

# 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 **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)

## Åtalsanmälan

Varje företagare är skyldig att registrera sin livsmedelsverksamhet till oss 10 arbetsdagar innan verksamheten ska starta.

Från och med 2016 kommer vi att åtalsanmäla de verksamheter som inte gör detta i tid. Kom ihåg att detta gäller även om ni byter organisationsnummer i er verksamhet!

## Resultat från sommarens inspektioner

Under sommaren har vi genomfört 207 inspektioner. Det har rapporterats 28 anmälningar om misstänkt matförgiftning. Under sommaren har även 14 anmälningar om klagomål gällande livsmedelshandlingen rapporterats, där bland annat ett klagomål lett till beslut om föreläggande med vite och föreläggande om åtgärder. Två beslut om förbud gällande dricksvatten i livsmedelsverksamhet har utfärdats under sommaren. Detta på grund av att vattnet varit otjänligt.

Vi har också drivit ett provtagningsprojekt av nedkyld färdigmat, totalt skedde 60 provtagningar av nedkyld färdigmat vid berörda verksamheter, inklusive 5 omprovtagningar. Totalt fick 48 verksamheter bedömningen "tillfredsställande" vid första provtagningen.

De otillfredsställande analysvaren tyder på att något steg i hanteringen inte var säkert. Möjliga orsaker till resultatet kan ha varit att återkontaminering skett efter upphettning/tillagning exempelvis genom orena händer och/eller smutsiga redskap samtidigt som temperaturen kan ha varit felaktig vid nedkyllning och/eller förvaringen.



## Förvaring av semlor

Nu när vintern snart är över oss är det återigen dags att börja tillverka semlor, frågan är då hur man på bästa sätt förvarar sina semlor.

Eftersom grädde och andra mejeriprodukter både är känsliga för bakterietillväxt och vanligt förekommande i bageriprodukter, är förvaringstemperaturen väldigt viktig. I EG-förordningen 852/2004 står det *råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter där sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller där gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår.* Lämplig temperatur för kylförvaring är mellan



+4°C och +8°C. Under hantering och produktion kan, av praktiska skäl, högre temperaturer accepteras under en begränsad period förutsatt att det inte medför en hälsorisk.

Så kom ihåg, bakverk med grädde, vaniljkräm eller motsvarande, inklusive semlor, ska förvaras i kyla.

## Plasthandskar

Många använder engångshandskar i tron om att det är mer hygieniskt – så är inte alls fallet. Handskar ersätter inte på något sätt handtvätt. Användandet av engångshandskar innebär inte automatiskt en god handhygien. Handskarna ska bytas i samma utsträckning som händerna tvättas, det vill säga efter varje smutsig arbetsuppgift och före varje ren. Det är också mycket viktigt att händerna är rena innan en ny handske tas på, annars finns det risk för att handsken i sig blir kontaminerad.

Syftet med att använda handskar är för att skydda livsmedlen från bland annat bakterier på händerna. Det kan vara nödvändigt om man till exempel måste/vill bära vigselring eller om man har sår eller plåster på handen.

### *Skilnad på handskar och handskar*

Liksom för andra material som är tänkta att komma i kontakt med livsmedel ska även engångshandskar vara märkta med information om detta i text eller symbol. Vissa handskar har en sådan sammansättning att de är direkt olämpliga att använda till exempelvis feta livsmedel. Läs alltid på förpackningen!



## Provtagning av vatten

I höst påbörjas arbetet med att fastställa provtagningsprogram för de verksamheter som använder enskilt vatten. Varje verksamhet kommer att kontaktas av oss, antingen via telefon eller via brev så att vi kan diskutera igenom provtagningsprogrammet. Enheten för livsmedel och alkohol har tyvärr ingen möjlighet att hjälpa till att ta eller att transportera några prover åt verksamhetsutövarna, detta måste man ordna själv. Man får själv välja vilket laboratorium man vill lämna sina prover till, så länge de är ackrediterade för de tester som ska utföras.

## Exempel på information om allergener

Vi har i tidigare nyhetsbrev informerat om de nya reglerna för allergener! Här är exempel på hur ni kan formulera den skriftliga upplysningen till gästerna:

### *Känner vi inte till din allergi?*

Fråga oss om vad maten innehåller!

### *Är du allergisk?*

Fråga personalen om vad maten innehåller!

### *Har du någon födoämnesallergi eller överkänslighet?*

Fråga personalen om vad maten innehåller!

## Julbord

Nu är det inte långt kvar till jul och många restauranger öppnar upp för julbord. Julbord och bufféservice kan föra med sig ökade risker för livsmedelsburen smitta till skillnad från brick- och tallriksservice. Gästerna tar sin mat själva och serveringen kan pågå i flera timmar. Därför är det viktigt att ha bra rutiner så att ingen riskerar att bli sjuk. Tvätta alltid händerna innan du börjar hantera mat, mellan olika arbetsmoment samt efter toalettbesök. Den som arbetar med julbordet får inte vara sjuk eller bära på smitta. Även personer som har varit sjuka eller har sjuka anhöriga hemma kan bära på smitta.

### Några saker att tänka på:

- Laga och hetta upp maten till +72°C.
- Mat som ska kylas ned ska kylas ned snabbt. Det är extra viktigt för mat som inte ska hettas upp innan servering, t.ex. ris à la Malta.
- Tänk på att inte göra fler rätter eller servera fler personer än vad verksamhet klarar av. Det behöver finnas tillräcklig kapacitet för både kylförvaring och nedkylning.
- Lägg inte upp mer mat än vad som beräknas gå åt inom en halvtimme.
- Byt ut fat och skålar istället för att fylla på och använd rena kärl och bestick.
- Grönsaker och frukt som ska användas som garnering eller ingå i en maträtt ska vara väl tvättade.
- Mat som stått ute på julbordet bör kasseras och inte serveras igen.
- Matens temperatur ska även kontrolleras vid serveringen.

