Illustration: Colourbox

MILJÖENHETEN

Allergenguide

Det här informationsbladet är till dig som har en restaurang. Här påminner vi om att det är viktigt att ha rätt information om allergener till kunder. Du får också exempel på hur du kan informera kunder om att maträtter innehåller de ingredienser som det är vanligast att vara allergisk eller överkänslig mot. På nästa sida finns exempel på en allergiguide. Du kan få en mall som utgår från allergenguiden från miljöenheten som kan användas för de maträtter och det som finns på er meny. Här presenterar vi också exempel på skyltar som kan användas.

Vanligt förekommande allergener:

- **Spannmål som innehåller gluten,** det vill säga vete (till exempel spelt, råg, korn eller havre)
- **Kräftdjur och blötdjur**
- **Ägg**
- **Fisk**
- **Jordnötter**
- **Sojabönor**
- **Mjölk** inklusive laktos/mjölksocker
- **Nötter** - mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt, Queens-landsnöt
- **Selleri**
- **Senap**
- **Sesamfrö**
- **Svaveldioxid** (SO_2) och sulfit
- **Lupin**

Exempel på skyltar som du kan ha på restaurangen, vid kassan och i menyn:

Är du allergisk?
Fråga oss om vad maten innehåller!

Lunchmeny
Lasagne
innehåller vete, ägg och mjölk
Fiskgryta med couscous
innehåller vete, fisk, mjölk, selleri
Kycklingsallad
innehåller sojabönor, senap

Exempel - allergenguide. Var god vänd ▶

Miljöenheten
523 86 ULRICEHAMN, miljo@ulricehamn.se

ULRICEHAMNS KOMMUN

Allergenguide - exempel

| ***Allergen***