

GHP-Ingrediensliste og allergener

Det er mange ingredienser som kan forårsake allergi eller intoleranse. Ferdigprodukter skal være merket av leverandør, men retter som er laget på stedet eller som pakkes på stedet må også merkes. List opp alle ingredienser som er brukt i retten. Husk også å føre opp alle ingrediensene fra ferdigprodukter som evt. er brukt i retten.

Ved frambud av næringsmidler skal ingrediensliste være lett tilgjengelig for sluttforbruker. Det er også obligatorisk å merke de 14 vanligste allergenene som forårsaker allergier eller intoleranse dersom retten inneholder noen av disse.

Fullstendige ingredienslister trenger ikke settes opp i salgslokalet, men kan oppbevares lett tilgjengelig i produksjonslokalet ved spørsmål. Liste med allergener må derimot stå lett synlig ved retten ute i serveringsområdet.

Benytt gjerne skjema i kap.10-3, side 1 for nedtegnelse av innholdet i hver enkelt rett (ingrediensliste). For merking av allergener ved retten ute i serveringsområdet kan evt. skjema i kap. 10-3, side 2 benyttes.

De 14 allergenene som må merkes er:

1. Glutenholdig korn (hvete, rug, bygg, havre, spelt, korasanhvete og lignende) og produkter framstilt av glutenholdige korn.
2. Skalldyr og produkter framstilt av skalldyr.
3. Egg og produkter framstilt av egg.
4. Fisk og produkter framstilt av fisk.
5. Peanøtter og produkter framstilt av peanøtter.
6. Soya og produkter framstilt av soya.
7. Melk og produkter framstilt av melk (herunder laktose).
8. Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt, macadamianøtt/australianøtt), og produkter framstilt av nøtter.
9. Selleri og produkter framstilt av selleri.
10. Sennep og produkter framstilt av sennep.
11. Sesamfrø og produkter framstilt av sesamfrø.
12. Svoveldioksid og sulfitt i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg el. 10 mg/l, uttrykt som SO₂.
13. Lupin og produkter framstilt av lupin.
14. Bløtdyr og produkter framstilt av bløtdyr.