

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 bland annat har till uppgift att kontrollera öns alla livsmedelsverksamheter. Det finns drygt 950 verksamheter, allt från gårdsbutiker, dricksvattenanläggningar, restauranger till 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.

## Projekt blodiga burgare!

I vår och i höst kommer vi att genomföra en provtagning och kontroll på de av era restauranger som serverar ogenomstekta hamburgare, för att se om hanteringen av hamburgarna är säker. Provtagning kommer att göras på malet kött som inte genomsteks innan servering. Den största risken med att servera hamburgare som inte är genomsteka är att de kan innehålla den sjukdomsframkallande bakterien EHEC (*Enterohemorrhagisk E.coli*). EHEC avdödas vid en temperatur på 72°C, så om ni serverar rosa hamburgare är det viktigt att köttet som används är fritt från EHEC. Vid bristande hantering av färsen kan det leda till allvarliga sjukdomar. Vi kommer att kontrollera om ni har gjort en faroanalys för denna hantering och om ni har tillräcklig kunskap om riskerna.



EHEC är en vanlig tarmbakterie hos människor och djur. *E. coli* på kött kan bland annat komma från förorening av avföring i samband med slakt eller bristande hygien vid hanteringen. Om man blir smittad av EHEC så drabbas man av magsmärtor och diarréer, som kan bli blodiga. Cirka 5% av dem som insjuknar utvecklar HUS, *hemolytiskt uremiskt syndrom*, vilket är en allvarlig följsjukdom som påverkar njurarna och kan ge kroniska besvär. Små barn är extra känsliga och dödsfall förekommer.

## Operativa mål för livsmedelskontrollen 2017-2019

Livsmedelsverket har tagit fram så kallade operativa mål för att ta ett samlat grepp mot särskilda risker i mat och dricksvatten. Under åren 2017-2019 kommer livsmedelskontrollen att inriktas på fyra fokusområden - säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och säkerställa information i livsmedelskedjan. Med målen får Sveriges livsmedelskontroll en inriktning och prioritering av de insatser som görs inom ramen för den årliga kontrolltiden. Målen handlar om att styra en del av kontrollen till vissa utpekade problemområden med påtaglig risk för konsumenterna.

De fyra fokusområdena är följande;

**Säkert dricksvatten:** För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvattnet minska.

**Mikrobiologiska risker:** Målen syftar till att minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, Ehec och norovirus.

**Kemiska risker:** Målen syftar till att minska de negativa hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (dioxin, PCB), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.

**Säkerställa information i livsmedelskedjan:** Information om livsmedel kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

# Resultat från redlighetsprojektet 2017

Under 2017 genomfördes ett projekt där redlighet på restauranger och caféer kontrollerades, totalt ingick 94 verksamheter och 242 olika produkter i projektet. Syftet var att undersöka om rådande lagstiftning för redlighet efterlevs, alltså att konsumenten inte blir lurad. Kontrollen gjordes genom att undersöka om den produkt, med avseende på skyddade beteckningar och mervärdesprodukter, som angavs i menyn också var den produkt som kunden blev serverad. Exempel på en mervärdesprodukt är gotländskt lamm.

Vid knappt 20% av verksamheterna noterades avvikelser där man bytt ut vissa ingredienser. De vanligaste var fetaost, parmesan och parmaskinka, istället för dessa produkter användes exempelvis salladsost, grana padano och annan lufttorkad skinka.

Totalt noterades avvikelser på 20% av de skyddade produkterna och 4% av mervärdesprodukterna. Avvikelserna följs upp vid respektive verksamhet vid nästa ordinarie kontroll och om avvikelserna inte är åtgärdade kommer verksamheten att föreläggas att åtgärda bristerna.

Läs mer om skyddade beteckningar på Livsmedelsverkets hemsida: <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/text-pa-forpackning-markning/skyddade-beteckningar>



---

## Nya regler för dricksvattenproducenter

I oktober 2017 infördes nya regler för dricksvatten, numera ska verksamhetsutövaren göra en faroanalys och ett undersökningsprogram som grundar sig på faroanalysen. Båda dessa ska fastställas av Miljö- och hälsoskyddsmyndigheten. Dessa beslut gäller sedan i max 5 år, därefter ska ett nytt fastställande ske. Kravet på att verksamhetsutövaren själv ska göra sitt undersökningsprogram har funnits sedan 2001, men enheten för livsmedel och alkoholtillstånd har hittills varit behjälpliga med att upprätta sådana program. Eftersom dessa program numera ska grunda sig på en faroanalys kommer vi inte längre kunna hjälpa till med att upprätta programmen. Information om hur faroanalysen kan se ut samt om hur man gör om man vill ta bort parametrar ur undersökningar kommer att skickas ut till alla dricksvattenproducenter som har sin brunn registrerad hos oss. Information kommer att skickas ut efter sommaren.

---

## Särskilda krav för "fri från"-märkning

Det är ni som livsmedelsföretagare har ansvaret för att alla livsmedel i verksamheten är säkra och märkta på rätt sätt. Det gäller både företag som producerar egna produkter och företag som köper in livsmedel från någon annan livsmedelsföretagare. Många livsmedelsföretagare anger på sin meny att vissa livsmedel är "fritt från" olika allergener. Tänk på att ni måste kunna garantera att livsmedlet verkligen är säkert för den allergiske konsumenten.

Det finns särskilda krav för att få använda så kallad "fri från" märkning av allergener som ex. gluten, mjölk, nötter, ägg och laktos. Dels krävs rutiner som garanterar att allergikosten förvaras och hanteras skilt från andra livsmedel. Dels krävs att ni kan garantera att allergikosten verkligen är fritt från allergenet, exempelvis genom provtagning. Det finns särskilda regler och gränsvärden för hur mycket gluten respektive laktos ett livsmedel får innehålla för att få kallas glutenfritt och laktosfritt. För andra allergener gäller överlag nolltolerans vid "fri från" märkning. Om livsmedel som anges vara fritt från ett visst allergen ändå visar sig innehålla allergenet är livsmedlet skadligt för hälsan och får inte säljas.

Rutinerna för hantering av allergikost ska grunda sig på en faroanalys där man ser över riskerna med hanteringen. Läs mer på Livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se), sök på "glutenfria, laktosfria och andra "fri från" -livsmedel".

Det är bättre att informera om vad ett livsmedel innehåller, till skillnad från vad det inte innehåller. Om man hanterat olika allergener i sin verksamhet är det viktigt att upplysa sina konsumenter om detta.

---