

Nationella riktlinjer för vendingbranschen

Varmdrycks- och vattenautomater

Framtagna av Swedish Coffee & Convenience Association (SWECCA)

Version 4

Oktober 2023

Innehåll

Nationella riktlinjer för vendingbranschen	1
Uppdatering	2
Det här är vending.	3
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
Livsmedelssäkerhetskultur i vendingbranschen	5
Engagerad ledning.....	5
Engagerade anställda.....	5
Faroanalyser enligt HACCP-metoden.....	5
Produktbeskrivning varmdryck	6
Produktbeskrivning dricksvatten från dricksvattenautomater	6
Flödesschema varmdryck	7
Flödesschema dricksvattenautomater	7
Grundförutsättningar	7
Märkning och presentation av de varma dryckerna.	11
Vad är det i bägaren?.....	11
Helhetsintrycket	11
Användning av ordet mjölk.....	11
Om det inte är mjölk.....	12
Använd inte uttrycket ”utan mjölk”	12
Chokladdryck	12
Information om innehåll av allergena ämnen på varmdrycksautomater	13
Varmdrycksautomater där inte kunden själv trycker på knappen	14
Vilka ämnen är allergener?	14
Märkning på förpackningen	15
Märkning och presentation av dricksvatten	15
Information på vattenautomater	16
Faroanalys Varmdrycksautomat	18
Faroanalys Dricksvattenautomat	21

Uppdatering

Oktober 2023

Svenska vendigföreningen har bytt namn till Swedish Coffee & Convenience Association.

Lagstiftningen har kontrollerats för att se om det finns ändringar som påverkar innehållet.

- Ändringar i EG-förordning nr 852/2004 innebär att krav på livsmedelssäkerhetskultur har tagits med i riktlinjerna.
- Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (LIVSFS 2022:12) ersätter SLVFS 2001:30.

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, kylt kolsyrat eller stilla dricksvatten, konfektyr, frukt, färdig mat och ett stort antal icke-matprodukter. 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 ständig bemanning.

Hur ska branschriktlinjerna användas?

De nationella branschriktlinjerna har utarbetats av Swedish Coffee & Convenience Association i samråd med Livsmedelsverket. Riktlinjerna beskriver Swedish Coffee & Convenience Associations 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 Swedish Coffee & Convenience Associations webbplats www.vending.se och på Livsmedelsverkets webbplats.

Riktlinjerna omfattar obemannade automater med varma drycker och/eller kylt dricksvatten, 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.

Swedish Coffee & Convenience Association 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 innehållet i denna branschriktlinje:

- EG-förordning nr 852/2004 om livsmedelshygien
- EU-förordning nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna m.m. (informationsförordningen)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 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)
- EG-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 2022:12) om dricksvatten
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:45) om naturligt mineralvatten och källvatten
- EG-förordning nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel
- EG-förordning nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser.
- EG-förordning nr 1334/2008 om aromer
- EU-förordning nr 231/2012 om specifikationer för livsmedelstillsatser

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 påfyllningsprodukterna är livsmedelsföretag. Det betyder bland annat att företagets anläggningar ska registreras hos kommunens

miljö- och hälsoskyddsnämnd. Livsmedelsföretag som startar verksamhet utan att vara registrerade ska betala en sanktionsavgift. 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.

Företag som enbart hanterar utrustning utan livsmedel, till exempel bara själva kaffeautomaterna eller dricksvattenautomaterna, är inte livsmedelsföretag.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden tar ut en engångsavgift för registreringen och timavgift för den offentliga kontrollen. Miljö- och hälsoskyddsnämnden 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

Livsmedelssäkerhetskultur i vendingbranschen

Engagerad ledning

Företagsledningen är tydlig med ansvarsområden och roller för varje del i verksamheten. Livsmedelssäkerhetsarbetet ingår som en del i varje verksamhet och roll som påverkar resultatet, från val av leverantörer och produkter, till transport, lager, leverans och service. Styrning och uppföljning av rutiner, metoder och kunskapsbehov inom livsmedelssäkerhetsområdet hålls samman genom en kvalitetsfunktion som följer upp livsmedelssäkerhetsarbetets effektivitet och identifierar behov av förbättringar för att garantera säker och hygienisk hantering av livsmedel samt säkerställa överensstämmelse med relevant lagstiftning. De nationella branschriktlinjerna utgör ett lämpligt stöd i det arbetet.

