

# Uppgifter som ska lämnas om livsmedel

*Kunden måste få korrekta, tillräckliga och lättförståeliga uppgifter om mat som serveras på restaurang. Uppgifterna får inte vara vilseledande.*

- Uppge åtminstone de obligatoriska uppgifterna om maten, dvs. namn, ursprungsland för färskt eller fryst nöt-, gris-, får-, get- eller fjäderfäkött som använts som ingrediens i maten samt ämnen som orsakar allergi och intolerans.
- Uppge namnet på maten och köttets ursprungsland skriftligt på finska och/eller svenska.
- Ämnen som orsakar allergi och intolerans kan uppges antingen skriftligt eller muntligt. Om du uppger uppgifterna muntligt, ha en skylt framme i restaurangen där det står att man kan be personalen om uppgifterna.
- Obligatoriska uppgifter om maten måste finnas tillgängliga för konsumenten före köpbeslutet, även då maten säljs via webbsidor eller andra applikationer.
- Kontrollera namnet på matens råvara på livsmedelsförpackningen och använd samma namn konsekvent i menyn. Om du exempelvis säljer skinkpizza, kontrollera att den använda köttprodukten är skinka. När du tillagar portioner med specialkost, försäkra dig om att uppgifterna som du ger om allergener är korrekta.
- Om maten är glutenfri, laktosfri eller mjölkfri, kan du uppge det självmant. Om du använder förkortningarna G, L och M, ange betydelsen för dessa exempelvis längst ner på menyn. Se till att både köks- och serveringspersonalen vet vad termerna avser och hur man säkerställer att uppgifterna är korrekta.

## Identifiera och meddela följande ämnen som orsakar allergi och intolerans:

- **gluten och spannmål**
- **fisk**
- **ägg**
- **mjölk inklusive laktos**
- **jordnöt**
- **soja**
- **nötter, t.ex. mandlar**
- **sesamfrön**
- **selleri**
- **senap**
- **svaveldioxid och sulfiter\***
- **kräftdjur, blötdjur**
- **lupin**

\*halter över 10 mg/kg eller 10 mg/l svaveldioxid totalt

Läs mer:

- » [ruokavirasto.fi/sv/livsmedelsbranschen](https://ruokavirasto.fi/sv/livsmedelsbranschen)
- » [oivahymy.fi/sv/framsida](https://oivahymy.fi/sv/framsida)

Materialet har producerats i ett projekt för små och medelstora företag, som finansierats av jord- och skogsbruksministeriet.

