

Nationella riktlinjer för vendingbranschen

Varmdrycks- och varuautomater

Framtagna av Svenska Vendingföreningen

Version 2

September 2015

Innehåll	
Nationella riktlinjer för vendingbranschen	1
Uppdateringar	2
Det här är vending.	2
Hur ska branschriktlinjerna användas?	3
Lagstiftning	4
Registrera anläggningar	4
Vad är ett livsmedelsföretag?	4
Se till att kontrollmyndigheten känner till din verksamhet	4
Drycker från automater är säkra	5
Produktbeskrivning	5
Flödesschema	6
Grundförutsättningar	6
Märkning och presentation av dryckerna	9
Vad är det i bägaren	9
Helhetsintrycket	9
Användning av ordet mjölk	9
Om det inte är mjölk	10
Chokladdryck	10
Använd inte uttrycket "utan mjölk"	10
Information om innehåll av allergena ämnen på varmdrycksautomater	11
Varmdrycksautomater där inte kunden själv trycker på knappen	12
Vilka ämnen är allergener?	12
Märkning på förpackningen	13
Faroanalys	14

Uppdateringar

September 2015

Den nationella branschriktlinjen för vendingbranschen har uppdaterats inom följande områden:

- Faroanalysen har kompletterats och förtydligats avseende
 - allergener,
 - obligatorisk information om allergener,
 - vattenkvalitet,
 - vattentemperatur,
 - separerad hantering inne i automaten av produkter med olika ingredienser,
 - material i kontakt med dryckerna.
- Grundförutsättning 1: Tagit bort text om att avsluta varje portionsberedning med en liten mängd vatten – eftersom produkterna hanteras separat inne i automaten. Lagt till att kanistrarna i automaten ska vara märkta så att man vet vad man ska fylla på med – för att förebygga påfyllning med fel produkt och därmed okända ingredienser.
- Grundförutsättning 2: Förtydligat kraven för material som kommer i kontakt med livsmedel med krav på "Declaration of compliance" för material.
- Grundförutsättning 2 och 3: skötselanvisningar efter längre uppehåll och underhåll av by pass-ventiler vid mjukgörande filter för att förebygga tillförsel av bly till dryckerna.
- Grundförutsättning 8: Kravet på vattnet som ansluts till automaten har förtydligats avseende kvaliteten (från dricksvattenkrav till krav på vattnets kvalitet för att innefatta automater som ansluts till vatten från enskild vattenanläggning).
- Grundförutsättning 9: Vattentemperaturen höjd till +85°C (tidigare +80°C).
- Grundförutsättning 11: Kompletterat med krav på skriftliga instruktioner för kundernas egen påfyllning av automater.
- Märkning och presentation av dryckerna anpassat till de nya kraven om livsmedelsinformation till konsumenterna.
- Nytt avsnitt om obligatorisk information om allergener.
- Intervallet för branschriktlinjens uppdatering har ändrats till vart tredje år.
- Förteckningen över lagstiftning har kompletterats med den nya informationsförordningen och bestämmelsernas namn har rättats.
- Mindre förändringar i texterna så att de blivit tydligare och språket korrektare.

Det här är vending.

Vending är det engelska ordet för försäljning av produkter och tjänster via automat.

Vending är ett sätt att dygnet runt tillhandahålla bland annat varma och kalla drycker, konfektyr, frukt, färdig mat och ett stort antal icke-mat produkter. Det finns många platser där automaterna fyller ett stort behov, t ex på kontor, skolor, fabriker, sjukhus och idrottsanläggningar.

Automater, ingredienser och övriga produkter tillverkas som regel av stora internationella företag. Försäljning, service och påfyllning av automater sköts i allmänhet av lokala vendingoperatörer.

Vending är ett sätt att göra pausen till en njutning. En stunds avkoppling, tillskott av ny energi, chans till återhämtning eller för trevligt umgänge. En paus fyller många syften. Vending gör pausen till en god vana som ökar trivseln, välbefinnandet och den personliga effektiviteten.

Flexibla arbetstider ökar efterfrågan på flexibla dryckes- och måltidslösningar. Automaterna är öppna 24 timmar om dygnet, och erbjuder ständigt till exempel nybryggt kaffe eller ett glas kallt friskt vatten.

Vending är också ett kostnadseffektivt sätt att erbjuda något gott att äta och dricka. Det går snabbt att få vad som önskas, utan behov av serveringspersonal.

Hur ska branschriktlinjerna användas?

