

Fra: Hanna

Sendt: 14. august 2025

Emne: Tjekket har virkelig noget at lære os!!!

Kære Miljø- og fødevare udvalg

Som fødevareallergiker med risiko for at dø af anafylaktisk shock, ved indtagelse af bestemte fødevarer, var det med en vis bekymring, at vi tog på ferie i Tjekket. Hvordan skulle jeg finde ud af alle de forskellige varedeklARATIONER, som selv i Danmark er temmelig komplicerede at finde ud af. Hvad skulle jeg gøre på restauranterne, hvor jeg erfaringsmæssigt skal bruge en del energi på at tale, skrive eller varsle restauranterne for at være sikker på at kunne få mad der f.eks. ikke indeholder soja, og ikke altid oplever at de kan servere mad uden bælgfrugter (som også er soja og jordnødder).

Min bekymring blev gjort til skamme, og **jeg er overrasket over, at vi ikke allerede i Danmark har indført et lignende system.** For hold da op det gjorde min oplevelse som forbruger meget lettere!!!!

I Tjekket er der vedtaget en lov, hvor det på restauranter mv skal fremgå tydeligt, hvilke allergener der er i den enkelte ret på restauranten. Alle allergener har fået et nr og når jeg så skulle spise på en restaurant kunne jeg ret hurtigt skabe mig et overblik over hvilke menuer jeg ikke kunne tåle, eller om restauranten i det hele taget kan imødekomme mad, uden de fødevarer jeg ikke kan tåle.

På mange restauranter var der simpelthen tal efter navnet på hver enkelt ret:-) Let at forstå uden at kunne forstå Tjekket:-) Selv med en kompliceret morgenmadsbuffet har de løst det forholdsvis simpelt. Jeg har vedhæftet en oversigt fra hotellet, hvor vi fik morgenmad, hvor jeg ret hurtigt kunne finde ud af, hvilken morgenmad i buffeten jeg måtte tage, og hvad jeg skulle undgå. En virksomhed som Mc. D havde taget skridtet videre og i deres selvbetjening kunne du opsætte hvilke allergener du ikke kan tåle og så kommer der advarselstrekant på de dele jeg ikke kan tåle. (Jeg har kendskab til én restaurantkæde "Pincho Nation" som har samme system" i Danmark).

Mange af os fødevareallergikere og pårørende vil få det meget lettere, hvis alle fødevarer blev mærket med allergener helt tydeligt med nr. I dag skulle jeg f.eks. bestille noget så simpelt som en sandwich hos Kylling og co., men måtte opgive at finde hoved og hale i det, da alle dele af en sandwich er mærket i et mange siders skema, som jeg så skal finde rundt i....

En yderligere fordel ved at virksomhederne skal tydeliggøre allergenerne, er at fødevarernes kvalitet bliver lettere at gennemskue. Jeg er blevet SÅ overrasket over hvor mange hverdagsfødevarer, hvor der er tilsat soja i de billigere produkter (jeg tror det er fordi soja bl.a. binder vand og fedt eller kan farve et fuldkornsprodukt, så det ser "sunder ud"). For en allergiker som mig bliver kvaliteten af hver enkelt fødevare tydelig, når jeg nu dagligt studerer varedeklARATIONER. Kødpålæg, pasta, fars osv er ikke bare det jeg troede, men rigtig tit tilsat mange forskellige andre dele. Ved tydeligt at skulle mærke allergener, bliver det også tydeligt for forbrugeren, hvilke fødevarer der er forarbejdet og ikke så "rene" som man går og tror.

I Ugeskrift for læger fremgår det:

" I en dansk undersøgelse fandt man, at mindst et familiemedlem i 38% af almindelige børnefamilier rapporterede om fødevareallergi [8]. I efterfølgende klinisk kontrollerede fødevareprovokationer fandt man, at 2-3% af børnene og de voksne reelt havde fødevareallergi [8]." [Hvor mange har allergi? | Ugeskriftet.dk](https://www.ugeskriftet.dk/da/nyheder/foedevareallergi)

Fødevareallergi er en allergi som flere og flere har udfordringer med, og for mange en stor udfordring i dagligdagen.

"Knap 50.000 danskere er diagnosticeret med allergi. Det viser den seneste rapport fra Sundhedsstyrelsen, [Status på allergiområdet](#) og mens det måske ikke syner af meget, er det 40 procent mere, end der var diagnosticeret i 2006. Af samme rapport fremgår det, at antallet af personer med fødevareallergi er steget med svimlende 327 procent."

[Antallet af fødevareallergikere er eksploderet - FødevareFOKUS](#)

"Blandt voksne har ca. **1-2 procent** fødevareallergi. Derudover reagerer omkring 5 procent af alle voksne på mad i forbindelse med pollenallergi – de såkaldte krydsreaktioner. Fx får mange med birkepollenallergi symptomer, når de spiser bestemte nødder, frugter eller grøntsager."

<https://www.sst.dk/~media/BE4E9624E540493EA170B0D5607A0BBC.ashx>

Jeg håber virkelig at I vil hjælpe med at få os op på niveau med Tjekket i Danmark. Det vil vi være mange allergikere og pårørende der vil være taknemmelige for.

I er velkommen til at kontakte mig hvis der er brug for uddybning eller lignende.

Med venlig hilsen

Hanna