Engagerade anställda

Varje ledare i verksamheten engagerar personalen i vars och ens betydelse för livsmedelssäkerheten genom instruktioner, dialog och uppmärksamhet kring förbättringsförslag. Förväntningar, behov och eventuella svagheter kring livsmedelssäkerheten är en naturlig del i den dagliga kommunikationen inom företaget, särskilt mellan verksamhetsområden som följer på varandra i livsmedelskedjan. Livsmedelssäkerhetsfrågorna ingår även på arbetsplatsträffarna.

Faroanalyser enligt HACCP-metoden

Generiska faroanalyser för varmdrycksautomater respektive vattenautomater som bygger på följande produktbeskrivningar, flöden 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 livsmedelssäkerhet.

Produktbeskrivning varmdryck

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, mjölkprotein, 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.

Produktbeskrivning dricksvatten från dricksvattenautomater

Dricksvattenautomater kopplas till dricksvattenledningen eller till en engångsbehållare. Det är ett absolut villkor att dricksvattnet som kopplas till automaten är tjänligt som dricksvatten dvs. antingen uppfyller kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:12) om dricksvatten eller följer de riktlinjer som finns i Livsmedelsverkets Råd för enskild dricksvattenförsörjning.

I automaten kyls vattnet. Dessutom finns i vissa fall olika typer av filter som vattnet passerar genom och det finns automater som behandlar vattnet med UV-ljus. Tillsats av kolsyra erbjuds i många vattenautomater.

Eventuell smaksättning av vattnet, med aromer sker i de flesta fall efter att vattnet tappats upp av konsumenten.

Flödesschema varmdryck

Principen för flödet är detsamma för alla varmdrycksautomater.

1. Påfyllningsprodukter i färdigförpackning, märkta med bland annat 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

Flödesschema dricksvattenautomater

Principen för flödet är det samma för alla dricksvattenautomater. Ordningföljden kan variera för vissa delar och i vissa automater ingår inte alla processer.

1. Inkommande dricksvatten
2. (Filtrering)
3. (UV-ljus behandling)
4. Kylning
5. (Karbonering = tillsats av kolsyra)
6. Tappning
7. (Smaksättning)
8. Direkt konsumtion

Grundförutsättningar

I faroanalyserna på sidorna 17–21 anges grundförutsättningar med nummer. Numret hänvisar till numreringen i den här redovisningen av grundförutsättningar.

1. **Automat som kan innehålla produkter som är allergener 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 bågarna är tillverkade så att alla material som kommer i kontakt med livsmedlen uppfyller lagstiftningens krav för material och produkter 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 bågarna är uppfyllda. Se till att få dokumentation som visar på att

materialet är avsett för det specifika ändamålet. För vissa material, exempelvis plast och keramik, finns särskilda bestämmelser om att en förklaring om överensstämmelse ("Declaration of Compliance") ska tas fram och följa med produkten i försäljningsledet. 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 automaterna så att funktionaliteten upprätthålls.

Underhållet tjänar till att upprätthålla maskinens funktioner. Viktigt att eventuellt 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 reglera så att vattnet i automaten inte blir för mjukt. Detta eftersom alltför mjukt vatten kan vara "aggressivt" mot material i automaten.

Automater med UV-ljusbehandling är beroende av rätt flöde och fungerande UV-lampa. Flödet kontrolleras och UV-lampan byts ut enligt tillverkarens instruktioner.

4. Påfyllningsprodukter och smaksättare är framställda av företag som har en säker produktion, baserad på väl genomförda faroanalyser enligt HACCP-principerna.

Påfyllningsprodukterna 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 påfyllningsprodukter 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 påfyllningsprodukter som används. Därför kan inte denna riktlinje ange närmare beskrivning än att skriftliga rengöringsrutiner ska finnas för varje automat.

Följ anvisningarna i rengöringsmedlens säkerhetsdatablad.

Efter längre uppehåll då automaten inte använts på en månad eller mer ska noggrann rengöring ske och eventuella filter bytas.

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. Om dricksvattendistributören meddelar kokningsrekommendationer ska vattenautomaten stängas av. Noggrann desinficering och byte av eventuella filter måste utföras efter att kokningsrekommendationerna upphört och innan vattenautomaten tas i bruk igen. Användarinstruktionerna för automaten ska informera om detta.

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 kontrollmätas 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, servar 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, servar 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 eller annan överkänslighet.