De nationella branschriktlinjerna har utarbetats av Svenska Vendingföreningen i samråd med Livsmedelsverket och delvis i samråd med Astma- och allergiförbundet i den första versionen. Riktlinjerna beskriver Svenska Vendingföreningens rekommendationer för att uppfylla lagstiftningens krav. Livsmedelsföretagare kan frivilligt följa riktlinjerna helt eller delvis men de kan även uppfylla lagkraven på annat sätt. Kontrollmyndigheterna ska ta hänsyn till innehållet i branschriktlinjerna när de bedömer företag i den offentliga kontrollen.

Branschriktlinjen uppdateras vart tredje år eller oftare om det finns behov. Den senaste versionen finns alltid på Svenska Vendingföreningens webbplats och på Livsmedelsverkets webbplats.

Riktlinjerna omfattar obemannade automater med varma drycker på alla platser utom i privata hushåll. Riktlinjerna kan även tillämpas för förpackade varor som inte kräver kyl- eller frystemperaturer.

Ständigt bemannade automater på till exempel restauranger eller i servicebutiker ingår inte. Vissa delar av riktlinjen kan tillämpas även där, men det kan finnas annat som påverkar hur lagstiftningen ska tillämpas i sådana situationer.

Svenska Vendingföreningen är mån om kundernas förtroende för hela vendingbranschen. Genom den europeiska branschorganisationen European Vending Association (EVA) finns det tillgång till hjälpmedel för att utforma egenkontrollprogram för företag inom branschen.

Lagstiftning

Följande lagstiftning ligger till grund för denna branschriktlinje:

- EU-förordning nr 852/2004 om livsmedelshygien
- EU-förordning nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna m.m.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2000:22) om kaffeextrakt och cikoriaextrakt
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:13) om kakao- och chokladvaror
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:16) om kondenserad mjölk och mjölkpulver
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:39) om mjölk och ost
- EU-förordning nr 1308/2013, BILAGA VII DEL III (definitioner och beteckningar avseende mjölk och mjölkprodukter)
- EU-förordning nr 41/2009 om sammansättning och märkning av livsmedel som är lämpliga för personer med glutenintolerans
- EU-förordning nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- EU-förordning nr 10/2011 om material och produkter av plast avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2011:7) om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2001:30) om dricksvatten.

Registrera anläggningar

Vad är ett livsmedelsföretag?

För att det ska räknas som livsmedelsföretag måste det vara en del av livsmedelskedjan från jord till bord. Verksamheten måste också ha "viss kontinuitet och en viss grad av organisation". Viss kontinuitet betyder att verksamheten inte är en kortvarig engångshändelse. Viss grad av organisation betyder att verksamheten kräver att arbetet är organiserat, till exempel att det finns anställda för att sköta arbetsuppgifterna och hanteringen kräver särskilda kunskaper. Ibland är det självklart vad som är livsmedelsföretag.

Se till att kontrollmyndigheten känner till din verksamhet

- om det är ett livsmedelsföretag

Anläggningen där en automat placeras, till exempel ett kontor, en skola, en fabrik, ett sjukhus eller en idrottsförening är inte ett livsmedelsföretag och behöver inte registrera sig hos kontrollmyndigheten bara för att de har en automat. Om de har annan livsmedelshantering kan de räknas som livsmedelsföretag och behöva registrera sin verksamhet.

Företag som ställer ut och/eller levererar påfyllnadsprodukterna är livsmedelsföretag. Det betyder bland annat att företagets anläggningar ska registreras hos kommunens miljö- och hälsoskyddsmyndighet. Det är tillräckligt att registrera huvudkontoret (i Sverige) och eventuella lagerlokaler för livsmedel. Varje utplacerad automat behöver inte registreras, men det måste finnas en lista som visar var företaget placerat ut automaterna.

Miljö- och hälsoskyddsmyndigheten tar ut en engångsavgift för registreringen och årlig avgift för den offentliga kontrollen. Miljö- och hälsoskyddsmyndigheten kan bedriva offentlig kontroll (inspektioner, revisioner och provtagningar) på automaterna och på lager eller huvudkontor. Skulle den offentliga kontrollen upptäcka brister i verksamheten så får kontrollmyndigheten ta ut timavgift för all nödvändig extra kontroll.

Drycker från automater är säkra

En generisk faroanalys för varmdrycksautomater som bygger på följande produktbeskrivning, flödesschema och grundförutsättningar redovisas på de sista sidorna i denna riktlinje. Med automater i rätt material, säkra råvaror, i form av förpackade produkter där ingen mikrobiologisk aktivitet finns och informationen om allergena ingredienser är rätt så kan vendingföretag ge sina kunder en mycket hög säkerhet.

