



LivsViktigt – ett nyhetsblad om livsmedel från miljökontoret

I detta nummer av LivsViktigt informerar miljökontoret bland annat om julbord och allergi. Har du tips och idéer på ämnen till LivsViktigt, eller vill kontakta oss, ring miljökontoret på tel. 013-20 64 00.

Den förhoppningsvis vita Julen närmar sig hastigt. Bortsett från dans kring granen och julgröt brukar juletider också innebära att många restauranger också öppnar upp för julbord. Traditionella julbord brukar innehålla en hel del olika rätter, såväl kalla som varma, och olika typer av tillhörande drycker.

Julbord! – Tänk på att:

En bufféserving medför, till skillnad från brick- och bordsserving, att maten står framme till gästens förfogande under en längre tid. Därför behöver matens temperatur även kontrolleras på plats i serveringslokalen. Den varmhållna maten bör då minst hålla +60°C och kalla rätter rekommenderas hålla högst +8°C. En högre förvaringstemperatur för kalla rätter vid buffébordet kan accepteras, förutsatt att det är en hög omsättning. Branschriktlinjen för servicehandeln anser att högst +12°C kan accepteras vid bufféserving



Försök även planera så att maten inte står framme för länge eftersom t.ex. sensoriska aspekter som smak och sammansättning då kan påverkas negativt. Det är därför bättre att julbordet innehåller en lagom mängd mat, anpassat efter sittningens antal, och sedan fylls på vid behov.

Som vanligt gäller det att all hantering av mat ska ske på ett livsmedelshygieniskt sätt. Det innebär bland annat att kökspersonalen ska sköta sin handtvätt och inte hantera maten mer än nödvändigt. Ju färre direkta hanteringsmoment personalen har desto mindre risk att maten, via personal eller andra livsmedel, kontamineras av mikroorganismer. Vid hantering av kalla rätter är detta ännu viktigare att tänka på eftersom mikroorganismer där kan tillväxa obehindrat utan att avdödas vid upphettning.

Tips!

Placera rätterna så att gästerna inte behöver sträcka sig över en rätt för att nå en annan.

En allergisk gäst! - vad ska jag tänka på?

Vad är allergi?

Det är när kroppens immunförsvar reagerar mot ämnen som de flesta personer tål. Alla proteiner i livsmedel kan fungera som allergener. När livsmedel som inte tidigare konsumerats i så stor utsträckning blir vanligare, ökar antalet personer allergiska mot detta. 20 % av Sveriges befolkning har allergi eller annan överkänslighet mot livsmedel.

Exempel på livsmedel eller beståndsdelar i livsmedel som är vanliga allergener är gluten och laktos, nötter, fisk & skaldjur olika kryddor, rotfrukter m.m.

Vad bör jag som köksansvarig tänka på?



Om gästen har någon allergi, fråga alltid vad hon/han är allergisk eller överkänslig mot för att undvika missförstånd.

Se till att få rätt information från serveringspersonalen vid beställningen.

Köp endast råvaror med ingrediensförteckning. Ha en bra dialog med dina leverantörer.

Hur ska jag förebygga för att ingen ska bli sjuk eller få en allergisk reaktion?

1. Om det är möjligt, arbeta med olika råvaror på olika arbetsbänkar
2. Håll rent på bänkarna, extra viktigt om man använder samma bänk till olika råvaror
3. Spara ingrediensförteckningen från originalkartongen
4. Se till att menyn innehåller rätt information om de olika rätterna
5. Se till att informera/utbilda personalen. Kunniga och engagerade medarbetare ger ett proffsigt bemötande om gästen ställer frågor!

Tips!

Om du är intresserad av att certifiera din verksamhet, gå in på www.astmaoallergiforbundet.se

Hör gärna av dig om du har frågor eller synpunkter.

Miljökontorets livsmedelsinspektörer

Malin Hultegård (gruppchef)	013-20 61 83	Jimmy Roslund	013-26 34 38
Cia Kågedal	013-20 70 89	Kalle Tegnstedt	013-20 66 39
Lina Lundberg	013-20 60 41	Jimmy Johnsson	013-26 36 99
Birgitta Iggländ	013-26 36 97	Amanda Witalisson	013-26 36 98
Anna Nystrand-Borg	013-20 72 78	Charlotta Paulsson	013-26 34 07

Utgiven av Miljökontoret, Linköpings kommun, 581 81 Linköping, tel: 013-20 64 00, e-post: miljokontoret@linkoping.se

Ansvarig utgivare: miljöchef Reidar Danielsson, tel: 013- 20 67 47, e-post: reidar.danielsson@linkoping.se

Text och layout: Jimmy Johnsson och Kalle Tegnstedt