Innehållet i drycken är beroende av innehållet i påfyllningsprodukten. 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 de varma 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.

SWECCA 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 tillgänglig.

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 mjörkspulver som blir mjölk när det blandas med vatten igen. Drycken kan även bestå av andra ingredienser.

Om det inte är mjölk

SWECCA 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 SWECCA 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.

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.

Chokladdryck

Det är viktigt att 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 definitioner 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 definierat på samma sätt som "drickchoklad". Om man beskriver innehållet i chokladdrycken med beteckningar och definitioner från chokladföreskrifterna så ska dessa vara korrekta.

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 **mjök**), stabiliseringsmedel E452, emulgeringsmedel E471, klumpförebyggande medel E551, färgämne E160a.

Av dessa ingredienser är vasslepulver framställt av mjök och allergeninformationen som ska lämnas är:

"KAFFE VITT innehåller vasslepulver från mjök."

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. Be kunden att kontrollera 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 som är obligatoriska att informera om och vilka undantag som gäller. Här följer listan med de allergener som finns med i bilagan. 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**
- **Sojabönor**
- **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 om de är allergener så ska de inte framhävas i märkningen eftersom de inte ingår i "bilaga II". 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 vara på svenska 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 partinummer.

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. De obligatoriska uppgifterna ska vara angivna på svenska. SWECCA rekommenderar att ingredienserna även kan läsas på vendingföretagets webbplats och att uppgifterna kan fås vid förfrågan hos kontaktpersonen.

Märkning och presentation av dricksvatten

Begreppen "naturligt mineralvatten" och "källvatten" är definierade i lagstiftningen och får bara användas för produkter som uppfyller respektive krav. Var uppmärksam så att inte information om vatten i olika former antyder att det är naturligt mineralvatten, mineralvatten eller källvatten, om det inte är det.

Dricksvatten är "allt vatten som, antingen i sitt ursprungliga tillstånd eller efter beredning, är avsett för dryck, matlagning eller beredning av livsmedel, oberoende av dess ursprung och oavsett om det tillhandahålls genom en distributionsanläggning, från tankar, i flaskor eller i behållare".

Naturligt mineralvatten – har sitt ursprung i en grundvattenreservoar och kännetecknas av sin sammansättning av lösta mineral, spårelement och andra beståndsdelar. Egenskaperna i naturligt mineralvatten har bevarats oförändrade på grund av sitt underjordiska ursprung och skyddet mot föroreningar. Naturligt mineralvatten ska vara godkänt av Livsmedelsverket om det utvinns i Sverige. Livsmedelsverket kan även godkänna naturligt mineralvatten från andra länder och naturligt mineralvatten godkänt av myndigheterna i andra EU eller EES länder får säljas i Sverige.

Det finns detaljerade krav som gäller naturligt mineralvatten. Till exempel ska förpackningen vara märkt med uppgifter om vattnets innehåll av karakteristiska beståndsdelar i mg/l. Vattentäktens namn och plats måste framgå av märkningen, till exempel i produktens namn. Om kolsyra tillsätts så finns det olika krav på formuleringar beroende av hur och varför kolsyran tillsätts. Detaljerna framgår av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:45) om naturligt mineralvatten och källvatten.

Naturligt mineralvatten som tillhandahålls i dricksvattenautomat får inte annat än kylas och alla obligatoriska märkningsuppgifter för naturligt mineralvatten ska vara synliga för konsumenten på originalförpackningen.

Källvatten – är ett grundvatten som är avsett att användas som dricksvatten i sitt naturliga tillstånd och som förpackas vid vattentäkten.

Själva anläggningen som förpackar källvattnet måste vara registrerad hos den lokala tillsynsmyndigheten (kommunen) men godkännande från Livsmedelsverket ges inte. Vattentäktens namn och plats ska också framgå av märkningen, till exempel i produktens namn. Detaljerna framgår av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:45) om naturligt mineralvatten och källvatten.

Källvatten som tillhandahålls i dricksvattenautomat, till exempel i en storflaska, får inte annat än kylas och alla obligatoriska märkningsuppgifter för källvatten ska vara synliga för konsumenten på originalförpackningen.

Bordsvatten är en dryck som framställs av dricksvatten och mineralsalter och/eller aromer eller andra tillsatser som är godkända för användning i bordsvatten. Det är bara några få tillsatser som är godkända; "Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater" med E-nummer från E338 till E452. Mängden tillsats är begränsad till 500 mg/l uttryckt som P₂O₅.

