

AVTAL

mellan Astma- och Allergiförbundet, Stockholm, org.nr 802005-7512, nedan kallat "Förbundet" och xxxxxxxx, org.nr xxxxxx-xxxx nedan kallat "Företaget" avseende rätten för Företaget att använda Förbundets logotype (se bilaga 1) med texten "Restaurangen är godkänd i Astma- och Allergiförbundets frivilliga egenkontrollprogram" på sina restauranger i Sverige.

§ 1. Restaurangens åtagande

Företaget förbinder sig att på sina restauranger följa Astma- och Allergiförbundets krav på restaurangkjors frivilliga egenkontroll (se bilaga 2).

Företaget förbinder sig att på sina restauranger skriftligt informera om att de följer Astma- och Allergiförbundets rekommendationer och informerar om matens alla ingredienser, enligt egenkontrollprogrammet. Detta kan ske via uppsatt blad, text i tryckt meny, på digital skärm eller på klistermärke. I denna information ingår Astma- och Allergiförbundets logotyp, speciellt designad för egenkontrollprogrammet.

Om Företaget skulle köpas upp av annat Företag så skall Företaget verka för att detta tecknar avtal med Förbundet om rätten att använda Förbundets logotype i enlighet med egenkontrollen. Förbundets rekommendation gäller endast Företaget.

Om Företaget ändrar namnet på Företaget skall Företaget i förhand informera Förbundet därom, varvid rättigheterna enligt detta avtal skall gälla Företaget under det nya namnet.

§ 2. Förbundets åtagande

Förbundet förbinder sig att under avtalsperioden inte förändra kraven i egenkontrollprogrammet.

Förbundet förbinder sig att informera om Företagets restauranger på den förteckning över restauranger som följer kraven i förbundets egenkontrollprogram som publiceras på Förbundets hemsida.

Förbundet förbinder sig att tillhandahålla skriftligt meddelande om att Företaget följer Förbundets egenkontrollprogram.

Förbundet tillhandahåller egenkontrollprogrammets logotyp till Företaget, som äger rätt att använda denna i sin marknadsföring.

Förbundet äger rätt att på egen bekostnad efter överenskommelse med Företaget kontrollera efterlevnaden av Företagets åtagande enligt § 1 första stycket. Konsulter som utnyttjas vid sådan kontroll ska utses av parterna gemensamt.

Kraven i egenkontrollprogrammet kommer att redovisas offentligt.

§ 3. Ekonomisk ersättning

Företaget förbinder sig att betala avgifter till Förbundet enligt följande.

SEK 900 per år för varje restaurang inom Företaget som önskar använda sig av Astma- och Allergiförbundets logga som märkning för egenkontrollen. Avgiften uppräknas varje år enligt branschindex. Hur många restauranger inom företaget som använder sig av märkningen skall varje år i samband med betalning av avgiften meddelas till Astma- och Allergiförbundet. Avgift för del av år omräknas så att det i storlek motsvarar den del av året som det gäller.

Förbundet ska fakturera Företagets ovanstående avgifter löpande och årsvis i efterskott till adress enligt avtalet. Betalningsvillkor ska vara 60 dagar och dröjsmålsränta ska i förekommande fall utgå enligt Räntelagen.

§ 4. Information

Företaget är fritt att marknadsföra sig som restaurang med Astma-och Allergiförbundets märkning för frivilliga egenkontrollprogrammet. Förbundet är fritt att informera, på hemsida och i andra sammanhang, om vilka restauranger som har skrivit avtal med Förbundet i frivilliga egenkontrollen.

§ 5. Ansvar

Förbundet ensam ansvarig för krav som riktas mot Förbundet baserat på Förbundets krav för frivilliga egenkontrollen under förutsättning att den av Företaget lämnade informationen varit korrekt.

