

Premiär för landets första allergicertifierade restaurangkedja

Nu får Sveriges 1,8 miljoner matallergiker lättare att äta ute. Idag invigdes den första allergicertifierade restaurangkedjan när Filippa Reinfeldt, landstingsråd och Moderaternas talesperson i vårdfrågor, satte upp logotypen "Tryggare Mat" på McDonald's dörr.

Tryggare Mat är en certifiering baserad på utbildningen *Hurra, en allergisk gäst!* som tagits fram av Astma- och Allergiförbundet i samarbete med Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare (SHR). Certifieringen innebär att restaurangen arbetar systematiskt för att minimera riskerna för gäster med matallergi.

– De restauranger som blir certifierade visar att de bryr sig om *alla* sina gäster. För oss på Astma- och Allergiförbundet, men framför allt för Sveriges allergiker, är detta en väldigt positiv utveckling. Tryggare Mat visar vägen till bra ställen att äta på och nu ska vi jobba för att fler restauranger blir certifierade, säger förbundsordförande **Ingalill Björn**.

Omkring en tiondel av alla barn har någon form av matallergi. I tonåren är siffran cirka 15 procent och för många kvarstår allergin även i vuxen ålder. Totalt uppgår cirka 1,8 miljoner vuxna svenskar att de inte tål ett eller flera livsmedel.

– Vi har en lång tradition av bland annat noggrann råvaruhantering och transparent information till våra gäster. Tack vare arbetet med allergicertifieringen har vi dessutom förbättrat vår interna utbildning och gjort informationen till våra gäster än mer lättillgänglig. Vi är stolta och glada över att vi nu blivit certifierade och att vi lever upp till de hårda krav som Astma- och Allergiförbundet ställer. Vi hoppas nu att fler restauranger följer efter, säger **Raymond Mankowitz**, kommunikationsdirektör på McDonald's.

Mer information om Tryggare Mat

Tryggare Mat är en fortsättning på ett utbildningskoncept som tagits fram av Astma- och Allergiförbundet i samarbete med SHR och certifieringsorganet LRQA Sverige AB. Restauranger som vill certifieras skriver kontrakt på att arbeta enligt fastlagda kriterier för bland annat mathantering och för information till gästerna. Därmed minimeras risken att gäster med matallergi får i sig sådant de inte tål.

Läs mer om *Tryggare Mat* och utbildningen *Hurra, en allergisk gäst!* på www.astmaoallergiforbundet.se, eller kontakta

- Ingalill Björn, förbundsordförande Astma- och Allergiförbundet, telefon 0706-044699, ingalill.bjoorn@astmaoallergiforbundet.se
- Marianne Jarl, ombudsman på förbundskansliet, telefon 076-141 88 90, marianne.jarl@astmaoallergiforbundet.se

Så fungerar det på McDonald's

Gästerna kan få veta i kassan vilka allergener som finns i produkterna. Gästen kan även få en komplett innehållsförteckning i kassan. Gästerna kan använda McDonald's allergiguide via hemsidan.