

Nyhetsbrev från livsmedelsinspektörerna

Besök vår hemsida!

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

**Vad vill ni att vi ska ta upp i
nyhetsbrevet?**

**Andra förslag eller åsikter
om kontrollen?**

Tipsa oss!

sbflivsmedel@gotland.se

Höga borhalter i vattnet

Det har visat sig att Gotland har problem med grundämnet bor. Bor finns naturligt förekommande i vissa bergarter och har både vissa positiva och vissa negativa effekter för hälsan.

Livsmedelsverket har ett gränsvärde på 1,0 mg/l för att vattnet ska bli otjänligt medan WHO har ett riktvärde på 2,4 mg/l. Livsmedelsverket har meddelat att om man har ett värde över 1,0 mg/l, men lägre än 2,4 mg/l kan man fortsätta att använda vattnet i sin verksamhet, under förutsättning att man arbetar aktivt med att försöka få ner borhalten till under 1,0 mg/l. Vattnet räknas dock ändå som otjänligt. Vid värden över 2,4 mg/l har man kunnat se hälsorisker och därför utfärdar vi då förbud på användandet av vattnet. Vid höga borhalter har man sett indikationer till påverkan på manlig infertilitet samt påverkan på fosters vikt.

Resultat från sommarens projekt

För tredje sommaren i rad har provtagning genomförts på nedkyld mat. Totalt skedde 39 provtagningar av nedkyld färdigmat varav 34 prover bedömdes som *tillfredsställande*. 3 prover fick utlåtandet *otillfredsställande* vid den första provtagningen. I samtliga fall var utlåtandet otillfredsställande på grund av högt antal *Enterobacteriaceae*. Vid 2 av de 3 otillfredsställande proverna var det även anmärkningsvärt resultat beträffande aeroba mikroorganismer. Det genomfördes 2 omprovtagningar och av dessa bedömdes båda tillfredsställande.

För ett av de otillfredsställande analysvaren togs inget omprov då resultatet gällde en rå egentillverkad hamburgare, även den fick bedömningen otillfredsställande på grund av *Enterobacteriaceae*. Verksamheten informerades om att det är av yttersta vikt att hamburgare är väl genomstekta så att det inte är någon tvekan om att avdödningsprocessen har haft effekt innan den överlämnas till kund.

Resultaten över åren är följande; 2015 var 9% av proven otillfredsställande, 2016 var siffran 10% och 2017 var 8% otillfredsställande.

Återanvända plastförpackningar

Plastförpackningar som redan har kommit i kontakt med livsmedel när de köps, som till exempel glassförpackningar, majonnashinkar, sylthinkar eller kesoburkar är inte avsedda för återanvändning. Det finns därför en risk att ämnen överförs i halter som överstiger gränsvärden om förpackningen återanvänds och framför allt om maten är till exempel surare eller fetare än den produkt som plastförpackningen ursprungligen var avsedd för. Förpackningen kanske inte heller är avsedd för frys- eller långtidsförvaring. Det är därför inte lämpligt att återanvända sådana engångsförpackningar.

Läs mer i plastförordningen ([EU nr 10/2011](#))



Att tänka på vid vattenprovtagning

- Du väljer själv vilket laboratorium du vill använda dig av. En lista över ackrediterade laboratorier finns på [SWEDAC](#)'s hemsida. Vi får inte rekommendera enskilda laboratorier.
- Normal provtagning består av två olika prover; normal kemisk och normal mikrobiologisk analys.
- Utvidgad provtagning består av två olika prover; utvidgad kemisk och utvidgad mikrobiologisk analys.
- Utvidgad kemisk analys kan för närvarande inte göras på Gotland utan måste skickas av verksamhetsutövaren till ackrediterat laboratorium på fastlandet.
- Tänk på att den mikrobiologiska analysen bör påbörjas inom 12 timmar från provtagningstillfället. Tidsgränsen för den kemiska analysen är inom 24 timmar från provtagningstillfället.
- Vattnet ska vara representativt för det vatten som används, ta därför inte bort slangar och silar. Desinfektera inte kranen och spola inte vattnet. Dock bör alltid den lilla mängd vatten som finns i tappkranen spolas bort.

Egenkontroll

Med en god och genomtänkt egenkontroll kan du få säkrare livsmedel, minska svinnet, få bättre ekonomi och nöjdare kunder. Du som verksamhetsutövare är ansvarig för att de livsmedel som produceras är säkra och att konsumenten inte vilseleds med felaktig information. Konsumenter ska inte riskera att bli sjuka på grund av maten.

Du ska ha kunskap om vilka risker som finns i verksamheten och hur du förebygger och kontrollerar dem. Genom att följa livsmedlets flöde från mottagning av råvaror till färdig produkt, kan du fastställa en faroanalys där vissa steg i beredningen är kritiska för att maten ska vara säker att äta. När du vet var riskerna finns ska du vidta åtgärder för att motverka och kontrollera dem. Egenkontrollen är företagets verktyg för kvalitetssäkring, och ett sätt att visa för tillsynsmyndigheten att din verksamhet följer gällande lagar och regler. Kraven på den egna kontrollen varierar beroende på verksamhetens storlek och typ. Arbetar du ensam är det inte alltid nödvändigt att det finns skriftliga rutiner, men arbetar ni flera i verksamheten kan det vara bra så att alla vet vilka rutiner som gäller.

På [Livsmedelsverkets hemsida](#) finns information om hur du kan strukturera din egenkontroll. Du kan välja att följa en [branschriktlinje](#) för att hjälpa dig uppfylla lagstiftningens krav. De branschriktlinjer som Livsmedelsverket har godkänt hittar du på Livsmedelsverkets webbplats. Om du inte hittar en branschriktlinje för din verksamhet, så kan du ta hjälp av en konsult.

Märkning av sylt, gelé och marmelad

Under hösten är det många livsmedelsverksamheter som skördar bär och frukt för att tillverka gelé, sylt och marmelad. För dessa produkter finns så kallade varustandarder som garanterar en viss kvalitet. Varustandarden beskriver hur produkterna ska tillverkas och vilka ingredienser som får ingå förutom frukt och bär. Det finns också regler om hur stor mängd av bär eller frukt som minst måste ingå för att produkten ska få heta sylt eller marmelad. Produkterna ska märkas med de obligatoriska märkningsuppgifterna som till exempel bäst före, nettovikt och kontaktuppgifter men också med uppgift om sockerhalt och frukthalt. Märkningen av sockerhalt och frukthalt ska ordagrant lyda ”fruktmängd: ... g per 100 g” och ”total mängd socker: ... g per 100 g” samt finnas i samma synfält som beteckningen.

Mer information finns i Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad ([LIVSFS 2003:17](#)).