Produktbeskrivning

Varma drycker bereds från pulverprodukter (eller sirup-produkter) i automater direkt vid knapptryckning från konsumenten.

Påfyllningsprodukterna utgörs av:

- Kaffe (rostade bönor, rostat malt kaffe, sirup-kaffe eller frystorkat kaffe)
- Chokladdryckspulver
- Tilläggprodukter (mjölkpulver, topping, whitener, socker) som ibland är blandningar av flera produkter, till exempel skummjörkspulver, laktos, mjörkprotein, vegetabiliska fetter och klumpförebyggande medel)
- Soppulver.

Gemensamt för dessa produkter gäller att de är utan mikrobiologisk aktivitet på grund av den låga vattenaktiviteten. När produkten blandas med vatten i automaten blir det en färdig dryck som konsumeras direkt.

Eventuella faror blir beroende av materialet i automatens delar som kommer i kontakt med livsmedel, hanteringen före förpackning samt möjlig mikrobiologisk tillväxt och korskontaminering i automaten på grund av automatens konstruktion, påfyllning eller skötsel.

All information på automaterna om innehållet i dryckerna bygger på att det är känt vilken produkt som fyllts på i automaten. Fel påfylld produkt kan innebära okänt innehåll av allergener. Detta är gemensamt för alla varmdrycksautomater och det skulle därför kunna vara vilseledande att informera om det på bara vissa automater. Automater utan sådan information skulle kunna misstolkas som säkrare från allergisynpunkt utan att det skulle vara sant.

Oftast är konsumenten en vuxen person på sin arbetsplats men alla andra konsumentgrupper kan förekomma. Om konsumenterna är små barn så förutsätts konsumtion ske i sällskap av vuxen.

Flödesschema

Principen för flödet är detsamma för alla varmdrycksautomater.

1. Påfyllnadsprodukter i färdigförpackning, märkta med ingredienser, förvaringsanvisning och hållbarhet.
2. Förvaring
3. Påfyllning av pulver eller sirup
4. Vattenvärmning +85°C
5. Dosering
6. Blandning
7. "Servering" i bägare eventuellt i termos max 4 timmar
8. Direkt konsumtion

Grundförutsättningar

1. **Automaten ska vara konstruerad så att riskerna för spridning av allergena ämnen minimeras.**

I automater där påfyllningsprodukterna innehåller olika allergener ska blandning mm ske på ett sådant sätt att oavsiktlig inblandning undviks.

Varje behållare som fylls på manuellt ska vara märkt så att man vet vilken produkt som ska fyllas på. Behållaren ska ha ett eget lock. Locket ska vara stängt när andra varor fylls på i andra behållare. Instruktionerna för påfyllning av automaterna ska beskriva detta och förklara att det är viktigt för att undvika allergener i andra behållare.

2. **Automaterna och bägarna är tillverkade så att alla material som kommer i kontakt med livsmedlen uppfyller lagstiftningens krav för material som kommer i kontakt med livsmedel.**

Alla ytor inklusive slangar och kopplingar som kommer i kontakt med pulver, vatten eller drycker ska vara tillverkade av material som får användas i kontakt med livsmedel. Tillverkaren ska visa att lagstiftningens krav på materialen i automaten och bägarna är uppfyllda. Se till att få Normpackcertifikat eller en förklaring om överensstämmelse ("Declaration of Compliance") för varje produkt.

Underlag att använda eller jämföra med finns på www.vending-europe.eu under "NEWS & PUBLICATIONS" och vidare under "Guides and position papers"

Det är även viktigt att kontrollera och följa tillverkarens anvisningar om skötsel. Till exempel om det finns särskilda krav på vattnets egenskaper (hårdhet) eller om material i automaten förutsätter begränsad kontakttid mellan material och livsmedel (varmt vatten). Om denna tid riskerar att överskridas vid normala uppehåll (över natten, över helgen eller semester) så ska det finnas rutiner för automatisk eller manuell genomsköljning innan användningen påbörjas igen.

3. **Underhåll så att automatens funktionalitet upprätthålls.**

Underhållet tjänar till att upprätthålla maskinens funktioner. Viktigt att pulver hålls torrt, produkter inte läcker, vattenvärmning och cirkulation sker så att temperaturen alltid hålls tillräckligt hög. När delar som kommer i kontakt med livsmedlen byts ut ska de nya delarna uppfylla kraven för att komma i kontakt med livsmedel. För automater med installerat mjukgörande vattenfilter ska by pass-ventilen kontrolleras vid underhåll. Den ska regleras så att vattnet i automaten inte blir för mjukt. Detta eftersom alltför mjukt vatten kan vara "aggressivt" mot material i automaten.