§ 6. Avtalsperiod och uppsägning

Detta avtal skall träda ikraft vid nedanstående datum för påskrift och löpa tills någon av parterna säger upp avtalet. Orsak för Företaget att säga upp avtalet kan vara att Företaget inte längre vill använda Förbundets märkning för frivilliga egenkontrollen. Orsak för Förbundet att säga upp avtalet kan vara att Förbundet inte längre anser att Företaget uppfyller uppställda krav för frivilliga egenprogrammet. Förbundet måste då kunna visa att Företaget inte har uppfyllt ställda krav vid en eller flera restauranger. Ett annat skäl för Förbundet att säga upp avtalet är att kraven arbetas om eller att märkningen tas bort. En uppsägningstid på 1 månad åt båda håll gäller vid uppsägning av avtal.

När detta avtal upphör att gälla, oavsett skälen därtill bortfaller också Företagets skyldighet att erlagga ersättning enligt § 3 utöver på upphörandedagen förfallet belopp.

Avtalet är upprättat i två exemplar, varav parterna tagit var sitt. Avtalet gäller fr. o m båda parter godkänt och undertecknat det.

Bilaga 1. Logotype Rekommenderad av Astma och Allergi Förbundet

Bilaga 2. Astma- och Allergiförbundets krav på restaurangers/restaurangkedjors frivilliga egenkontroll

Stockholm datum

Astma- och Allergiförbundet
Box 17069
10462 Stockholm
Vx. 08-506 28 200

Ulf Brändström
Generalsekreterare

Bertil Orrby
Verksamhetschef

Stockholm datum

XXXXXXXX
XXXXXXXX
XXXXXXXX
VX. XXX-XXXXXXXX

XXXXX XXXXXXXX
VD

XXXXXXXX XXXXXXXX
marknadschef

Bilaga 1



Bilaga 2

Astma & Allergiförbundets krav på restaurangers frivilliga egenkontrollprogram för hantering av och information om allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen

Dessa krav är ett komplement till och förutsätter att:

- restaurangens verksamhet och lokaler är registrerade hos tillsynsmyndigheten,
- kraven ingår som en del av restaurangens egenkontrollprogram och dessa är kända av berörd personal och efterlevs.

Kraven baseras på:

- ”Informationsförordningen” (Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011)
- Visitas och Astma- och Allergiförbundets informations- och utbildningsmaterial ”Hurra en allergisk gäst!”
- Information och krav i olika branschriktlinjer exempelvis ”Visitas branschriktlinjer för restauranger 2014” samt ”Allergi och annan överkänslighet - hantering och märkning av livsmedel 2015”.

1. Restaurangens ledning – Engagera *alla medarbetare!*

1.1 Ledningen ska se till att alla medarbetares ansvar och befogenheter för hantering av och information om allergener och andra överkänslighetsframkallande livsmedel förklaras och är kända inom restaurangen.

1.2 Ledningen ska se till att all berörd personal får utbildning gällande hur gäster med matallergi och annan överkänslighet ska bemötas och hur maten ska beredas och serveras. Exempelvis enligt ”Hurra, en allergisk gäst!”. Ledningen ansvarar också för att restaurangens kunskap och erfarenhet inom området allergi och andra överkänslighetsframkallande livsmedel är uppdaterad och att aktuell information finns tillgänglig. Exempel på sådan information är:

- material från Astma- och Allergiförbundet, Livsmedelsverket och Visita
- olika branschriktlinjer
- Livsmedelsverkets allergiinformation (finns som PDFer)
- webbadresser med information om aktuella frågor.

1.3 Ledningen ska se till att information och reklam om att restaurangen arbetar enligt dessa krav, som sammanställts av Astma & Allergiförbundet, sprids på ett väl avvägt och lämpligt sätt. Löften och garantier om att restaurangen serverar ”allergisäker mat” eller att maten är ”fri från xx” får inte ges. Endast särskilda produkter som är registrerade hos Livsmedelsverket som ”fri från-produkter” får märkas med den texten.

Varningar om att restaurangens färdiga maträtter ”kan innehålla spår av” olika allergener får inte förmedlas till gästen.

