þátttaka og fjöldi fyrirtækja

Á landinu eru 10 heilbrigðiseftirlitssvæði: Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis (HHK), Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur, Matvælasvið (HER), Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HKJ), Heilbrigðiseftirlit Vesturlands (HVL), Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða (HVF), Heilbrigðiseftirlit Norðurlands vestra (HNV), Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE), Heilbrigðiseftirlit Austurlands (HAUST), Heilbrigðiseftirlit Suðurlands (HSL), Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja (HSN). Átta af tíu eftirlitssvæðum tóku þátt í framkvæmd verkefnisins Dreifing fyrirtækja milli svæða sést í töflu 1.

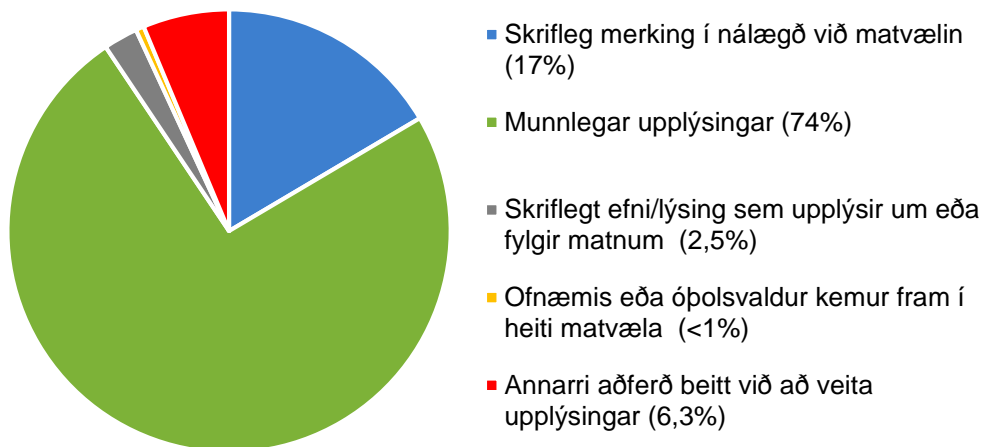
Tafla 1. Dreifing heimsóknna í matvælafyrirtæki milli eftirlitssvæða:

	HHK	HER	HSN	HAUST	HNE	HNV	HVF	HKJ	ALLS
Fjöldi fyrirtækja	41	78	4	4	6	11	5	10	159

Alls var farið í 159 matvælafyrirtæki af mismunandi gerð. Þar af voru 104 veitingastaðir (þ.m.t. hótél, skyndibitastaðir og kaffihús), 26 bakarí, 23 brauðbarir í verslun, 2 ísbúðir og 4 kjöt- eða fiskborð (sérverslun eða innan stærri verslunar). Í yfir 80% tilvika var um að ræða óboðað eftirlit.

### 5.2. Hvernig eru upplýsingar veittar?

Mynd 1: Hvernig eru upplýsingar um ofnæmisvalda veittar?



Í flestum tilvikum voru upplýsingar um ofnæmisvalda gefnar munnlega (74%).

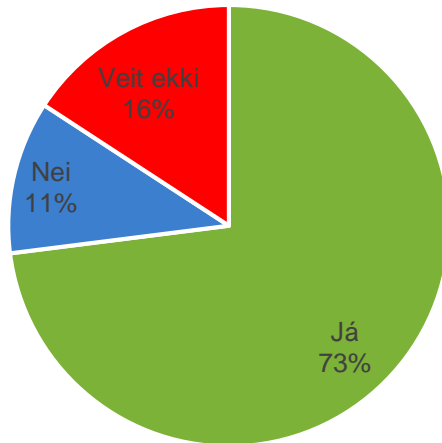
Í 88% fyrirtækja þurfti viðskiptavinur að spyrja um upplýsingar um ofnæmisvalda en í aðeins 17% af þeim fyrirtækjum var til staðar skilti eða aðrar sýnilegar merkingar, sem gáfu til kynna að starfsfólk veitti upplýsingar.