4. **Påfyllnadsprodukterna är framställda av företag som har en säker produktion, baserad på väl genomförda faroanalyser enligt HACCP-principerna.**
Påfyllnadsprodukterna måste vara framställda så att de inte innehåller odeklarerade allergener, sjukdomsframkallande mikroorganismer, gifter från mögel eller skadliga kemikalier. Det ska finnas noggranna specifikationer där tillverkaren måste kunna visa att de identifierat och hanterat respektive fara (allergen, mikrobiologisk, kemisk eller fysikalisk) i sin faroanalys och att de har åtgärder som är tillräckliga för att minska riskerna till en acceptabel nivå. Det ska finnas en lista över godkända leverantörer och vilka produkter de får leverera.
5. **Endast hela och rena förpackningar används för påfyllning av automaterna.**
Produkter som förvaras i väntan på att fyllas på i automaterna ska förvaras torrt och i sina förpackningar. Öppnade förpackningar med innehåll kvar ska tillslutas igen. Vid påfyllning måste vi alltid kontrollera att förpackningarna är hela och rena.
6. **Skadedjur får inte komma in i automaten.**
Automaterna och förvaringen av påfyllnadsprodukter ska placeras så att skadedjur inte kommer åt dem. Vid rengöring och service ska personalen vara uppmärksam på alla tecken eller spår som kan komma från skadedjur. När det finns misstankar om skadedjur ska orsaken utredas och åtgärder vidtas mot alla former av skadedjur. Eventuell bekämpning ska ske med hjälp av ett skadedjursföretag och i samråd med den som hyr eller äger lokalen där automaten finns.
7. **Rengöring så att inte mikrobiologisk tillväxt sker i automaten och inga rester av rengöringsmedel blir kvar.**
Rengöring behöver följa skrivna rutiner så att alla delar rengörs med rätt frekvens, metod och rengöringsmedel. Det varierar mellan olika typer av automater och vilka påfyllnadsvaror som används. Därför kan inte denna riktlinje ange närmare beskrivning än att skriftliga rengöringsrutiner ska finnas för varje automat.
8. **Vatten som ansluts till automaten och vatten som används vid rengöringen ska vara mikrobiologiskt tjänligt.**
Vatten som levereras i kommunala dricksvattennät uppfyller kravet, under förutsättning att inte vattenleverantören meddelat till exempel kokningsrekommendationer. För automater som ansluts till vattennät som inte är kommunala behöver vattnets kvalitet undersökas. Om vattnet uppfyller Livsmedelsverkets råd om enskild dricksvattenförsörjning så är det tillräckligt.
9. **Temperaturen på vatten som används till varma drycker ska vara så hög att mikroorganismer inte kan tillväxa.**
För att de varma dryckerna ska smaka bra är det vanligt med temperaturer över +85°C. Den höga temperaturen är även betydelsefull för att inte skadliga bakterier ska kunna tillväxa. Temperaturen ska därför kontrolleras vid service, minst en gång per år. Dokumentation ska göras över hur (till exempel med hänvisning till en viss metod eller rutin) och när (datum) kontrollen utförts.

10. Personal som rengör, serverar och fyller på automaterna tillämpar en god personlig hygien och inte arbetar när de har sjukdom, sår eller smitta som kan överföras via livsmedlen.

Varje företag ska ha egna regler om personlig hygien och vad som gäller vid sjukdom, sår och smitta.

11. Personal som rengör, serverar och fyller på automaterna ska ha fått instruktioner eller utbildning så att de utför sina uppgifter på rätt sätt.

Vendingpersonalen ska ha grundläggande kunskaper om livsmedelsallergier och hygien. Det kan säkerställas genom att anställa personal med sådana kunskaper eller genom att de genomgår en kurs. Instruktionerna ska vara skriftliga och muntliga (praktiskt visa handgrepp med mera). De ska alltid anpassas till aktuell utrustning och produkt. Det ska vara säkerställt att instruktionerna följs, till exempel genom träning och övervakning eller dokumentation. Dokumentationen kan till exempel vara en checklista som bockas av vartefter punkterna blivit utförda.

För påfyllning och skötsel som utförs av kunderna ska det finnas skriftliga instruktioner.

12. Säker information om allergener och ingredienser finns tillgänglig för alla som behöver.

Information om ingredienserna i dryckerna måste alltid vara korrekt. Felaktig information om ingredienser kan utgöra en stor risk för personer med allergi.