Förpackat vatten – Alla typer av vatten som är förpackade ska vara märkta enligt de allmänna kraven i förordning (EU) nr 1169/2011 – informationsförordningen. Det tillkommer särskilda märkningskrav för naturligt mineralvatten respektive källvatten.

Information på vattenautomater

Vattenautomater ska inte innehålla några allergener. OM det finns risk för att vattenautomaten skulle kunna innehålla allergen (se listan med allergener under rubriken "Vilka ämnen är allergener" på sidan 13) ska det anges tydligt på vattenautomaten så att alla som tar vatten från automaten får informationen. Detta är särskilt viktigt eftersom den allmänna uppfattningen är att vatten är fritt från allergener.

Om vattenautomaten innehåller naturligt mineralvatten och eller källvatten ska de obligatoriska märkningsuppgifterna för respektive vattentyp vara väl synlig på originalförpackningen för dem som tar vatten från automaten.

I övrigt är all information och märkning enligt livsmedelslagstiftningen frivillig när det gäller vattenautomater. Det finns ingen uppgift som behöver lämnas. Det är precis som för en vanlig vattenkran – där finns ingen information.

All information som ges frivilligt på vattenautomaten måste vara sann och informationen får inte vilseleda konsumenten. Exempel på lämplig information till konsumenten är om vattnet är kolsyrat eller inte och ifall det är kylt eller varmt. I dessa sammanhang fungerar det bra med uttryck även på andra språk, till exempel "Sparkling" för det kolsyrade vattnet.

Det är INTE tillåtet att använda närings- eller hälsopåståenden utan att själva påståendet är godkänt och att produkten uppfyller villkoren för påståendet.

Bestämmelser om närings- och hälsopåståenden finns i förordning (EG) nr 1924/2006 och gäller även reklam och marknadsföring. I bilagan till förordningen finns näringspåståenden och deras villkor. Det finns en lista med godkända och icke godkända närings- och hälsopåståenden på EU kommissionens webbplats. Länk till registret finns här: http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims/register/public/

Faroanalys Varmdrycksautomat – del 1 av 3

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. grundföruts. enligt sid 7-9
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.	Grundförutsättning 12
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.	Grundförutsättning 12
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.	Grundförutsättning 12
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.	a) Grundförutsättning 8 b) Grundförutsättning 9
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. Förvaring i originalförpackningar som tillsluts. Allt eventuellt spill ska genast tas bort utan att förorena andra produkter.	Grundförutsättning 5 Grundförutsättning 5

Faroanalys Varmdrycksautomat – del 2 av 3

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. grundföruts. enligt sid 7-9
Påfyllning	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.	Grundförutsättning 1 & 11
Vattenvärmning	Tillväxt och otillräcklig avdödning av mikroorganismer från förorenat vatten.	Samma bedömning som vatten ovan.	Vattnet till dryckerna värms upp till minst 85°C	Grundförutsättning 9
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.	Grundförutsättning 3
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.	Grundförutsättning 1
Direkt kontakt med material i automaten	Bly från mättingsdetaljer i automaten på grund av 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.	a) Automater där uppehållstiden varit över två dygn ska spolasur, minst genom att spola första koppen. b) Mässing som kommer i kontakt med vatten eller dryck ska ha låg halt bly (max 2%) c) Automater med mjukgörande vattenfilter ska ha by-pass för att undvika alltför mjukt vatten.	a) Grundförutsättning 2 b) Grundförutsättning 2 c) Grundförutsättning 3
Servering i bägare eller termos	Migration av beståndsdelar från bägaren till drycken på grund av fel material i bägaren.	Beroende av vilka material som använts vid produktion av bägare kan de avge sina beståndsdelar 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).	Grundförutsättning 2

Faroanalys Varmdrycksautomat – del 3 av 3

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. grundföruts. enligt sid 7-9
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.	Grundförutsättning 12
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.	-	-

