

Återanvändbara kärl vid servering

Från 1 januari 2024 måste den som erbjuder mat eller dryck i engångskärl också erbjuda kunden möjlighet att få livsmedlet serverat i ett återanvändbart kärl. Läs om vad återanvändbara kärl innebär och vilka regler som gäller.

På den här sidan:

...
...

Om lagstiftningen

Du hittar relevant livsmedelslagstiftning i spalten till höger på sidan. Där kan du klicka dig vidare och både få information om lagstiftningen och komma direkt till de olika lagarna och förordningarna. Den lagstiftning som särskilt styr användning av engångskärl är:

- Förordningen (2021:996) om engångsprodukter (nedan benämnd förordning 2021:996).

Om kraven på återanvändbara kärl vid servering

Från den 1 januari 2024 finns krav om att den som erbjuder mat eller dryck i ett engångskärl måste erbjuda kunden en möjlighet att få drycken eller maten serverad i ett återanvändbart kärl. Det finns även krav på att verksamheten ska vidta effektiva åtgärder för att de återanvändbara kärnen ska kunna rotera flera gånger. Se 17 och 18 §§ i förordning (2021:996).

Kraven gäller dock inte om verksamheten saluför färre än 150 engångskärl per dag. Undantag finns även för kärl som helt består av papper eller kartong som inte har modifierats kemiskt på ett sätt som fördröjer nedbrytningen. Se 21 och 22 §§ i förordning 2021:996.

Syftet med förordningen är att minska nedskräpning och främja en cirkulär ekonomi. Bland annat begränsar förordningen hur engångsmuggar och engångsmatlådor av plast får användas och ställer krav på att verksamheten har tillgång till så kallade rotationssystem för sådana kärl.

Förordningen är inte en del av livsmedelslagstiftningen och ingår inte i den lagstiftning som omfattas av artikel 1.2 i förordning (EU) 2017/625. Det innebär att kontroll enligt förordningen 2021:996, dess finansiering och eventuella myndighetsåtgärder inte omfattas av förordning (EU) 2017/625.

Livsmedelslagstiftningen gäller dock ändå för hygienaspekter och livsmedelssäkerhet i hanteringen av de muggar och matlådor som ingår i ett återvinningsystem. Förpackningsmaterial som är avsedda för livsmedel ska alltid hanteras på sådant sätt att kraven i både livsmedelslagstiftningen och lagstiftningen om kontaktmaterial uppfylls.

Mer vägledning om efterlevnadsåtgärder, finansiering och kontroll enligt förordning (2021:996) tas fram och kommer att publiceras på Naturvårdsverkets hemsida.

[< Naturvårdsverkets webbplats](#)

Definitioner

I denna text menar vi med:

- *kärl* - muggar och matlådor
- *engångskärl* - engångsmuggar och engångsmatlådor

Se 7 och 8 §§ i förordning (2021:996) om engångsprodukter

Hygienkrav för återanvändbara kärl vid servering

Förordning (2021:996) ställer bland annat krav på att det ska finnas system för rotation av återanvändbara kärl. Hur dessa system kommer att se ut är inte specificerat i lagstiftningen.

När det gäller vilka krav på hygien som måste följas är livsmedelslagstiftningen tillämplig eftersom företagen alltid måste se till att livsmedelssäkerheten efterlevs och att de kontaktmaterial som används uppfyller lagstiftningen för detta. Reglerna i förordningarna (EG) nr 178/2002, 852/2004 och 853/2004 gäller för dessa kärl 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 systemet ska kunna skötas utan att det påverkar livsmedelssäkerheten. Det kan medföra att livsmedelsföretagaren 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 systemet för rotation av återanvändbara kärl tar plats i form av utrustning och förvaring av kärl och/eller att systemet medför nya aktiviteter, som hantering av rena och smutsiga kärl. Behovet av anpassningar bör utgå från och föras in i verksamhetens faroanalys. Hanteringen av smutsiga, returnerade kärl kan vara en ny aktivitet som medför nya faror, till exempel att patogena mikroorganismer och allergener kommer in med smutsiga kärl.

> [HACCP och flexibilitet](#)

Både för engångskärl och återanvändbara kärl gäller de allmänna kraven i livsmedelslagstiftningen. Krav på utrustning ställs i kapitel V i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. 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 kontaktmaterial ska hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras.

Verksamheten bör ta hänsyn till särskilda risker som kan uppstå om ett rotationssystem av återanvändbara kärl innebär att det finns en tidsperiod där livsmedelsföretagaren inte har kontroll över vad kärlden används till. Dessa risker kan grupperas som:

- **Allergener.** Om kärlden har använts till livsmedel med allergena ingredienser finns det risk för att de är kontaminerade med allergener.
- **Mikrobiologiska risker.** Kontamination av kärlden om de har använts till annat än livsmedel eller av kunder som eventuellt burit på smitta. Risk för tillväxt av mögelsporer om insamlingen inte har hanterats på ett lämpligt sätt.
- **Kemiska ämnen.** Kontamination från rengöringsmedel eller användning av kärlden till annat än livsmedel.
- **Skadedjur.** Risk för att insamlingsplatsen drar till sig skadedjur om den ligger i nära anslutning till en livsmedelsverksamhet.

Sammantaget ställer detta krav på att livsmedelsföretagaren gör Anpassningar av bland annat faroanalys och HACCP-plan. Egna rutiner och kontroller behöver finnas för att se till att de återanvändbara kärlden är tillräckligt rena och vid behov desinficeras, samt är i gott skick och inte utgör en livsmedelsrisk när de används. Företagets rutiner för kontroll av kärlden bör bland annat omfatta förändringar hos materialet, till exempel slitage, repor och skador som försvårar rengöring, missfärgningar och avvikande lukt. Verksamheten bör ta hand om kärlden från insamlingen på ett lämpligt och snabbt sätt så att risken för mögeltillväxt från matrester undviks.

Också förvaring av både engångskärl och återanvändbara kärl ska vara sådan att kontaminering undviks.

[Hantering och förvaring - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

> [Lokaler och utrustning](#)

> [Rengöring](#)

Krav på material för återanvändbara kärl vid servering

De återanvändbara kärl som verksamheten använder ska även uppfylla kraven för kontaktmaterial. Det innebär bland annat att materialet ska vara lämpligt för hur de är tänkta att användas så att överföring av farliga ämnen till matet eller dryck inte påverkar människors hälsa eller livsmedlet negativt.

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

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

> [Kontaktmaterial](#)

> [Material i kontakt med livsmedel - FCM](#)

Spårbarhet för återanvändbara kärl vid servering

Allt kontaktmaterial som används i direktkontakt med livsmedel ska gå att spåra ett steg bakåt och ett steg framåt i livsmedelskedjan. Spårbarhet ett steg framåt gäller dock inte om det steget är slutkonsument.

I artikel 17 i EG-förordning 1831/2003 finns regler om spårbarhet av kontaktmaterial.