### 5.3. Nánari upplýsingar um tiltekna vörur

Starfsmenn fyrirtækja voru spurðir um upplýsingar um ofnæmisvalda í vörum sem heilbrigðisfulltrúar völdu. Vörurnar sem voru valdar voru af ýmsu tagi s.s. kjöt-, fisk- eða grænmetisréttir, pítsur, brauð, samlokur og kaffibrauð (s.s. kökur, snúðar og vínarbrauð). Spurt var hvort viðkomandi vara innihéldi

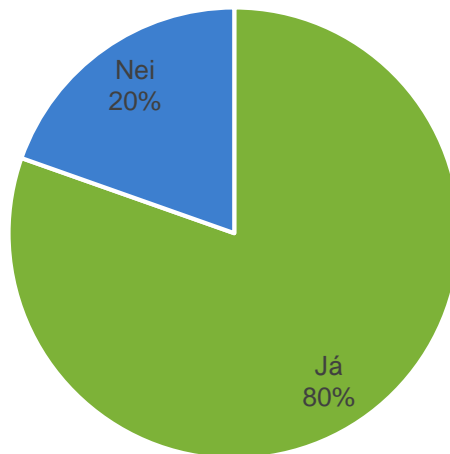
einhvern ofnæmisvald. Ef svarið við þeirri spurningu var nei, var nánar athugað hvort fyrirtækið gat með áreiðanlegum hætti staðfest að enginn ofnæmisvaldur væri í viðkomandi vöru.

Mynd 2: Inniheldur varan einhvern ofnæmisvald?



Í 16% fyrirtækja vissi starfsmaður ekki hvort tiltekin vara innihélt ofnæmisvalda.

Mynd 3: Ef nei, er hægt að staðfesta með áreiðanlegum hætti að varan inniheldur ekki ofnæmisvald?

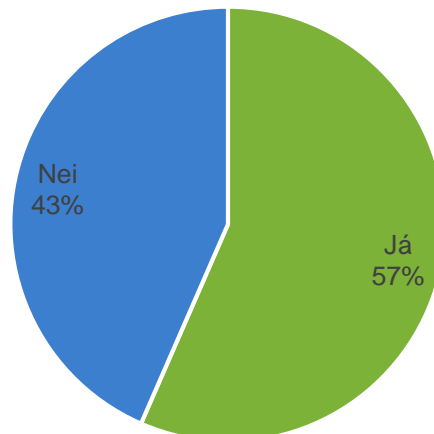


Í 20% tilvika þar sem starfsmenn svöruðu því að tiltekin vara innihéldi **ekki** ofnæmisvald gátu þeir ekki sýnt fram á það með gögnum (uppskrift eða listi yfir innihaldsefni). Það jafngildir um 5% af öllum vörum sem skoðaðar voru.

#### 5.4. Uppfyllir fyrirtækið upplýsingaskyldu sína?

Að teknu tilliti til þess hvernig upplýsingar voru veittar í fyrirtækjum og hvaða upplýsingar var hægt að veita með áreiðanlegum hætti (kaflar 5.2 og 5.3) var metið hvort fyrirtækin uppfylltu upplýsingaskyldu sína.

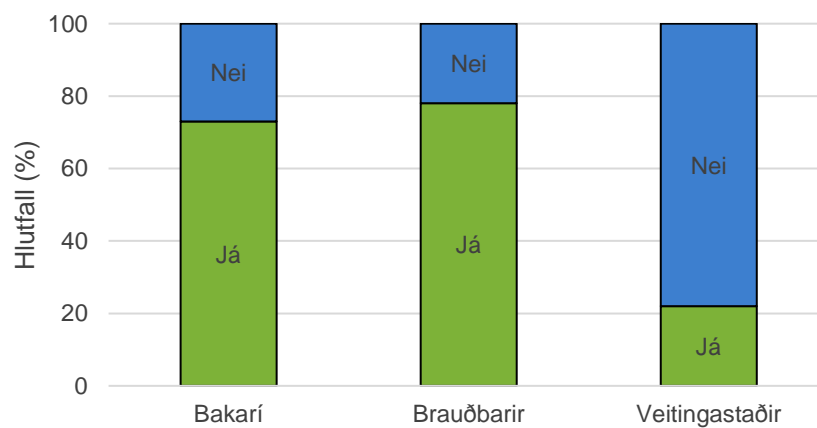
Mynd 4: Uppfyllir fyrirtækið upplýsingaskyldu sína?



