

Besök vår hemsida!

[www.gotland.se/
livsmedel](http://www.gotland.se/livsmedel)

Där finns massor av
matnyttig information.

Livsmedelskontroll

På Region Gotland arbetar sju livsmedelsinspektörer som har till uppgift att bland annat kontrollera öns alla livsmedelsverksamheter. Det finns drygt 900 verksamheter, allt från gårdsbutiker till dricksvattenanläggningar, restauranger och industrier.

Vårt mål med kontrollen är att livsmedel ska vara säkra att äta samt att konsumenterna inte ska bli lurade, medan ansvaret för detta ligger hos er som driver verksamheten.

Följ med på en inspektion:
www.gotland.se/75868

**Vad vill ni att vi ska ta upp i
nyhetsbrevet?**

**Andra förslag eller åsikter
om kontrollen?**

Tipsa oss!

registrator-mhn@gotland.se

Syftet med nyhetsbrevet

Vi vill på ett enkelt och tydligt sätt informera er verksamhetsutövare om till exempel:

- Nyheter från Livsmedelsverket
- vad vi lägger extra fokus på vid kontrollerna under kommande halvår
- vad som kan vara extra viktigt att tänka på just nu

Vad är ett vite och varför får jag ett?

Vite är ett ekonomiskt påtryckningsmedel som vi kan använda för att få ett företag att följa ett beslut, till exempel ett föreläggande. När ett beslut förenas med vite betyder det att ditt bolag kan bli skyldigt att betala ett visst belopp till staten om beslutet inte följs. Även om vitet blir utdömt är ni skyldigt att genomföra åtgärderna i beslutet.

Ett vite fastställs alltid till ett bestämt belopp, och kan vara antingen en engångssumma eller ett löpande vite. Ett löpande vite är ett bestämt belopp för varje tidsperiod då ett beslut inte har följts. Beloppet ska vara högre än kostnaderna för att åtgärda avvikelserna och vi ska ta hänsyn till det vi känner till om er ekonomiska situation.

Om vi konstaterar att ett beslut förenat med vite inte har följts, kan vi ansöka om utdömande av vitet. En sådan ansökan gör vi till Förvaltningsrätten i Stockholm.

Vi förenar beslut med viten när det gäller allvarliga brister i livsmedelssäkerheten, eller om samma avvikelser konstateras flera gånger utan att tillräckliga åtgärder vidtas.

Hantering av kyckling

Födevarestyrelsen (danska Livsmedelsverket) har gjort några bra youtube-filmer, bland annat "Blå kyckling- Pas på campylobacter-bakterier" (<https://www.youtube.com/watch?v=OE6oVhcXw24>) Denna film visar konsekvensen av dålig handtvätt/-hygien, rengöring, hantering och separering när man lagar mat. Den blå färgen i filmen illustrerar bakterier. Filmen handlar om tillagning och hantering av rå kyckling, men innehållet går att applicera på andra livsmedel. Filmen är på danska och är knappt 3 minuter lång.



Vid hantering av rå kyckling:

- Tvätta alltid händerna med tvål och vatten innan du börjar laga mat och mellan varje arbetsmoment.
- Skölj inte kycklingen under kranen för att undvika att det stänker.
- Använd lagom stark vattenstråle då du tvättar händerna och diskar för att undvika att det stänker.
- Torka upp köttsaften med papper.
- Diska knivar och skärbrädor noga.

Projekt samsyn – likvärdig kontroll 2018

Livsmedelslagstiftningen är en målstyrd lagstiftning med stor flexibilitet och liten detaljstyrning. Flexibiliteten ger oss inspektörer möjlighet att göra bedömningar av olika situationer. Det medför att bedömningar ibland skiljer sig mellan inspektörerna.

Miljösamverkan Sydost och Gotlands län gör under hösten ett gemensamt projekt för att öka samsynen i bedömningar mellan de olika kommunerna. Projektet innebär bland annat att vi följer med inspektörer i andra kommuner på inspektion och sedan diskuterar vi hur och varför vi gjort våra bedömningar.

Skadedjur

Alla verksamheter ska ha rutiner för att upptäcka spår av skadedjur samt förebyggande rutiner så att livsmedel inte förorenas.