Innehållet i drycken är beroende av innehållet i påfyllningsvaran. Det betyder att den som vill veta ingredienserna måste vara säker på vilken produkt som fyllts på. För automater där vendingföretaget själv sköter all påfyllning säkerställs detta genom att servicepersonalen alltid fyller på rätt produkt. För automater som helt eller delvis fylls på av konsumenterna själva så finns alla ingredienser på förpackningarna för påfyllningsprodukterna. Företaget som levererat påfyllningsprodukterna kan också svara på vilka ingredienserna är i produkter som de levererat.

Exempel på synlig text på automaten:

För innehållsdeklaration och information om allergener, vänligen kontakta företagets kontaktperson eller kundservice på telefon 0000-00 00 00 eller se [Här anges företagets webbadress]
--

Märkning och presentation av dryckerna.

En automat, där varma drycker serveras i bägare innebär att drycken är ett "livsmedel som inte är färdigförpackat". Enligt lagkraven är det då obligatoriskt att lämna uppgifter om vilka allergener som ingår i drycken. Vid förfrågan från kund ska man även informera om dryckens beteckning. All annan information är frivilliga uppgifter.

Svenska vendingföreningen bedömer att uppgifter om alla ingredienser i dryckerna kan vara viktiga för att konsumenten ska kunna undvika allergiska reaktioner och inte ska riskera att missförstå vad det är för drycker som erbjuds. Därför ska information om alla ingredienser vara tillgängliga.

För att uppmärksamma konsumenterna om att det finns allergener i produkterna måste det finnas uppgift om att det finns allergener i produkterna och en hänvisning till hur man får reda på dessa uppgifter.

I en nationell branschriktlinje är det inte möjligt att på förhand uttrycka vad som inte vilseleder. Det kommer alltid att avgöras i varje enskilt fall. Därför begränsar vi oss till att ge viktiga delar att tänka på vid utformningen av presentationerna:

Vad är det i bägaren

Det som kommer ut ur automaten är en blandning som inte går att dela upp i sina beståndsdelar. Det går inte att få bara mjölk och dryckerna kan innehålla fler ingredienser än de som står på knappen. Kaffedryckerna i en automat kan till exempel vara en blandning av kaffe, skummjörkspulver, laktos och konsistensgivare som blandas i olika förhållanden med hett vatten för att ge drycker med utseende och smak som uppfyller förväntningarna. För att underlätta för konsumenten att hitta den fullständiga informationen om innehållet så ger vi en hänvisning på automaten om var sådana uppgifter finns.

Exempel på synlig text på automaten:

För innehållsdeklaration och information om allergener, vänligen kontakta företagets kontaktperson eller kundservice på telefon 0000-00 00 00 eller se [Här anges företagets webbadress]

Helhetsintrycket

Presentationen av dryckerna ska vara tillräckligt tydliggörande för att kunden ska förstå vad det rör sig om för dryck och vilka egenskaper denna har så att valet kan göras på rätt grunder. Det som står på knappen, allt som finns lätt synligt på och kring automaten med texter, bilder och illustrationer samt miljön som finns runt omkring ingår i presentationen.

Användning av ordet mjölk

Om drycken innehåller mjölk som en beståndsdel kan ordet mjölk ingå i namnet som en del. Det kan till exempel vara mjölk eller mjörkpulver som blir mjölk när det blandas med vatten igen. Drycken kan även bestå av andra ingredienser.

Om det inte är mjölk

Svenska Vendingföreningen rekommenderar tillägget "vitt" när det är whitener istället för mjölk. Det blir då till exempel "kaffe vitt". För att konsumenten ska veta vad det betyder så behövs det information om det på automaten. Den rekommenderade texten är

Exempel på synlig text på automaten:

När alternativa produkter till mjölk ingår i dryckesvalet benämns detta "vitt". För innehållsdeklaration och information om allergener, vänligen kontakta företagets kontaktperson eller kundservice på telefon 0000-00 00 00 eller se [Här anges företagets webbadress]

Det samma gäller för andra drycker, till exempel "cappuccino". Även för dessa drycker rekommenderar Svenska Vendingföreningen att tillägget "vitt" används. Då måste det finnas information på automaten om vad tillägget "vitt" innebär precis som exemplet ovan.

Då ger vi konsumenten information om livsmedlets verkliga art och kunden kan därmed göra ett medvetet val. En presentation där en sådan tydliggörande uppgift finns undanröjer alltså risken att konsumenten skulle vilseledas.