Däremot får restaurangen informera gästen på följande sätt: ”I restaurangens kök används ett brett spektrum av livsmedel. Restaurangen kan därför inte garantera att livsmedlen är separerade till hundra procent. Restaurangen gör dock allt för att undvika att ingredienser oavsiktligt blandas med varandra.”

2. Information, inköp och förvaring - *Kunskap om innehållet i maten är A och O!*

2.1 -Restaurangen ska skaffa och spara skriftlig information om alla ingredienser som ingår i de livsmedel man använder. Detta kan exempelvis ske genom att:

- förpackningar med ingrediensförteckning sparas,
- tillgång till ingredienslistor finns på leverantörens hemsida.

Informationen ska uppdateras när ändringar sker.

2.2 Informationen ska täcka in alla ingredienser som ingår i aktuella maträtter. Informationen får inte begränsas till de allergener som anges i märkningskraven för livsmedel (enligt bilaga 2 i Informationsförordningen 1169/2011.)

2.3 Restaurangen ska ha en skriftlig instruktion eller checklista för val av leverantörer, baserat på bland annat en bedömning av om dessa har kunskaper om och intresse för allergi- och andra överkänslighetsfrågor. Ett underlag för bedömning finns i Astma- och Allergiförbundets material Hurra, en allergisk gäst!.

2.4 Restaurangen ska sluta köpa från godkända leverantörer om det vid upprepade tillfällen visar sig att de inte kan uppfylla de märkningskrav som finns och har en bra hantering av allergener.

2.5 Restaurangen ska kontrollera att levererade råvaror är märkta med eller kan kopplas samman med ingrediensförteckningen med information om allergi och andra överkänslighetsframkallande ingredienser (särskilt viktigt om ersättningsvara levererats).

2.6 Råvaror ska lagras så att risk för kontamination och misstag i hanteringen förebyggs. Detta innebär bland annat att:

- råvaror som packas om skall vara tydligt märkta med information om ingående ingredienser.
- förpackningar ska vara väl förslutna när de inte används.
- råvaror som är väl kända för att kunna framkalla allergi eller annan överkänslighet ska så långt det är möjligt lagras avskilda från varandra och om möjligt på bestämda platser.

3. Beställning, matlagning och servering - Bra kommunikation är avgörande för gästens upplevelse!

3.1 Information om restaurangens alla maträtter och dess ingredienser ska finnas lättillgänglig för berörd personal så att denna kan vidarebefordra informationen till gästerna. Detta kan exempelvis ske genom:

- anteckningar, informationsblad eller receptsamlingar som förvaras i köket;
- dokumentation på förvaringskärl om vilka ingredienser som ingår;
- digitalt lagrad data för utskrift.

3.2 De ingredienser som finns listade i EUs lista för allergener ska anges i klartext i informationen om maträtterna på samma sätt som gäller för färdigförpackade livsmedel. Det innebär att ursprunget till allergenet ska framgå tydligt. Om exempelvis vetemjöl ingår i maträtten ska informationen beskriva att maträtten innehåller vete och gluten, Om kasein eller vassle ingår ska det framgå att den innehåller mjölk, om albumin ingår ska det framgå att den innehåller ägg.

3.3 All slags information om restaurangens maträtter ska kontinuerligt stämmas av och om så behövs uppdateras (exempelvis när en ny leverantör anlitas, när nya ingredienser köps in eller börjar användas och när nya menyer lanseras).

3.4 Restaurangen ska fråga efter önskemål från gäster som har allergi- eller annan överkänslighet mot livsmedel. När det behövs ska önskemålen dokumenteras. Detta kan exempelvis ske genom att:

- gästerna får fylla i frågeformulär inför konferenser eller andra större evenemang
- allergi- och överkänslighetsfrågor diskuteras vid beställningen
- gästen talar direkt med kocken.

All berörd personal ska kunna föra gästens önskemål vidare till andra som behöver veta dessa vid restaurangen.

