

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 sex livsmedelsinspektörer som har till uppgift att bland annat kontrollera öns alla livsmedelsverksamheter. Det finns drygt **850 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

Rena händer räddar liv!

När vi är ute på kontroll så är en av våra kontrollpunkter ”personlig hygien”. Vi tittar bland annat på rutiner för sjukdom, handtvätt och användning av handskar samt om det finns handtvättställ med flytande tvål och pappershanddukar. Om man desinficerar händerna är det viktigt att tänka på att alkohol inte har fullständigt avdödande effekt på vissa virus och sporer som orsakar magsjuka. Man ska därför alltid tvätta händerna med tvål och vatten innan man använder handdesinfektionsmedel.

Det är viktigt att tvätta händerna mellan varje moment i köket och så fort man tagit i något annat än livsmedlet man håller på med.

Förutsättningar för god handhygien:

- Kortärmade arbetskläder
- Inga ringar, klockor eller armband
- Kortklippta naglar utan nagellack, inga konstgjorda naglar



Provtagning i sommar

Under sommaren kommer vi att ta prover på färdiglagad mat hos öns restauranger för att kontrollera om livsmedlet är hanterat på ett säkert sätt. De parametrar som kommer att analyseras är anaeroba mikroorganismer, e-coli och/eller enterbakteriaceae. Dessa parametrar visar på exempelvis bristande hygien eller rengöring, förorening med avföring, bristfällig förvaring gällande tid och temperatur eller återkontaminering av maten efter tillagning. Resultatet av projektet kommer att redovisas i nästa nyhetsbrev som utkommer i oktober.

Information om allergener till gästerna

Enligt den nya informationsförordningen måste verksamheter som serverar oförpackade livsmedel kunna informera gästerna om maten innehåller någon av allergenerna från ”allergenlistan”. Om informationen är muntlig ska det finnas en upplysning om att information finns att få. Skriftlig information kan exempelvis finnas;

- På menyn
- På en särskild skylt eller skärm
- I ett informationsställ

Läs mer och se exempel på skyltar på vår hemsida: <http://gotland.se/79072>

Varför hamnar kontrollresultatet i tidningen?

Resultat av en kontroll kan antingen bli utan avvikelse eller med avvikelse. Beroende på hur allvarlig avvikelsen är, eller om den inte är åtgärdad trots att den påpekats tidigare, blir följderna lite olika. Är avvikelsen mindre allvarlig kontrolleras den vid nästa ordinarie inspektion. Om det handlar om en tidigare påtalad avvikelse, eller en allvarlig avvikelse så genomför vi en extra offentlig kontroll. Det innebär att vi kommer ut på en uppföljande kontroll, en kontroll som timdebiteras då den inte är planerad. Varje vecka så begär en nyhetsbyrå ut de rapporter som leder till extra offentlig kontroll samt de beslut som innebär att något föreläggande, återkallande, förbud eller åtals- eller polisanmälningar gjorts. Eftersom detta är offentliga handlingar så måste vi lämna ut uppgifterna. Nyhetsbyrån kan sedan sälja sedan dessa uppgifter till lokalpressen.



Hårskydd

I kontrollområdet personlig hygien ingår det, förutom rutiner för handhygien, även rutin för skyddskläder. Enligt EU-förordningen (EG) 852/2004 ska personal som hanterar oförpackade livsmedel, när så är nödvändigt, bära täckande skyddskläder. På Gotland har vi tolkat detta som att när man hanterar oförpackade livsmedel så ska man bära hårskydd. En bedömning av situationen görs även alltid på plats. Hårskyddet skyddar inte bara mot att hårstrån faller ner i maten, det skyddar även mot stafylokocker, hudavlagringar och andra naturligt förekommande bakterier och jästsvampar i hårbotten. Hårstrån i sig utgör ingen stor mikrobiologisk risk, men eftersom de flesta människor inte kan tänka sig att äta mat med hårstrån i så räknas maten då som otjänlig.

Projektet Vårt goda vatten fortsätter!

I skrivande stund är arbetet med att registrera och riskklassa enskilda vattentäkter i full gång. Till hösten så kommer alla som har en dricksvattenanläggning att få sitt provtagningsprogram fastställt, där framgår det vilka parametrar som ska analyseras och hur ofta det ska ske.

Det går att minska provtagningsfrekvensen på den normala kontrollen om följande förutsättningar är uppfyllda:

1. om resultatet av provtagningen under minst två i rad är klart bättre än de gränsvärden som finns, och
2. om en försämring av vattenkvaliteten bedöms som osannolik. För att bedöma om en försämring av vattenkvaliteten är osannolik bör verksamhetsutövaren visa att brunnen är i gott skick, att den inte är ytvattenpåverkad och att man har kontroll på eventuella föroreningskällor i brunnen omgivning. Länsstyrelsen har ett register över mark som kan vara förorenad.

För utvidgad undersökning finns möjlighet att minska innehållet i undersökningen med enskilda parametrar under en särskilt angiven tidsperiod. Detta under förutsättning att kontrollmyndigheten bedömer att dessa enskilda ämnen sannolikt inte kommer att förekomma i tåkten. Man bör alltså göra åtminstone en utvidgad undersökning för att kontrollera om ämnet finns i vattnet överhuvudtaget.

Ska du lägga ner din verksamhet?

Om du ska lägga ner din verksamhet så måste du meddela oss det. På www.gotland.se/70864 finns det en blankett om upphörande av livsmedelsverksamhet som du kan skicka in till oss. För att du ska slippa betala nästkommande års faktura vill vi ha information om ditt upphörande innan årsskiftet!