

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 900 verksamheter, allt från gårdsbutiker till dricksvattenanläggningar, restauranger och industrier.

Målet med kontrollen är att livsmedel ska vara säkra att äta samt att konsumenterna inte ska bli lurade. Svaret för detta ligger hos er som driver verksamheten.

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!

Projekt provtagning

Under sommaren 2016 planeras ett provtagningsprojekt där färdiglagad, nedkyld mat kommer att provtas. Ett liknande projekt genomfördes under sommaren 2015 och årets provtagningar blir således en uppföljning. Syftet med projektet är att undersöka om sommarverksamheter, som tillagar och kyler ner mat har tillräckligt goda rutiner för de stegen. Detta är tänkt att besvaras genom frågeställningarna:

- Finns tillräckliga rutiner gällande tillagning och nedkyllning?
- Är nedkyld mat mikrobiologiskt säker?
- Är resultatet annorlunda jämfört med resultaten från 2015?

Maten kommer att analyseras avseende aeroba mikroorganismer 30°C, Enterobacteriaceae, och E. coli. Förhöjda halter aeroba mikroorganismer kan tyda på fel förvaringstemperatur, otillräcklig rengöring- och/eller hantering. Högt antal Enterobacteriaceae indikerar att livsmedlet blivit kontaminerat från omgivning och/eller personal. Otillräcklig värmebehandling eller felaktig förvaringstemperatur kan också visa på en förhöjd halt. Förekomst av E.coli tyder på en förorening av avföring från djur eller människa. Otillräcklig handhygien efter toalettbesök kan exempelvis leda till förorening av livsmedel med E.coli.

Provtagningen kommer att ske i samband med ordinarie kontrollbesök under sommaren. Resultatet från sommarens provtagningar kommer sedan att sammanställas och jämföras med de från sommarsäsongen 2015.

Information till dig som använder enskilt vatten i din livsmedelsverksamhet

Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten SLVFS 2001:30 gäller om vatten tillhandahålls till fler än 50 personer eller används i offentlig eller kommersiell verksamhet oavsett storlek. Detta innebär att verksamheten omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten och ska då skriftligen anmäla sin anläggning till kontrollmyndigheten. Blanketter för registrering finns på hemsidan. För säsongsverksamheter ska provtagning av vattnet göras *innan* uppstart.

Offentlig kontroll av dricksvattenanläggningar

Region Gotland är den myndighet som utför den offentliga kontrollen av dricksvattenanläggningar på ön. Vi kontrollerar att ni som driver verksamheterna uppfyller kraven i dricksvattenföreskrifterna. Det gäller både för de stora, kommunala vattenverken, men även för de små offentliga eller kommersiella anläggningarna som försörjer b.l.a. livsmedelsföretag med dricksvatten.

Rötmånad

Rötmånad är ett gammalt begrepp från bondepraktikan som representerar en månadslång period, från slutet av juli till slutet av augusti då maten lätt blev dålig i det varma och fuktiga vädret. I dag när det finns både kyl och frys kan man lättare förvara maten så att den håller sig.

Perioden kallas rötmånad för att värmen och den höga luftfuktigheten som är vanlig vid denna tid på året ger gynnsamma förhållanden för bakterietillväxt, vilket gör att livsmedel lätt blir dåliga under denna period. Det medför förstås att det blir extra viktigt att hålla en god hygien och rätt temperatur vid hantering av livsmedel. Med *rätt* temperatur menas att kall mat ska vara kall, och varm mat ska vara varm. Genom att vara noggrann med rengöringen av redskap och utrustning som används kan man också förebygga att bakterier får möjlighet att växa till.

Trots att det är en viss period som benämns rötmånad, bör man vara extra försiktig alla månader som saknar bokstaven R.

Handtvätt

Det är ingen nyhet att rena händer bidrar till god hälsa. Handtvätt med tvål och vatten är det bästa försvaret mot spridning av bakterier, sjukdomar, och andra infektioner.

Så här tvättar du händerna på bästa sätt:

Ta bort klockor, ringar och andra smycken från händer och handleder. Blöt händerna med varmt vatten. Tvåla in händerna, och se till att det löddrar ordentligt. Tvätta handflatorna, händernas utsidor och sidor. Tvätta också handlederna, tum-marna, mellan fingrarna samt under naglarna. Var noga med att skölja händerna ordentligt. Torka händerna väl med torkpapper eller en pappershandduk.



Avgift för livsmedelskontrollen

En ny modell och taxa för Region Gotlands kontroll av livsmedel har antagits och gäller från och med den 1 januari 2016. Förändringen innebär i korthet att taxan delas in i två delar, en fast och en rörlig del. Den fasta delen är miljö- och hälsoskyddsnämndens kostnader för att uppfylla sitt tillsynsansvar. Det är en årlig administrativ avgift som omfattar en halv timavgift, det vill säga 490 kronor, och den är lika för alla företagare. Den rörliga delen avser den nedlagda kontrolltiden i varje ärende. Kontrolltiden avrundas till varje påbörjad halvtimme. Fakturering sker i efterhand av den sammanlagda utförda kontrollen och timavgiften är 980 kronor per timme. I kontrolltiden ingår inläsning av ärendet, kontakt med parter, samråd med experter och myndigheter, inspektioner, revisioner, provtagning och kontroller i övrigt, beredning i övrigt i ärendet samt föredragning och beslut.

Inga förändringar är beslutade angående riskklassning

Din livsmedelsanläggning behåller den riskklassning som beslutats tidigare. Riskklassningen är ett planeringsverktyg för miljö- och hälsoskyddsnämnden och hjälper nämnden att bedöma hur många besök som ska planeras under året. Om du har ändrat din hantering kan du behöva anmäla det till enhet livsmedel och alkoholtillstånd.

Nedkylning

- ◇ Innertemperatur bör vara 8°C inom 4 timmar från det att nedkylningen påbörjas.
- ◇ Sprid ut på större yta för att snabba på nedkylningen.
- ◇ Fyll inte kylan med för mycket varma livsmedel. Det kan öka temperaturen i kylan och fördröja nedkylningen, samt att det kan påverka andra livsmedel.
- ◇ Täck inte över livsmedlet för tidigt under nedkylningen, då hålls värmen kvar och det bildas kondens som kan öka risken för tillväxt av mikroorganismer.
- ◇ Omrörning av flytande livsmedel under nedkylningen gör att det går fortare.
- ◇ Att ställa grytan/blecket med mat i ett kallt vattenbad påskyndar nedkylningsprocessen.