Chokladdryck

Det är viktigt ange namnet på dryckerna på rätt sätt. När det gäller uttryck med "choklad" så finns det definitioner i lagstiftningen som är viktiga att känna till så att de används på rätt sätt.

"Drickchoklad" och "chokladpulver" är definierade i föreskrifterna om kakao- och chokladvaror. Dessa definitionerna avser själva pulvret.

Det är även bestämt vad "mörk choklad", "mjölkchoklad" och "vit choklad" får innehålla.

Står det "Choklad" på en dryckesautomat så förväntar sig kunden chokladdryck. Chokladdryck finns inte definerat på samma sätt som "drickchoklad". Om man beskriver innehållet i chokladdrycken med beteckningar och definitioner från chokladföreskrifterna så ska dessa vara korrekta.

Använd inte uttrycket "utan mjölk"

Skulle vi skriva till exempel "cappuccino utan mjölk" istället för "cappuccino vitt", blir det problem eftersom produkten ofta innehåller delar av mjölk, till exempel mjölkprotein eller vasslepulver. Det skulle definitivt vara en allvarlig risk för personer som är mjölkproteinallergiker. Uttrycket "utan mjölk" skulle även vara vilseledande och innebära svårigheter för konsumenter som av andra skäl vill eller måste undvika mjölk.

Information om innehåll av allergena ämnen på varmdrycksautomater

Enligt informationsförordningen ska konsumenterna alltid få information om ingredienser som orsakar allergi eller intolerans och som listas i bilaga II till förordningen. Detta gäller även livsmedel som inte är färdigförpackade. I Sverige har Livsmedelsverket beslutat att informationen om allergener i livsmedel som säljs oförpackade inte behöver ges skriftligt. I sådana fall ska allergeninformationen tillhandahållas på annat sätt, till exempel muntligt. Väljer man att inte ge informationen skriftligt ska man informera konsumenten om hur man får tillgång till allergeninformationen.

Exempel

På en kaffeautomat står det KAFFE VITT vid knappen.

Whitenerns ingrediensförteckning:

Ingredienser: Glukossirap, fullhärdat vegetabiliskt fett (majs), **vasslepulver (av mjölk)**, stabiliseringsmedel E452, emulgeringsmedel E471, klumpförebyggande medel E551, färgämne E160a.

Av dessa ingredienser är vasslepulver framställt av mjölk och allergeninformationen som ska lämnas är: KAFFE VITT innehåller vasslepulver från mjölk.

Om en kund kontaktar kundservice för att få veta vilka allergener som KAFFE VITT innehåller:

1. Tag reda på vilken automat det gäller.
2. Kontrollera vilka påfyllningsprodukter som används i automaten.
3. Tag fram produktinformationen och redogör för vilka allergener som ingår i påfyllningsprodukten.
OBSERVERA: Om automaten fylls på av annan än vendingföretaget är det viktigt att upplysa om att informationen förutsätter att det är rätt produkt som fyllts på – kontrollera för säkerhets skull med den som fyllt på automaten och kontrollera innehållet på förpackningens ingrediensförteckning.

Om en kund går in på vendingföretagets webbplats för att få reda på vilka allergener KAFFE VITT innehåller:

1. Se till att konsumenten lätt kan hitta allergeninformationen på webbplatsen.
2. Det ska vara lätt att förstå kopplingen mellan dryckens namn på knappen på automaten och allergeninnehållet.
3. Se till att informationen tydligt upplyser om att innehållet förutsätter att automaten fyllts på med rätt produkter och hur konsumenten kan kontrollera vem som ansvarar för automatens påfyllning.
4. Se till att det även finns hänvisning till telefonnummer till kundtjänst där muntlig information kan fås.

Varmdrycksautomater där inte kunden själv trycker på knappen

För tydlighetens skull påpekar vi att dryckesautomater som betjänas av till exempel serveringspersonal i köket på en restaurang, där kunden inte väljer sin dryck genom att trycka på knappen för olika drycker – behöver inte texten om allergener finnas på automaten. Där räcker det att serveringspersonalen kan ge informationen till kunden muntligt, till exempel efter att ha kontrollerat ingredienserna på påfyllnadsproduktens ingrediensförteckning eller uppgifter i menyn.

Vilka ämnen är allergener?

I det Europeiska samarbetet kring säkra livsmedel har ett antal vanliga allergena ämnen identifierats. Dessa finns i informationsförordningen (förordning (EU) nr 1169/2011), bilaga II. Den innehåller en lista med ämnen och vilka undantag som gäller. Här följer listan med de allergener som finns med i bilagorna. Kravet gäller även produkter som framställts av respektive allergen.