Faroanalys Dricksvattenautomat – del1 av 2

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. grundföruts. enligt sid 7-9
Inkommande vatten	Förekomst av sjukdomsframkallande mikroorganismer på grund av föroreningar i dricksvattnet.	Detta innebär en stor risk OM dricksvattnet är förorenat. (Det samma gäller allt dricksvatten, till exempel i kökskranarna.)	a) Inkoppling till godkänt dricksvatten. b) UV-ljus behandling. c) Stänga automaten vid kokningsrekommendationer och desinficera automaten noggrant när kokningsrekommendationerna inte längre gäller.	a) Grundförutsättning 8 b) Eventuell grundförutsättning 3 c.) Grundförutsättning 8
Eventuell filtrering	Tillväxt av sjukdomsframkallande bakterier på grund av gammalt filter eller lång uppehållstid (stillastående vatten) i filtret vid längre uppehåll.	Ovanligt, men konsekvensen kan bli allvarig om det inträffar	a) Filterbyte inom tillverkarens intervaller. b) Filterbyte efter längre uppehåll. c) Filterbyte efter avblåst kokningsrekommendation.	a) Eventuell grundförutsättning 3 b) Eventuell grundförutsättning 7 c) Eventuell grundförutsättning 8
Ev. UV-ljusbehandling	Otillräcklig "avdödning" av sjukdomsframkallande mikroorganismer på grund av för hög genomströmning eller på grund av partiklar i vattnet eller trasig UV-lampa	Ovanligt, men konsekvensen kan bli allvarig om det inträffar	a) Reglerat flöde b) Fungerande filter före UV-behandling c) Fungerande UV-lampa (byt regelbundet)	a) Eventuell grundförutsättning 3 b) Eventuell grundförutsättning 3 c) Eventuell grundförutsättning 3
Kylning	Förorening från köldbärare (till exempel isbank) på grund av läckage.	Beroende av kylmetod. Vid flytande köldbärare (till exempel isbank) skulle läckage in i dricksvattnet kunna innebära förorening. Faran måste tas omhand.	a) Underhåll och service av automaten. b) Högre tryck på dricksvattensidan än på köldbärarsidan.	a) Grundförutsättning 3 b) Grundförutsättning 3

Faroanalys Dricksvattenautomat – del 2 av 2

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. grundföruts. enligt sid 7-9
Ev. karbonering med koldioxid-gas som är avsedd för livsmedel	Ingen livsmedelshygienisk fara identifierad	-	-	-
Dricksvatten i direkt kontakt med material i automaten	Kontaminering med metaller eller kemikalier från material i kontakt med vatten.	Utlösta metaller och ämnen som migrerar från plaster ska minimeras – det är särskilt viktigt i vatten som man dricker eftersom det kan bli stora mängder som konsumeras.	Automaten och alla utbytesdelar ska vara avsedda för livsmedelskontakt. Tillverkaren ska visa detta genom att bifoga ” deklARATION om överensstämmelse” (DoC) vid leverans av vattenautomat och utbytesdelar som kan komma i kontakt med vattnet som ska drickas.	Grundförutsättning 2
Dricksvatten i direkt kontakt med material i automaten	Kontaminering med kemikalier från rengöring eller desinfektion	Beroende av innehållet i rengörings- och desinfektionsmedlet. Kan vara betydande och behöver förebyggas.	a) Följ anvisningarna i säkerhetsdatabladet för de rengöringsmedel som används. b) Desinfektionsmedel som används ska avdunsta utan att lämna spår efter sig på desinficerade ytor.	a) Grundförutsättning 7 b) Grundförutsättning 7
Tappning i bågare eller karaff	Kontaminering med okänt på grund av yttre förorening på pipen där vattnet kommer ut. Kontaminering med okänt på grund av förorening i bågare eller karaff	Beroende av vilken förorening. Faran behöver förebyggas Beroende av vilken förorening. Faran behöver förebyggas	a) Rengöring av munstycket. b) Instruktioner till användare. c) Förhindra tillväxt på ytor genom val av material som hämmar tillväxt. d) Ev. UV-ljus behandling i fliedet nära pipen. Rena bågare och karaffer	a) Grundförutsättning 7 b) Grundförutsättning 11 c) Ev. grundförutsättning 2 d) Ev. grundförutsättning 3 Grundförutsättning 11
Ev. manuell smaksättning med aromblandning avsedd för smaksättning av dricksvatten.	Förekomst av kemiska egenskaper som kan innebära hälsofara.	Aromer kan ha kemiska egenskaper som kan innebära hälsofara för konsumenten. Därför finns det krav i livsmedelslagstiftningen på ämnen som får användas som aromer.	Använda aromer som uppfyller kraven i förordning (EG) nr 1334/2008.	Grundförutsättning 4