Þegar allir þættir upplýsingaskyldu voru skoðaðir kom í ljós að 43% fyrirtækja sem selja óforpökkuð matvæli uppfylla ekki skilyrði reglugerða á einn eða annan hátt. Í flestum tilvikum var vandamálið að ekki voru sýnilegar upplýsingar (t.d. skilti eða á matseðli) sem gáfu til kynna að starfsfólk veitti munnlegar upplýsingar um ofnæmisvalda.

Stærsti flokkur fyrirtækjanna sem farið var í, voru veitingastaðir af einhverju tagi. Næst á eftir komu bakarí og brauðbarir í verslunum. Ef þessir stærstu flokkar eru skoðaðir kemur í ljós að aðeins í um 22% tilvika uppfylltu veitingastaðir upplýsingaskyldu sína á meðan hlutfallið var mun hærra í bakaríum (73%) og brauðbörum (78%)

Mynd 5: Uppfylltu fyrirtækin upplýsingaskyldu sína? Skipting milli mismunandi fyrirtækja.



## 6. Viðbrögð við frávikum

Frávikum sem komu í ljós í verkefninu er fylgt eftir með opinberu eftirliti.

Ef í ljós kemur við skoðun að vara/réttur inniheldur ofnæmis- og ópólsvald sem ekki er tilgreindur í innihaldslýsingu/uppskrift eða með annarri upplýsingagjöf er athugasemdin metin sem „alvarlegt frávík“ og fyrirtækið þarf að leiðrétta strax.



Ef innihaldslýsing/uppskrift er ekki til staðar og þekking ekki heldur til staðar hjá starfsfólki er það einnig metið sem alvarlegt frávík og þarf að bregðast strax við.

Ef þekking er til staðar hjá starfsfólki en innihaldslýsingar/uppskriftir eru ekki til staðar er það metið sem frávík sem þarf að lagfæra fljótt. Einnig er það frávík ef upplýsingar um ofnæmisvalda eru til staðar í fyrirtækinu en ekkert skilti (eða aðrar sýnilegar upplýsingar) er til staðar, sem gefur til kynna hvar eða hvernig er hægt að fá þessar upplýsingar.

Þegar um var að ræða athugasemdir sem varða útibú frá tiltekinni matvælakeðju, miðlar heilbrigðisfulltrúi upplýsingum um það á heilbrigðiseftirlit þess svæðis þar sem höfuðstöðvar fyrirtækisins (keðjunnar) eru.

## 7. Lokaorð

Neytendur eiga rétt á ítarlegum upplýsingum um samsetningu þeirra matvæla sem þeir kaupa. Í tilfelli upplýsinga um ofnæmis- og ópolsvalda er ekki eingöngu um réttindamál neytenda að ræða heldur einnig öryggismál. Það er því sérstaklega mikilvægt að öll fyrirtæki vandi upplýsingagjöf og að þessar upplýsingar séu réttar og aðgengilegar. Í þessu eftirlitsverkefni var sjónum sérstaklega beint að óforpökkuðum matvælum. Eins og niðurstöður verkefnisins sýna vantar talsvert uppá að upplýsingaskylda sé uppfyllt. Aðeins 57% fyrirtækja uppfylltu skyldu sína hvað þetta varðar. Það er sérstaklega alvarlegt að ofnæmisvaldur sé til staðar án þess að um það séu gefnar upplýsingar. Það er einnig alvarlegt að í 20% tilvika þar sem gefin voru þau svör að ekki væru ofnæmisvaldar í tilteknum matvælum, var ekki hægt að staðfesta það með innihaldslýsingu eða uppskrift.

Það er mikilvægt að öll matvælafyrirtæki taki þá ábyrgð alvarlega að gefa réttar og aðgengilegar upplýsingar um ofnæmisvalda og beini sérstaklega sjónum að því að bæta upplýsingagjöf þar sem þess er þörf. Samræmt eftirlitsverkefni þar sem þessir þættir eru skoðaðir á landsvísu er til þess gert að bæta ástand upplýsingagjafar hjá fyrirtækjum. Gera má ráð fyrir að upplýsingagjöf um ofnæmis- og ópolsvalda hafi verið bætt í kjölfar heimsókna heilbrigðisfulltrúa og er þeim málum sem upp komu fylgt eftir. Eftirlitsaðilar sem sinna matvælaeftirliti í landinu (Heilbrigðiseftirlit og Matvælastofnun) munu þó áfram beina sjónum að þessum þáttum.