- **Spannmål** som kan innehålla gluten (vete, (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre och hybridiserade sorter därav)
- **Kräftdjur** (t.ex. räka, krabba, kräfta)
- **Ägg**
- **Fisk**
- **Jordnötter**
- **Sojaböner**
- **Mjök** (t.ex. grädde, laktos, vasslepulver, skummjölkspulver, ost)
- **Nötter** (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt och queenslandsnöt)
- **Selleri**
- **Senap**
- **Sesamfrön**
- **Svaveldioxid** och **sulfit** (i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO₂.)
- **Lupin**
- **Blötdjur** (t.ex. ostron, mussla, snäcka, bläckfisk)

Ärta och **aprikoskärna** finns inte med på listan i föreskriften, men de är ändå viktiga att känna till som allergener. Även andra produkter kan ge allergisk reaktion. Därför är det viktigt att veta alla ingredienser, tillsatser och processhjälpmedel som ingår i produkterna och se till att oavsiktlig inblandning undviks.

Märkning på förpackningen

Reglerna om livsmedelsinformation innebär att färdigförpackade livsmedel ska vara märkta på förpackningen. Uppgifterna ska finnas där så att kunden kan jämföra olika produkter med varandra, se alla ingredienser, se hur den ska förvaras och hur länge den håller sig. Produkten ska dessutom gå att spåra, så det måste finnas uppgifter om tillverkare, förpackare eller säljare och till exempel lot- eller partinumner.

Påfyllningsprodukterna, till exempel kaffepulver och toppingpulver är färdigförpackade livsmedel och ska vara märkta med de obligatoriska uppgifterna på förpackningen. Det är livsmedelsföretagaren under vars namn produkterna säljs som ansvarar för att den märkningen på förpackningen är rätt.

På arbetsplatser kan de kunder som vill se vad produkten innehåller läsa det på förpackningarna. Svenska Vendingföreningen rekommenderar att ingredienserna även kan läsas på vendingföretagets webbplats och att uppgifterna kan fås vid förfrågan hos kontaktpersonen.

Faroanalys

Processteg (eller råvara)	Fara (och orsak)	Riskbedömning (och måste faran tas omhand?)	Förebyggande åtgärd (i det här steget eller annars i processen)	Kritisk styrpunkt (el. grundläggande föruts/rutin)
Kaffe	Ingen fara identifierad	-	-	-
Chokladdryckspulver	Förekomst av allergener (mjölk, soja)	Beroende av personers olika reaktion kan mycket små mängder allergen vara tillräckligt för att orsaka allvarliga konsekvenser. Faran måste tas omhand.	Ingredienser anges på förpackningarna. Information ska finnas tillgänglig via kontaktperson och på Internet. Text på automaten ska upplysa om var företaget tillhandahåller allergeninformation.	Grundläggande rutin
Tilläggsprodukter	Förekomst av allergener (till exempel mjölk)	Beroende av personers olika reaktion kan mycket små mängder allergen vara tillräckligt för att orsaka allvarliga konsekvenser. Faran måste tas omhand.	Ingredienser anges på förpackningarna. Information ska finnas tillgänglig via kontaktperson och på Internet. Text på automaten ska upplysa om var företaget tillhandahåller allergeninformation.	Grundläggande rutin
Soppulver	Förekomst av allergener (till exempel spannmål, mjölk, soja, selleri)	Beroende av personers olika reaktion kan mycket små mängder allergen vara tillräckligt för att orsaka allvarliga konsekvenser. Faran måste tas omhand.	Ingredienser anges på förpackningarna. Information ska finnas tillgänglig via kontaktperson och på Internet. Text på automaten ska upplysa om var företaget tillhandahåller allergeninformation.	Grundläggande rutin
Vatten	Förekomst av sjukdomsframkallande mikroorganismer (fekalt ursprung) på grund av förorenat vatten.	Bakterier, virus och protozoer kan inte specificeras närmare. Om det har fekalt ursprung kan de orsaka allvarliga sjukdomar. Farorna måste tas omhand. Förorening på grund av att avloppsvatten kommer in i dricksvatten-ledningar kan innehålla mikroorganismer som avdödas med värme.	a) Anslutning till dricksvatten som är kontrollerat och uppfyller lagstiftningens krav. b) Vattnet som används i dryckerna värms upp till minst 85°C.	Grundläggande rutin Grundförutsättning (annars blir det ingen varm dryck).
Förvaring	Tillväxt av mögel eller sjukdomsframkallande mikroorganismer på grund av fukt Förorening med allergena ingredienser från andra produkter	Pulverprodukterna klumpar ihop sig om de blir fuktiga. Då kan de inte användas i automaterna. Därför bedömer vi risken som mycket liten. Beroende av personers olika reaktion kan mycket små mängder allergen vara tillräckligt för att orsaka allvarliga konsekvenser. Faran måste tas omhand.	Förvaring sker torrt och i tillslutna förpackningar.	Grundläggande rutin Grundläggande rutin

