

# 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 900 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)

## Marknader och evenemang

Försäljning och servering av livsmedel på marknader och evenemang behöver ofta registreras hos enheten för livsmedel och alkoholtillstånd. Kontakta därför alltid oss för bedömning.

Om du redan har en registrerad livsmedelsverksamhet och vill börja servera mat på marknader och evenemang ska du meddela oss detta, om det inte redan ingår i din registrering.

## Hånnlamb

Gotland har fått sin första produkt med skyddad ursprungsbeteckning, Hånnlamb (= hornlamm). Det är kött från det gotländska fårrasen gutefår som får märkas med denna beteckning, så länge man uppfyller den kravspecifikation som EU fastställt för just Hånnlamb. Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) är ett namn som får registreras för en produkt som

- kommer från en viss ort eller region eller,
- har en kvalitet eller egenskaper som helt eller till största del beror på en viss geografisk omgivning, med de naturliga och mänskliga faktorer som förknippas med den och
- i alla led produceras i det avgränsade geografiska området.

I Sverige finns bara totalt tre produkter som har detta beteckningsskydd. Förutom Hånnlamb är det Kalix löjrom och Upplandskubb. Andra kända exempel är Parmigiano reggiano och Prosciutto di Parma.



## Projekt i sommar

Under sommaren planeras två provtagningsprojekt där färdiglagad nedkyld mat respektive mjukglass kommer att provtas. Liknande provtagningsprojekt har genomförts tidigare och årets provtagningsprojekt kommer att bli en uppföljning av resultatet. Syftet med projekten är att kontrollera hantering av mjukglass samt att maten är säker att äta och om det finns tillräckliga rutiner för tillagning och nedkylning. Provtagningarna är en del av den årliga kontrollen, analyskostnaden för det första provet bekostas därför av Region Gotland. Vid otillfredsställande analysresultat kommer omprov att tas, dessa bekostas av verksamheten.

Resultatet kommer att sammanställas och jämföras med tidigare års provtagningsresultat. Detta kan ni läsa om i nästa nyhetsbrev i höst!

## Redlighetsprojekt

Under 2017 gör vi ett projekt om redlighet.

Redlighet innebär att märkning och presentation av livsmedel inte får vilseleda konsumenten. Konsumenter ska känna sig trygga och säkra och kunna göra medvetna val. Det som står på menyn ska vara det som man får på tallriken. I projektet kommer vi att kontrollera att det som står på menyn/skyltar stämmer överens med de livsmedel som finns att hitta i verksamheten.

En del livsmedelsprodukter har en skyddad beteckning för att de ska garantera en viss kvalitet och sammansättning. Exempel på sådana produkter är; fetaost, parmeskinka, parmesan, hånnlamb och gorgonzola.

## Kosttillskott

Under 2016 genomfördes ett projekt tillsammans med Kalmar län med målet att öka andelen säkra kosttillskott på marknaden. Totalt kontrollerades 201 produkter i 74 olika verksamheter. Fyra produkter belades med saluförbud under projektet.



Kosttillskott är en produktkategori som växer i snabb takt ute på marknaden. Ett kosttillskott ska alltid vara färdigförpackat, uppmätt i små doser och bestå av koncentrerade källor av näringsämnen. Det är en produktkategori där det sedan tidigare varit känt att en del produkter innehåller tvivelaktiga substanser. Ett kosttillskott som innehåller otillåtna ingredienser kan innebära en hälsofara för konsumenten.

## Campylobacter

Sedan sensommaren 2016 har Sverige haft en kraftig ökning av sjukdomsfall orsakat av campylobacter, där den främsta källan har varit svenskproducerad färsk kyckling. Bakterien kan även finnas i andra djurslag samt i vatten. Följ Livsmedelsverkets råd så undviker du att bli sjuk och sprida smittan vidare:

- Var noggrann med handhygien. Tvätta händerna före matlagning och direkt efter hantering av rått kött och rå kyckling.
- Använd rena redskap, håll rent på arbetsbänken och diska knivar och skärbrädor noga när du skurit rått kött och rå kyckling. Då förhindrar man att bakterier förs över från ett livsmedel till ett annat via redskap eller arbetsytor.
- Genomstek alltid kyckling. Genom att hetta upp maten ordentligt dör eventuella bakterier.
- Drink inte opastöriserad mjölk.

Det är viktigt att vara noga med hygien oavsett om kycklingen är färsk eller fryst. Risken är dock större med färsk kyckling än med fryst, eftersom frysning minskar mängden bakterier.

## Föreläggande med vite för uteblivet analyssvar

Under 2016 har vi haft vissa problem med att verksamheter med egen vattentäkt inte tar vattenprover och/eller skickar in sina analysrapporter till oss. Varje dricksvattenanläggning har ett provtagningsprogram som ska följas och när man tagit proven ska man enligt beslutet skicka in en kopia till oss.

Från och med 1/6-2017 kommer vi att utfärda ett föreläggande med vite för de verksamheter som inte tagit sina vattenprov eller inkommit med sitt analysresultat.

Undvik detta genom att komma ihåg att skicka en kopia på ditt analyssvar till oss!

## Ägarbyte?

Kom ihåg att anmäla din verksamhet till oss innan ni startar upp, vi vill ha in anmälan minst 10 arbetsdagar innan. Detta gäller även vid ändring av organisationsnummer! Om man inte meddelar oss riskerar man att bli åtalsanmäld.

Tänk på att även meddela oss om eventuella förändringar i din verksamhet så att de uppgifter vi har om er stämmer!

## Dricksvattenutbrott - enskilt vatten

Du som har en vattentäkt registrerad hos enheten för livsmedel och alkoholtillstånd är du skyldig att genast informera oss om du har otjänligt vatten. Du ska även göra en orsaksutredning. Utredningen ska påbörjas omedelbart, oberoende av problemets karaktär eller eventuella effekter. I många fall är orsaken till problemet uppenbar och snabbt åtgärdad, i andra fall kan det krävas omfattande, komplicerad och långvarig utredning och sanering.

Utredningen ska göras för att;

1. Ta reda på problemet bakom händelsen,
2. Undersöka när, var och hur det hände,
3. snabbt begränsa skadorna,
4. förhindra att det upprepas.

Försök snabbt få svar på följande frågor:

- När började problemet?
- Vad kan användarna göra för att undvika smitta?
- Behövs alternativ dricksvattenförsörjning?
- Hur lång tid beräknas orsaksutredningen ta?

Undvik att spola eller klorera ledningsnätet innan orsaken är identifierad. Snabba åtgärder av detta slag försvårar nämligen utredningen avsevärt.