Bananflugor: Bananflugor ökar i antal mot slutet av sommaren och dras bland annat till dålig frukt och matrester. De vanligaste ställen som fluglarverna utvecklas i är öl- och vinrester, gammal frukt, golvbrunnar och diskhoar. För att undvika bananflugor rekommenderar vi att ni håller rent, kasserar dålig eller övermogen frukt och kastar sopor regelbundet. Tänk på att förvara returflaskor och burkar förslutet i till exempel plastsäckar. När du har diskat, ta bort alla matrester som finns i diskhon och i avlopp. Det tar två veckor för en bananfluga att bildas från ägg till fluga och en hona kan lägga upp till femhundra ägg. För att minska antalet bananflugor kan man göra en fälla genom att blanda vinäger, sirap eller honung och lite diskmedel.

Råttor och möss: Nu är hösten här och det är dags att se över dörrar, fönster, ventiler och håligheter så att skadedjur inte kan ta sig in i verksamheten. Se över utomhusmiljön och ta bort växtlighet och upplagring av exempelvis pallar och backar intill ytterväggar och i anslutning till varumottagningen. Gnagare vill gärna söka skydd på sådana platser. Se över sophanteringen så att det är rent på marken och att locken går att stänga på soptunnorna. Vid grävning, sprängning eller annan anläggning i området runt din verksamhet störs råttor lätt och kan ta sig in i byggnader. Det är viktigt att man håller råttor borta från inomhusmiljön eftersom de sprider smitta via sin avföring.

Mottfjäril: Mottfjäril är ett skadedjur, det finns många olika varianter men de vanligaste är kvarnmott, mandelmott och kakaomott. Mott kommer vanligtvis med matvaror. Mottfjärilen gör ingen skada men larverna spinner trådar i den vara som angripits, vanligtvis mjöl, gryner, müsli, nötter, pasta, ris, choklad eller kryddor. Kassera angripna produkter så fort mott upptäcks och var noga med rengöring av kringliggande utrymmen. Mott kan återkomma efter kassering och rengöring på grund av att mottlarverna förpuppar sig utanför den vara som angripits och blir till fjäril efter 2-3 veckor. Förvara nya produkter i tätslutande plastpåsar eller burkar/hinkar om du har haft problem med mott.

Sommarens provtagningar

Under sommaren togs livsmedelsprover vid verksamheter som tillagar och kyler ned varm mat samt säljer mjukglass. Provtagning på nedkyld mat har gjorts vid restauranger sedan 2015 och provtagning av mjukglass gjordes senast 2014. Totalt togs 41 provtagningar av nedkyld mat varav 38 prover bedömdes tillfredsställande. Tre prover bedömdes vara godtagbara på grund av bakterier. Inga prover var otillfredsställande. Bakterierna som analyserades kan vara sjukdomsframkallande men visar främst på om rutiner för tillagning, nedkylning och hantering varit säkra. Otillfredsställande och godtagbara analysvar kan orsakas av till exempel återkontaminering efter upphettning/tillagning av maten, genom orena händer och/eller smutsiga redskap. Det kan också orsakas av att temperaturen varit felaktig vid nedkylning och/eller vid förvaring.

Totalt togs även 14 mjukglassprover under sommaren, varav 5 var otillfredsställande och 2 godtagbara. Omprov togs på glassprover som visade otillfredsställande resultat tills proverna var tillfredsställande igen. Rengöring av mjukglassmaskinen och pastörisering är faktorer som påverkar antalet bakterier i mjukglassen och behöver därför ske tillräckligt ofta för att ge en bakteriehämmande effekt.

Totalt togs även 8 prover i samband med projektet ”blodiga burgare” och dessa prover visade tillfredsställande resultat. Vid 3 verksamheter behövde dock rutinerna för tillagning av rosa hamburgare förbättras.

Anmälan av fri från-produkter

Från den 15 oktober måste företag som släpper ut "fri från"-livsmedel på marknaden återigen anmäla dessa till Livsmedelsverket. Företag som redan före den 15 oktober 2018 säljer livsmedel med denna märkning behöver inte anmäla. Anmälan ska göras av den livsmedelsföretagare i vars namn eller firmanamn livsmedlet säljs eller av den som importerar livsmedlet till EU. Blankett för anmälan finns på Livsmedelsverkets hemsida <https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/blanketter/ovriga-omraden-blanketter>

Revision

Revision är en kontrollmetod som vi kan använda oss av för att utföra livsmedelskontroll. En revision är mer djupgående med tydligt fokus på utvalda områden, jämfört med en inspektion som ofta kan vara mer övergripande. Revisioner görs oftast föranmälda.

Syftet med en revision är att kontrollera era metoder och rutiner, samt hur ni använder dem i verksamheten. Revisionen ska ge svar på om era metoder, rutiner, arbetssätt och övriga förutsättningar innebär att ni följer kraven i livsmedelslagstiftningen.