Processteg (eller råvara)	Fara (och orsak)	Riskbedömning (och måste faran tas omhand?)	Förebyggande åtgärd (i det här steget eller annars i processen)	Kritisk styrpunkt (el. grundläggande föruts/rutin)
Påfyllning (eller råvara)	Kontaminering med allergen på grund av fel påfyllningsprodukt	Beroende av personers olika reaktion kan mycket små mängder allergen vara tillräckligt för att orsaka allvarliga konsekvenser. Faran måste tas omhand.	Vid påfyllning ska skrivna instruktioner följas. På varje kanister ska det framgå vilken produkt som ska fyllas på. Varje kanister ska ha separat lock som öppnas vid påfyllning. Alla andra lock ska då vara stängda.	Grundläggande rutin
Vattenvärmning	Tillväxt och otillräcklig avdödning av mikroorganismerna från förorenat vatten.	Samma bedömning som vatten ovan.	Vattnet till dryckerna värms upp till minst 85°C	Grundförsättning (annars blir det ingen varm dryck).
Dosering	Kontaminering med allergen från andra påfyllningsprodukter pga läckage.	Beroende av personers olika reaktion kan mycket små mängder allergen vara tillräckligt för att orsaka allvarliga konsekvenser. Faran måste tas omhand.	Underhåll och service av automaten.	Grundläggande rutin
Blandning	Kontaminering med allergener från andra produkter i automaten	Beroende av personers olika reaktion kan mycket små mängder allergen vara tillräckligt för att orsaka allvarliga konsekvenser. Faran måste tas omhand.	Separerad hantering i automaten av produkter med olika ingredienser.	Grundförsättning
Direkt kontakt med material i automaten	Bly från mäsingsdetaljer i automaten på grund av för hög blyhalt i mässingen och/eller vatten som är för mjukt och/eller för lång kontakttid.	Bly kan orsaka påverkan på nervsystemet även i så låga halter som tillåts i dricksvatten. Tillskottet av bly från varmdrycksautomater måste därför hållas så låg som möjligt.	Automater där uppehållstiden varit över två dygn ska spolasur, minst genom att spola första koppen. Mässing som kommer i kontakt med vatten eller dryck ska ha låg halt bly max 2%) Automater med mjukgörande vattenfilter ska ha by-pass för att undvika alltför mjukt vatten.	Grundläggande rutin Grundförsättning Grundförsättning
Servering i bägare eller termos	Migration av kemikalier från bågaren till drycken på grund av fel material i bågaren.	Beroende av vilka material som använts vid produktion av bägare kan de avge kemikalier till drycken. Olika kemikalier ger olika påverkan, oftast på lång sikt och skador kan framför allt bli betydande för konsumenter som tar flera portioner per dag under lång tid, till exempel på kontor.	Bägare ska uppfylla kraven för migration vid värme upp till 100°C. (Bägare avsedda för servering av varma drycker).	Grundläggande rutin

Processteg (eller råvara)	Fara (och orsak)	Riskbedömning (och måste faran tas omhand?)	Förebyggande åtgärd (i det här steget eller annars i processen)	Kritisk styrpunkt (el. grundläggande föruts/rutin)
Konsumtion	Personer med allergi konsumerar dryck med allergen på grund av att de inte förstått att drycken kan innehålla allergenet.	Beroende av personers olika reaktion kan mycket små mängder allergen vara tillräckligt för att orsaka allvarliga konsekvenser. Faran måste tas omhand.	Vi informerar på automaten var allergeninformationen finns.	Grundläggande rutin
Konsumtion efter förvaring i termos 4 timmar	Tillväxt av sporbildande bakterier (<i>C. perfringens</i> , <i>B. cereus</i>) pga lång tid/fel temperatur.	Bakterierna kan finnas med i olika pulverprodukter. Det krävs temperaturer lägre än +50°C för tillväxt. Osannolikt att sådan dryck konsumeras. Ingen särskild åtgärd krävs.	-	-