

Till våra kunder

Skive, Januari 2026

## Livsmedelssäkerhet och Vikans produkter

Vikans rengöringsredskap baseras på gedigen expertis inom livsmedelssäkerhet och hygien.

Vikan erbjuder dokumentation som styrker efterlevnad av reglerna för rengöringsutrustning och redskap som har direkt eller indirekt livsmedelskontakt. Mer information om dokumentation som Vikan erbjuder finns på <https://www.vikan.com/se/tjaenster/nedladdningscenter/> och <https://www.vikan.com/se/tjaenster/dokumenterat-livsmedelsgodkaenda/>

Svensk hänvisning här

Vikanprodukter avsedda för direkt eller indirekt livsmedelskontakt omfattas av följande förordningar:

### EG-förordning nr 1935/2004

Denna förordning gäller för alla material och artiklar som, i färdigt tillstånd, är avsedda för kontakt med livsmedel eller kan förväntas ha kontakt med livsmedel.

Material med livsmedelskontakt får inte – under normala och rimligen förväntade användningsförhållanden – avge beståndsdelar till livsmedlen i mängder som skulle kunna

- utgöra en fara för människors hälsa
- innebära en oacceptabel förändring i livsmedlets sammansättning
- medföra försämrade organoleptiska egenskaper hos livsmedlet.

Produkter som överensstämmer med denna förordning är märkta med nedanstående glas- och gaffelsymbol.



### EG-förordning 2023/2006 (GMP)

Vikans produkter tillverkas i enlighet med EG-förordning nr 2023/2006 från den 22 december 2006 om god tillverkningssed när det gäller material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

### EU-förordning 10/2011 med ändringar

Den här förordningen omfattar plastmaterial som, i sitt färdiga tillstånd, är avsedda att komma i direkt kontakt med livsmedel och som måste åtföljas av en försäkran om överensstämmelse.

### EG-förordning nr 178/2002

Den här förordningen innefattar ett generellt krav för livsmedelssäkerhet. Enligt detta krav får utrustning som används i miljöer där livsmedel tillverkas, inte ge upphov till att livsmedlen blir otjänliga för människor eller farliga för hälsan. Förordningen gäller all utrustning – även rengöringsutrustning – som

används i miljöer där livsmedel framställs, även om utrustningen inte har direkt livsmedelskontakt eller kontakt med ytor där livsmedel hanteras.

### EU-förordning nr 2017/625

Enligt den här förordningen måste Vikan och våra leverantörer vara registrerade leverantörer av artiklar för livsmedelskontakt. Därför granskas Vikan vartannat år av den danska motsvarigheten till livsmedelsverket, för att säkerställa att vi följer EU-reglerna för material med livsmedelskontakt.

### FDA CFR 21

De flesta av Vikans produkter uppfyller kraven enligt FDA CFR 21 och tillverkas av FDA-godkända material. FDA-symbolen (se nedan) är tryckt på Vikans produktförpackningar. Se även

<http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text->

[idx?SID=3e8d514d848f98331270b0d0d6768f92&mc=true&tpl=/ecfrbrowse/Title21/21cfrv3\\_02.tpl#0](http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=3e8d514d848f98331270b0d0d6768f92&mc=true&tpl=/ecfrbrowse/Title21/21cfrv3_02.tpl#0)



Mer information om försäkran om överensstämmelse, glas- och gaffelsymbolen och FDA-godkännanden för olika Vikan-produkter finns på <https://www.vikan.com> (under de olika produkterna).

### Allmänt

Rengöringsutrustning som inte uppfyller kraven för material med livsmedelskontakt kan, trots det, användas i miljöer där livsmedel framställs, men då endast på ytor som inte har direkt eller indirekt kontakt med livsmedel. Exempel på sådana ytor är golv, väggar, avlopp, tak och hjul på utrustning.

### Tekniska data

Utöver den produktsäkerhetsinformation som Vikan enligt lag är skyldiga att erbjuda, tillhandahåller vi information om exempelvis:

#### Kemikalie- och temperaturbeständighet

Råmaterialen i de Vikan-produkter som är avsedda för livsmedelsmiljöer, kan användas med godkända rengörings- och saneringsmedel förutsatt att sådana medel används i rätt koncentration, vid rätt temperatur och under så lång tid som kemikalietillverkaren rekommenderar. För information om kemikalie- och temperaturbeständighet för specifika Vikanprodukter, se respektive produktsida på webbplatsen <https://vikan.com>, exempelvis <https://www.vikan.com/se/produkter/skyfflar-och-gafflar/56013/ergonomisk-skyffel-380-x-340-x-90-mm-1310-mm-blaa>

#### Underhåll och rengöring av utrustning

Att regelbundet rengöra och inspektera rengöringsutrustningen avseende skador är ett viktigt sätt att minimera risken för kontaminering. Ett krav enligt FSSC 22000 är att rengöringsutrustning rengörs enligt regelbundna intervaller och fastslagna rengöringsprotokoll. Dessutom måste rengöringsresultatet verifieras. Det här är livsmedelsproducentens ansvar, då intervallens längd och de metoder som används varierar mellan olika tillverkare. Men allmänna instruktioner för rengöring och desinfektion av Vikans produkter finns på: <https://www.vikan.com/se/tjanster/underhaalla-rengoeringsredskapen/>

## ISO-standarder

Vikans produktion är kvalitetscertifierad i enlighet med ISO 9001:2015 och miljöcertifierad i enlighet med ISO 14001:2015. Se <https://www.vikan.com/se/tjaenster/nedladdningscenter/>.

Med vänlig hälsning,  
VIKAN AVS



Steen Rolander Nielsen  
Group Technical Manager



Marta A. R. Sztuka  
Materials & Compliance Specialist