## 8. Viðauki - Spurningalistar

### A-Hluti - Gátlisti

Fyrirtæki: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Starfsleyfisnúmer: \_\_\_\_\_ Tengiliður fyrirtækis: \_\_\_\_\_

Tegund matvælafyrirtækis

- Bakarí
- Veitingastaðir, s.s. hótél eða skyndibitastaðir
- Fiskbúð, kjötbúð og/eða fiskborð, kjötborð í verslunum
- Annað, hvað? \_\_\_\_\_
  
- Boðað eftirlit
- Óboðað eftirlit

### Heilbrigðiseftirlitssvæði:

- Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis (HHK)
- Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur (HER)
- Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HKJ)
- Heilbrigðiseftirlit Vesturlands (HVL)
- Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða (HVF)
- Heilbrigðiseftirlit Norðurlands vestra (HNV)
- Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE)
- Heilbrigðiseftirlit Austurlands (HAUST)
- Heilbrigðiseftirlit Suðurlands (HSL)
- Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja (HSN)

Dagsetning heimsóknar: \_\_\_\_\_

Forsvarsmaður fyrirtækis: \_\_\_\_\_

Með hvaða hætti <sup>(1)</sup> gefur fyrirtækið upplýsingar um ofnæmis- og ópolsvalda?

- Skrifleg merking í tengslum við matvælin. (í mikilli nálægð við matvælin).
- Skriflegt efni/lýsing sem upplýsir um eða fylgir matnum (t.d. á matseðli, eða á áprentuðu skilti þar sem maturinn er pantaður).
- Munnlegar upplýsingar.
- Ofnæmis eða ópolsvaldur kemur fram í heiti matvæla. (t.d. Eggjabaka/Hnetubrauð)
- Annarri aðferð beitt við að veita upplýsingar um ofnæmis- og ópolsvalda. (t.d. sambland af munnlegum og skriflegum upplýsingum, eða með sjálfsafgreiðsluskjár eða upplýsingar á spjaldtölvu).

þarf viðskiptavinurinn að spyrja um upplýsingar um ofnæmis- og ópolsvalda?

- Nei
- Já
  - Ef já, er sýnileg merking til staðar (skilti) um að starfsfólk veiti upplýsingar um ofnæmis- og ópolsvalda sem matvælin kunna að innihalda?
    - Nei
    - Já
- Fyrirtækið veitir ekki fullnægjandi upplýsingar um ofnæmis- og ópolsvalda, eins og reglur kveða á um.  
(Fyrirtækið skortir fullnægjandi aðferð, t.d. engar sýnilegar upplýsingar/skilti sem segir að starfsfólk veiti aðstoð).

Athugasemdir: \_\_\_\_\_

**B-Hluti:** Sannreynið hvort uppgefnar upplýsingar um ofnæmis- og ópolsvalda séu réttar.

(Heilbrigðisfulltrúi velur út matvæli)

Matvæli/réttur á matseðli: \_\_\_\_\_

Við beina fyrirspurn „Inniheldur rétturinn einhvern ofnæmisvald“ (sbr. lista í viðauka II)

.....svaraði starfsmaðurinn.

- Já
- Nei
- Veit ekki

Ef nei, Gat fyrirtækið með áreiðanlegum hætti, staðfest að maturinn inniheldur ekki umrædda ofnæmis-/ópolsvalda?

- Já
- Nei

Ástæður, hvers vegna? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Uppfyllir fyrirtækið upplýsingaskyldu sína <sup>(2)</sup>?

- Já, fyrirtækið uppfyllir reglur um miðlun upplýsinga um ofnæmis- og ópolsvalda til viðskiptavinar.
- Nei, fyrirtækið uppfyllir ekki reglur um miðlun upplýsinga um ofnæmis- og ópolsvalda til viðskiptavinar.

(1) Sbr. 44 grein, liður 1a í reglugerð 1169/2011/EB og sbr.6. gr ísl. reglug. nr. 1294/2014 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda.  
(2) Skv. 21. gr. reglugerðar nr. 1169/2011/EB um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda.