

Oktober 2014

Årgång 1, nummer 2

# Nyhetsbrev från livsmedelsinspektörerna

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 **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 tycker 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)

## Märkning och information – nya regler!

I december kommer den nya informationsförordningen 1169/2011 att börja gälla. Detta innebär förändringar för många av våra företagare men inte alla. All information om mat inkluderas – även menyer, skyltar och hemsidor.

Nya krav är bland annat;

- Kunderna ska kunna få information om oförpackade livsmedel (t.ex. på café och restaurang)
- Allergener ska anges tydligare
- Minimistorlek för text på etiketter

- Obligatorisk näringsdeklaration i märkningen för de flesta livsmedel. Små och lokala producenter kan undantas från kravet
- Ursprungsmärkning för kött från fler djurslag än nötkött
- Infrysningsdatum för kött och fisk

Läs mer på [www.slv.se](http://www.slv.se), sök på "informationsförordningen" eller klicka dig in på [http://www.slv.se/sv/grupp1/livsmedelsforetag/Markning\\_och\\_pastaenden/Informationsforordningen/](http://www.slv.se/sv/grupp1/livsmedelsforetag/Markning_och_pastaenden/Informationsforordningen/)

## Vinterkräksjuka från hallon

Norovirus i frysta utländska hallon har under flera år orsakat magsjukesjukbrott på förskolor, äldreboenden och restauranger. Det senaste fallet var en förskoleklass som blev sjuka av smoothies gjorda på frysta hallon.

För att minimera risken att detta ska hända ska man alltid koka hallonen innan man använder dem. Tänk på att vinterkräksjukan smittar både genom livsmedel och från person till person, så därför är även god handhygien med tvål och bra rutiner i köket viktigt.

Läs mer på [www.slv.se](http://www.slv.se), sök på "norovirus" eller klicka in dig på <http://www.slv.se/sv/grupp1/Risker-med-mat/Bakterier-virus-och-parasiter/Norovirus-Calicivirus/>



## Nystartade verksamheter

Under 2014 har det startat många nya verksamheter runt om på Gotland. Food trucks har blivit alltmer populära. Dessa vagnar har samma krav på livsmedelssäkerhet, god hygien, separering och temperaturer, rengöring m.m. som alla andra verksamheter. Många nya caféer, gårdsbutiker och restauranger har startat upp eller bytt ägare och ön har fått fler mikrobryggerier. Inför starten har många nya verksamhetsutövare varit i kontakt med oss livsmedelsinspektörer för att reda ut en del frågetecken kring krav på lokaler, flöden och rutiner. Kontakta oss gärna när du ska göra förändring i din verksamhet!

**Samhällsbyggnadsförvaltningen**

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

## Arbetet med matförgiftningar

När någon blir sjuk av mat de ätit ute är det viktigt att vi livsmedelsinspektörer får veta det.

Om du som företagare får klagomål från kund, informera oss så snart som möjligt så att vi kan bilda oss en uppfattning om läget. Kanske har kunden blivit smittad någon annanstans. Bakterier kan ge olika symtom och det kan ta olika lång tid innan man blir sjuk.

Vi följer upp de anmälningar där två eller flera personer misstänks ha blivit sjuka av samma mat eller på samma restaurang. Denna sommar har fler anmält matförgiftning jämfört med förra året, men eftersom det oftast varit separata händelser har vi inte gjort fler uppföljande inspektioner än vanligt.

Läs mer på [www.gotland.se/1834](http://www.gotland.se/1834)



## Säkra förpackningar

Det finns många smarta lådor och förpackningar som passar till köket, men inte alla passar för maten.

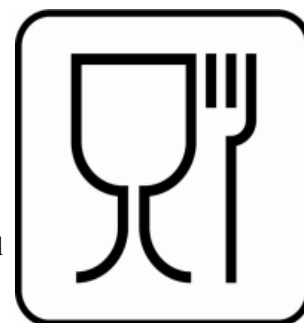
Stora plastlådor är praktiska för att förvara mat i och används i många verksamheter, men man måste vara uppmärksam så att lådorna är anpassade för ändamålet.

Till exempel bör man inte förvara en varm tomatsås i en återanvänd smörbytta eftersom smörbyttan är anpassad för kylförvaring av fet mat. Tomatsåsen kan då få plasten att släppa ifrån sig oönskade ämnen till maten.

Många plastlådor är dessutom till för annan förvaring, t.ex. kläder, leksaker eller verktyg. Ett olämpligt material kan ge förändring av sammansättning, smak eller lukt hos maten, eller i värsta fall påverka människors hälsa.

Ställ krav på din leverantör och se till att dina förpackningar är godkända för livsmedel, till exempel märkta med glas- och gaffel-symbolen!

Läs mer på [www.slv.se](http://www.slv.se), sök på "Material i kontakt med livsmedel"



## Sommarens glassprovtagning

Under sommaren har vi tagit 23 prover på mjukglass och hemmagjord kulglass. Av dessa visade 14 tillfredsställande resultat. 9 prover innehöll för höga bakteriehalter, som tyder på bristfällig hygien och/eller hantering. Rutinerna bör därför ses över. Iakttagelser vid inspektioner visade att flera brister i godtagbar möjlighet till handtvätt. Det kan medföra slarv med handhygien både vid produktion av glass och rengöring av mjukglassmaskinen. Skophantering och otillräckliga vattenbyten är några av de största bovorna för dåligt provresultat på kulglass.

Fortsättning följer nästa sommar, då provtagningsprojektet återkommer.



## Provtagning av eget dricksvatten

Du som har eget vatten till din livsmedelsverksamhet ska registrera din dricksvattenanläggning hos oss på **Enheten för livsmedel och alkoholtillstånd**. Beroende på hur mycket vatten som du behöver till din verksamhet så finns det olika vägar att gå.

Om du vill använda ditt eget vatten innebär kraven i lagstiftningen att man ska ta minst två vattenprov per år, som analyseras för mikrobiologiska och kemiska parametrar. Dessutom ska en utökad analys göras vart tredje år, där fler parametrar analyseras. Provtagningen ska göras enligt Livsmedelsverkets föreskrifter SLVFS 2001:30 om dricksvatten, och inte analyseras som vatten för enskilt hushåll.

Kanske behöver du inte använda vatten från den enskilda brunnen om du endast behöver ett fåtal liter till din produktion. Idag finns alternativet att köpa fullgott vatten, eller använda sig av kommunalt vatten på dunk tillsammans med bra rutiner.

**Kontakta oss gärna om du har frågor!**

