

Återanvändbara muggar och matlådor vid servering

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Det finns krav på att företag som serverar livsmedel i engångsmuggar eller engångsmatlådor ska erbjuda kunderna möjlighet att få maten eller drycken serverad i en återanvändbar mugg eller matlåda. Läs om vad man bör ta hänsyn till vid kontroll av livsmedelslagstiftningens krav vid denna hantering.

Om lagstiftningen

Den lagstiftning som särskilt styr användning av engångsprodukter är förordning (2021:996) om engångsprodukter. Denna förordning är inte en del av livsmedelslagstiftningen och ingår inte i den lagstiftning som omfattas av artikel 1.2 i förordning (EU) 2017/625. Det betyder att kontroll enligt förordningen om engångsprodukter, dess finansiering, eventuella myndighetsåtgärder inte omfattas av förordning (EU) 2017/625.

På Naturvårdsverkets hemsida finns vägledning om förordning (2021:996) om engångsprodukter.

Naturvårdsverket

Livsmedelslagstiftningen är dock tillämplig när det gäller hygienaspekter och livsmedelssäkerhet i hanteringen av de muggar och matlådor som roterar. Förpackningsmaterial avsett för livsmedel ska alltid hanteras på sådant sätt att livsmedelslagstiftningen uppfylls samt också uppfylla relevanta krav i kontaktmateriallagstiftningen.

Hygienkrav

I hanteringen av återanvändningsbara muggar och matlådor och dess rotation måste livsmedelsföretagen se till att relevanta krav i livsmedelslagstiftningen följs samt att de kontaktmaterial som används uppfyller lagstiftningen för kontaktmaterial.

Reglerna i förordningarna (EG) 178/2002, (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004 gäller för flegångsmuggar och matlådor på samma sätt som för andra material och förpackningar avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Livsmedelssäkerhet och hygien

Grundförutsättningar - allmänna hygienkrav

Livsmedelsföretagaren behöver göra alla de nödvändiga anpassningar som krävs för att hanteringen och rotationen av återanvändbara muggar och matlådor ska kunna skötas utan att det påverkar livsmedelssäkerheten. Det kan medföra att företagaren måste anpassa sina rutiner, lokaler och utrustning för att kraven i livsmedelslagstiftningen ska vara uppfyllda.

Det kan till exempel vara att hela eller delar av rotationen för återanvändbara muggar och matlådor upptar plats i form av utrustning och förvaring och/eller att systemet medför nya aktiviteter, som hantering av rena och smutsiga kärl. Behovet av anpassningar bör utgå från faroanalysen. En hantering av smutsiga, returnerade muggar och matlådor kan vara en ny aktivitet som medför nya faror, till exempel patogena mikroorganismer och allergener som kommer in med smutsiga kärl.

HACCP och flexibilitet

För alla muggar och matlådor gäller de allmänna kraven i livsmedelslagstiftningen. Krav på utrustning ställs i kapitel V i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Krav på skydd av livsmedel ställs i kapitel IX, bilaga II i samma förordning. Där anges bland annat att alla föremål och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras. Denna rengöring ska ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering. Krav finns även på att material ska hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras.

Särskilda risker bör beaktas om rotationen av återanvändbara muggar och matlådor innebär att det finns en tidsperiod där livsmedelsföretagaren inte har kontroll över vad kärnen används till. Dessa risker kan grupperas som:

- **Allergener.** Om muggar och matlådor har använts till livsmedel med allergena ingredienser finns det risk för att de är kontaminerade med allergener.
- **Mikrobiologiska risker.** Användning av muggar och matlådor till annat än livsmedel kan medföra risk för kontamination av mögel, bakterier, virus eller parasiter. Risk för kontamination finns även från kunder som eventuellt burit på smitta. Om insamling eller förvaring inte utförs på ett lämpligt sätt finns risk för tillväxt av bakterier och mögel.
- **Kemiska ämnen.** Risk för kontamination från rengöringsmedel eller användning av muggar och matlådor till annat än livsmedel, till exempel som behållare för målarfärg, lösningsmedel, motorolja eller andra kemikalier.
- **Skadedjur mm.** Risk för att insamlingsplatsen, om den ligger i nära anslutning till en livsmedelsverksamhet, drar till sig skadedjur som insekter, fåglar och gnagare.

Dessa risker ställer krav på att livsmedelsföretagaren gör anpassningar av bland annat sin faroanalys och sina HACCP-baserade förfaranden. Egna rutiner och kontroller behöver finnas för att se till att de återanvändbara muggarna och matlådorna är tillräckligt rena och vid behov desinficeras, samt är i gott skick och inte utgör en livsmedelsrisk vid användning. Företagets rutiner för kontroll av muggarna och matlådorna bör bland annat omfatta förändringar hos materialet, till exempel slitage, repor och skador som försvårar rengöring, missfärgningar och awikande lukt samt försök till sabotage. Muggar och matlådor från insamlingen bör tas om hand på ett lämpligt och snabbt sätt så att risken för tillväxt av mögel och bakterier i matrester undviks.

Förvaring av muggar och matlådor, återanvändbara eller inte, ska vara sådan att kontaminering undviks.

Hantering och förvaring

Lokaler och utrustning

Rengöring

Krav på material

De återanvändbara muggar och matlådor som används ska även uppfylla kraven för kontaktmaterial. Det innebär bland annat att materialet ska vara lämpligt för den tänkta användningen så att överföring av farliga ämnen inte påverkar människors hälsa eller livsmedlet negativt.

En viktig aspekt som livsmedelsföretagaren behöver ta hänsyn till är att de återanvändbara muggarna och matlådorna med stor sannolikhet kommer att användas till både kall och varm mat, samt till feta, torra, sura och till fuktiga livsmedel (till exempel i en restaurangverksamhet). Det medför krav på att kontaktmaterialet är väl anpassat till dessa tilltänkta användningsområden.

Materialet i de återanvändbara muggarna och matlådorna ska också uppfylla kraven för att kunna återanvändas på ett livsmedelssäkert sätt. De ska hålla för ett visst antal upprepade användningar utan att livsmedelssäkerheten försämras. För att få hjälp med detta kan livsmedelsföretagaren kontakta sin leverantör eller tillverkaren av muggarna och matlådorna. Information om detta kan finnas i en förklaring om överensstämmelser eller genom stödjande dokument, som rapporter från funktionstest eller laboratorieanalyser. Det är alltid livsmedelsföretagaren som ansvarar för att det material som köps in är säkert att använda.

> Kontaktmaterial

> Material i kontakt med livsmedel - FCM

Spårbarhet

Allt kontaktmaterial som används i direktkontakt med livsmedel ska gå att spåra ett steg bakåt och ett steg framåt i kedjan. Ett steg framåt gäller dock inte slutkonsument.

Regler om spårbarhet av kontaktmaterial finns i artikel 17 i förordning (EG) nr 1935/2004.

Information till konsument om vad som gäller om denne tar med egen förpackning eller mugg:
Egen förpackning eller mugg när du köper mat och dryck – Livsmedelsverkets webbplats.

Senast uppdaterad 16 januari 2025 Ansvarig grupp ROR_DK