

LivsViktigt

- ett nyhetsblad om livsmedel från miljökontoret

I detta nummer av LivsViktigt informerar miljökontoret bland annat om nedkylning, arbetskläder, vad man ska tänka på vid rengöringskontroll med tryckplattor och märkning. Har du tips och idéer på ämnen till LivsViktigt, eller vill kontakta oss, ring miljökontoret på tel. 013-20 64 00.

Miljökontorets inspektioner

Inspektörerna på miljökontoret har ansvar för olika distrikt och byter ibland distrikt med varandra. Det innebär att det kan vara olika handläggare som kommer ut på företagen. Bedömningarna ska ändå bli i stort sett lika eftersom en gemensam checklista används. Checklistan och information om hur bedömningarna görs, finns på Livsmedelsverkets hemsida; www.slv.se.

Miljökontoret bokar alltid tid med företagaren när en revision ska göras. Vid en revision går man igenom alla punkterna i checklistan vilket kan ta ganska lång tid. Miljökontoret gör även andra inspektioner där delar av checklistan går igenom. De besöken görs ofta oanmälda och tar kortare tid.

Nedkylning

Nedkylning av livsmedel är en känslig del av hanteringen. Det är därför viktigt att det sker på rätt sätt. Enstaka portioner kan man kyla ned i is eller vattenbad under förutsättning att det sker på ett hygieniskt sätt. Det är också lämpligt att använda separat nedkylningsskåp. Om man kyler ned små mängder mat kan det vara möjligt att använda ett vanligt kylskåp/kylrum under förutsättning att temperaturen inte höjs i skåpet/rummet. Risken är annars att temperaturen blir för hög i de livsmedel som redan kylförvaras. Det kan också bildas kondens på livsmedlen.

Vid större mängder mat som ska kylas ned bör låga, vida kärl användas. Även separat nedkylningsutrustning kan behövas för att nedkylningen ska bli effektiv.

Enligt Livsmedelsverkets riktlinjer bör nedkylning av livsmedel ske till + 8 °C eller lägre så snart som möjligt efter tillagning och på kortare tid än 4 timmar.

Kontroll med tryckplattor

Vid kontroll av rengöring med tryckplattor är det viktigt att tänka på vad man väljer att ta prov på. Det som är intressantast är de redskap och ytor som kommer i kontakt med livsmedel som till exempel knivar, skärbräden och uppläggningsfat. Det man tar prov på ska vara diskat eftersom det är rengöringen som kontrolleras

Arbetskläder

När man hanterar oförpackade livsmedel måste lämpliga skyddskläder användas. Det kan t ex vara t-shirt, byxa, skor samt hårskydd. Hårskydd måste användas även om håret är uppsatt.

Redlighet

God redlighet innebär att vara ärlig mot konsumenten. Det innebär till exempel att kunden ska få den maträtt som står på menyn. Livsmedlet ska också motsvara förväntningarna. Om konsumenten till exempel köper svenska jordgubbar till midsommar ska de komma från Sverige och inget annat land.

Ibland kan det hända att den produkt man har tänkt köpa är slut hos leverantören eller att det finns en billigare produkt som företaget hellre vill köpa. Det är då viktigt att se till så att menyn stämmer. I annat fall kan kunden bli lurad.

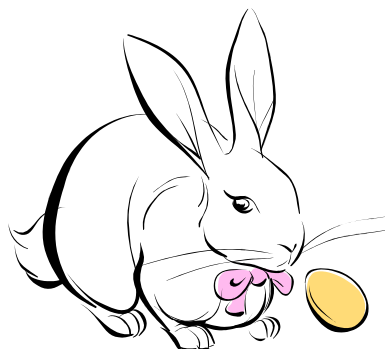
Under senare delen av år 2009 kontrollerade miljökontoret redligheten vid inspektioner på restauranger, gatukök och pizzerior. Av de som marknadsförde att man hade fetaost, var det i själva verket på flertalet anläggningar en produkt som gjorts på komjölk. Denna billigare produkt får naturligtvis användas, men inte marknadsföras som fetaost.

Märkning på ägg

Det finns speciella regler för märkning av hönsägg. Det ska finnas märkningsuppgifter på förpackningen, eller på en skylt om det är lösviktsförsäljning.

Dessutom är det krav på att varje ägg ska vara märkt med en producentkod på själva ägget.

Kravet gäller för alla ägg som säljs till konsument. Kravet gäller också för restauranger som använder ägg i sin verksamhet.



Glad påsk önskar miljökontoret!

Miljökontorets livsmedelsinspektörer

Malin Hultegård (gruppchef)	013-20 61 83	Charlotta Paulsson	013-26 34 07
Cia Kågedal	013-20 70 89	Jimmy Roslund	013-26 34 38
Lina Lundberg	013-20 60 41	Kalle Tegnstedt	013-20 66 39
Anna Nystrand-Borg	013-20 72 78	Annelie Vestergren	013-20 72 76