

Juni 2014

Årgång 1, nummer 1

# Nyhetsbrev från livsmedelsinspektörerna

Besök vår nya 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 **800 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](http://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](mailto:registrator-mhn@gotland.se)

## Dricksvatten - Vårt goda vatten

Dricksvatten är vårt viktigaste livsmedel. Gotland med sitt unika läge och geologiska förutsättningar ställer höga krav på vattenförsörjningen. Sprickig berggrund och tunna jordlager gör att grundvatten lätt förorenas. Bara en av fyra dricksvattenbrunnar på Gotland har tjänligt vatten. Det är livsmedelsföretagarens ansvar att se till att de livsmedel som erbjuds är säkra, därför ska livsmedelsföretagare med egen brunn se till att vattnet håller god kvalitet. Tillsyn av brunnen görs för att försäkra sig om vilka faktorer som kan påverka vattenkvaliteten och därefter sätta in åtgärder. Dricksvattenkvaliteten ska kontrolleras regelbundet genom egen provtagning.

Läs mer på [www.gotland.se/vartgodavatten](http://www.gotland.se/vartgodavatten)



## Redlighet—inget fusk!

Med redlighet menas att kunden inte ska bli vilseledd eller lurad. Det du säljer ska stämma överens med vad det verkligen är och du ska säkerställa att varan motsvarar det som anges i meny eller muntligt. Vid livsmedelskontroller det senaste året har de vanligaste avvikelserna gällt parmesanost, parmaskinka och fetaost.

Läs mer på <http://gotland.se/71679>

- Vissa varor har skyddade beteckningar och måste komma från ett visst geografiskt område eller vara tillverkat på ett visst vis, till exempel fetaost. Andra exempel på detta är att Serranoskinka används istället för parmaskinka, båda har skyddade beteckningar och bör inte blandas ihop.

- Det förekommer att billigare kött detaljer eller andra djurslag säljs som oxfilé, t.ex. italiensk vattenbuffel eller obesiktat hästkött.

Det finns även en risk för allergiker då grana padano, som kan användas istället för parmesan, kan innehålla ägg eller soja. Salladost, som används när fetaost anges, innehåller komjölkprotein som är en allergen.



## Glassprojekt

I sommar kommer vi provta glass och kontrollera rutiner kring mjukglass- och kulglasshanteringen. Det som är viktigt när man serverar glass är rengöring av mjukglassmaskinen och regelbundna byten av vatten till kulglasskopan.

Resultat av provtagningen kommer att presenteras på vår hemsida efter sommaren.



**Samhällsbyggnadsförvaltningen**

Enhet Livsmedel & Alkoholtillstånd  
Telefon team livsmedel 0498-26 32 10  
[www.gotland.se/livsmedel](http://www.gotland.se/livsmedel)

 **Region  
Gotland**



## Medium-rare hamburgare

**Hamburgare som tillagas medium/rare, rosa i mitten, kan vara väldigt saftiga och goda. Men bakterierna som finns naturligt på köttets yta kan göra dem farliga.**

Känsliga människor kan bli väldigt sjuka av EHEC-bakterier, som är vanliga på nötkött. Om du hettar upp livsmedlet dör bakterierna, men eftersom bakterier växer på köttets yta så finns den alltså i hela köttfärsen.

För att minska risken är det viktigt att du använder färskmalad färs från en väl rengjord kvarn, har god hygien, och att hålla en obruten kylkedja. Färs till medium/rare hamburgare bör hålla samma standard som färs till råbiff.

Om man inte har möjlighet att följa dessa råd bör man se till att produkter av malt kött blir upphettade helt igenom.



## Temperaturer och risker

På sommarhalvåret är det ofta varmt och svårare att hålla kylkedjan. Bakterier och andra mikroorganismer kan då få tillfälle att förstöra maten eller göra oss sjuka. Här är några tips att tänka angående temperaturer:

- Förvaring vid låg temperatur, eller mycket hög, förlänger livsmedlens livstid och ger säkrare mat. Även i vakuumpförpackade livsmedel kan bakterier som ger allvarliga sjukdomar växa, t.ex. Listeria som det larmats om nyligen.
  - Upphetning förstör inte alla farliga mikroorganismer och gifter, men många. Höga temperaturer vid tillag-
- ning och varmhållning hindrar mikroorganismer att växa.
- Nedkylning ska gå fort, hela livsmedlet ska ha kylts ner till 8° c inom fyra timmar efter tillagning, annars riskerar man att bakterier växer till och gör maten farlig.
- När ett fryst livsmedel tinar så börjar mikroorganismerna växa igen, därför ska upptining ske i kyla eller under kontrollerade former.



## Laga mat utomhus

Till sommaren lagar flera verksamhetsutövare mat utomhus, under helt andra förutsättningar än när man har tak över huvudet. Råd om hur du lagar mat på ett säkert sätt utomhus finns i en ny branschriktlinje.

Läs mer på [www.slv.se](http://www.slv.se), sök på "Branschriktlinjer utomhusmatlagning"

## Allergi i maten

**Idag har många människor allergier eller är överkänsliga mot ämnen i mat och dryck. Därför är det viktigt att de kan lita på att den mat som ni serverar är säker för dem.**

När ni hanterar och tillagar av mat till födoämnesallergiker och intoleranta personer måste det ske så att risken för att kontaminera maten minskar.

I livsmedelskontrollen ser vi bland annat på rutiner för hur ni hanterar maten och hur ni förvarar allergiframkallande livsmedel och allergenfria livsmedel. Det är viktigt att både de som tillagar maten och de som serverar den har god kunskap om allergener.

Läs mer på [www.slv.se/sv/grupp1/Risker-med-mat/Allergi-och-overkanslighet/](http://www.slv.se/sv/grupp1/Risker-med-mat/Allergi-och-overkanslighet/)