3.5 All berörd personal ska kunna bemöta och vägleda en allergisk eller överkänslig gäst på ett vänligt och korrekt sätt.

3.6 Restaurangen ska ha rutiner för hur matlagning för gäster med matallergi- och överkänslighet ska ske så att risk för kontamination minimeras. Dessa rutiner ska vara kända av berörd personal och kunna förklaras för gäster om de önskar få reda på hur maten hanteras och tillagas. Exempelvis är det viktigt att alla ytor är väl rengjorda innan beredning av mat till personer med allergi och överkänslighet påbörjas.

3.7 Vid serveringen ska kontroll ske så att gästen får rätt maträtt (genom exempelvis jämförelse med beställningen eller en kontrollfråga till gästen).

3.8 Vid bufféserving ska alla maträtter i buffen vara märkta. Buffén ska organiseras så att risk för kontamination minimeras. Detta innebär bland annat att:

- separata uppläggningsbestick används för olika rätter
- maträtter och bröd placeras så att mat inte kan skvätta över eller smulor falla ner i andra maträtter.

3.9 Inköpta livsmedel märkta ”fri från” som serveras i en buffé med löftet om detta (exempelvis fri från mjölk eller gluten) ska placeras separat och väl avskilt från övriga livsmedel. Dessa ska vara tydligt märkta med vad de är ”fria från”.

3.10 Gästen ska ha möjlighet till att få information om hur maten bereds så att gästen på egen hand kan göra en bedömning om de kan äta maten eller inte.

4. Utbildning och personlig hygien - *Allas kunskap och förståelse är en viktig plattform i arbetet!*

4.1 All berörd personal ska ha kunskap om hur information om de 14 reglerade allergener och andra vanligt efterfrågade överkänslighetsframkallande ämnen i produkterna tas fram, samt hur dessa allergener ska hanteras vid restaurangen.

4.2 Företaget ska regelbundet utvärdera behovet hos restaurangpersonalen av vidare- och repetitionsutbildning inom området och genomföra sådan när det anses behövas.

4.3 Kunskap ska finnas vid restaurangen om hur man tar hand om drabbade och övriga gäster när någon fått en allergisk chock eller annan kraftigare överkänslighetsreaktion.

4.4 Restaurangens instruktioner för personlig hygien, ska bland annat beskriva hur risker med kontaminering av de 14 reglerade allergener och andra vanligt efterfrågade överkänslighetsframkallande ämnen kan minimeras. Rutiner ska finnas på plats för att undvika korskontaminering.

5. Gästklagomål och förbättringsverksamhet - *Att ta lärdom och förbättra sig ger nöjdare kunder!*

5.1 Klagomål från gäster med allergi- och annan överkänslighet ska hanteras med omsorg och noggrannhet. Vid allvarigare händelser ska restaurangens/restaurangkedjans ledning omedelbart informeras. Vad som hänt och gästens namn ska dokumenteras.

5.2 Restaurangen ska ha en skriftlig checklista för vad som ska göras om en gäst får en misstänkt allergisk chock. Denna ska bland annat beskriva:

- hantering och bemötande av den drabbade personen, och bemötande mot övriga gäster
- hantering av den mat och råvaror som är förknippade med händelsen
- kontakter med tillsynsmyndigheter.

En checklista som kan användas finns i Astma och allergiförbundets material ”Hurra, en allergisk gäst!”, samt som väggposter.

5.3 När det gäller händelser där gästen fått en allergichock (bedömd av läkare) ska Astma och allergiförbundet alltid informeras om det inträffade snarast möjligt efter det att den ”akuta fasen” hanterats. Se www.astmaoallergiforbundet.se för aktuell kontaktinformation.

5.4 Restaurangens ansvariga ska minst en gång per år utvärdera och vid behov förbättra arbetet gällande information och hantering av allergi- och andra överkänslighetsframkallande livsmedel. Vid denna utvärdering ska all information om akuta händelser, reklamationer och förbättringsförslag från gäster och personal användas.