

Livsmedelshygien Dömle 2008-05-26

Minnesanteckningar

Kursledare:

Cecilia "Sassa" Corin

Deltagare:

Marina Sandström, Kaffekvarnen Klässbol

Kristina Andersson, Värmskog, florist – planer på förädling av frukt och grönt

Margrith Nyrén, Värmlandsnäs, tillverkning av pesto och salladdressingar

Helena Håkansdotter, Arvika, studerar och vill starta livsmedelstillverkning

Lena Roman, Åkerbo Gårdsbutik

Niels Knudsen, Åkerbo Gårdsbutik

Emma Nilsson, Åkerbo Gårdsbutik

Renée Magnusson, Årjäng, sommarcafé

Lene Olsson, Sunne, jobbar för närvarande på restaurang men också med försäljning av lokalproducerade livsmedel

Tina Larsson, Molkom, glasstillverkning

Tina Persson, Ekshärad, gelé- och chutneytillverkning

Birte Andersson, Årjäng, samordnare Värmlandsbonden, producerar maten till demonstrationerna i butik

Lena-Marie Andersson, Karlstad, vedugnsbagare

Christina Jonsson, Säffle, café och saluhall med lokalproducerat

Karin Wistrand Kardemark, matkonsult Västra Götaland

Åsa Brandin, HS Lillerud, byggnadsrådgivare, på väg att specialisera sig på livsmedelslokaler

Du är en viktig person – du jobbar med livsmedel!

Tillämpningen av livsmedelslagstiftningen kan vara olika mellan olika kommuner och olika inspektörer!

Det är viktigt med dialogen med "din" inspektör!

Hälsöfaror.

Mycket viktigt att inredningen och redskapen är hela så att inte bitar ramlar i maten, kan vara plåtbitar, glasbitar, häftstift...

Naturliga ämnen som är giftiga kan vara murklor, bittermandel.

Förvara inte rengöringsmedel så att de kan förväxlas med annat!

Använd inte plast som inte är anpassad för livsmedelshandtering! Förvara inte kärl som tidigare använts till förvaring av annat än mat!

Keramiska kärl kan ha giftiga glasyrer som löser ut vid förvaring av speciellt mat med syra i.

Använd ett brett tänk – från vilken miljö kommer varorna? Vad kan de föra med sig för föroreningar in i köket?

Förpackningsmaterialet kan vara "smutsigt"!

Ta av ytteremballaget innan varorna plockas in i de rena zonerna!

Använd lämpliga städmetoder! Tänk på att det inte skall damma upp!

Tag vattenprover regelbundet från privata brunnar!

Ingen jord får finnas i livsmedelslokaler, varken kryddor, krukväxter eller jordiga rotfrukter!

Man är van sina egna bakterier, sin egen mjölk och sin egen mat – därför blir man inte sjuk. I en restaurang rör många i maten – andra bakterier.

Man kan för smitta med sig hemifrån till maten man lagar på jobbet. Det är noga med hygien!
Blanda inte jobb- och privatkläder!

Små rutiner, som att hetta upp maten ordentligt en extra gång kan göra susen, t.ex. soppan som inte värmts upp tillräckligt!

Mögel trivs bäst i fukt, dålig ventilation och lagom värme!

Mögelgiftet och den dåliga smaken blir kvar trots uppvärmning.

Vid mögelangrepp: Kasta hela livsmedlet! Undantag, **möglig ost** – skär med marginal bort och använd så snabbt som möjligt! Eller riv och frys ner! **Kraftigt sött sylt** med mer än 50% socker, men den kan snart börja mögla igen!

Se upp för kondens! Öppna plastpåsen du ställer i kylan! Ställ inte in varm mat i kylskåpet!

Blanda inte olika livsmedel på t.ex. skärbrädan! Ost för sig, kött för sig, grönsaker för sig!

Mat som står framme längre tid – lägg upp i mindre kärl, kasta det som blir över!

Viktigt att skölja, skölja och skölja grönsaker och frukt!

Gunnel Berdén, livsmedelsinspektör, Karlstads Kommun

Livsmedelskemist med inriktning på näringslära.

Livsmedelsföretag skall erbjuda bra och säker mat!

95% av det som en livsmedelsföretagare måste hålla reda på finns i Allmänna Hygienregler för Livsmedelsföretagare.

Det står vad man skall uppnå, vägen dit väljer man själv med sina metoder. Det är inte längre detaljreglerat!

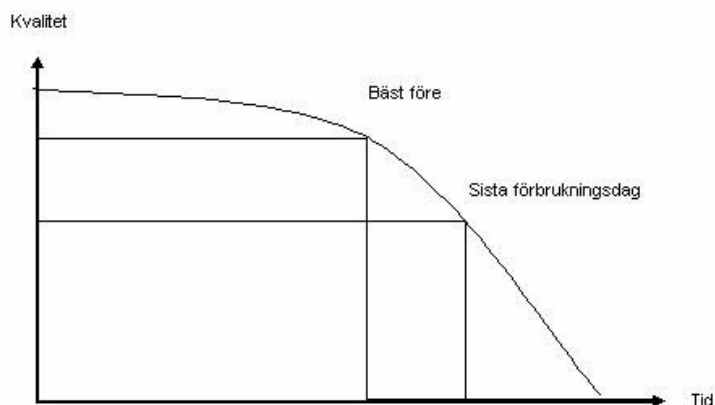
Lagstiftningen är ny efter 1 januari 2006. En gemensam lagstiftning för hela EU.

En allvarlig avvikelse innebär att verksamheten underkänns. T.ex. om man inte har lämplig utbildning.

Beslutet kan överklagas till Länsstyrelsen.

Man kan lämna in en produkt på belastningsprov för att kolla hållbarheten på en produkt.

Beaktande-satserna ligger först i förordning 852/2004.



Sista förbrukningsdag: Köttfärs, organ och kycklingprodukter.

Förvaringsanvisning
Sista förbrukningsdag
Bäst före... (*ingen skarp gräns*)

Livsmedelsinspektörerna tittar även på transporterna av livsmedel. Det kan gälla Milkos bilar, cateringfirmans eller pizzerians.

Hår i maten är äckligt, men när skall maten ätas? Nu eller senare? Äta nu är bara äckligt men inte farligt. Äta senare kan innebära att bakterierna hunnit växa till!

Tabell 6 (i häftet i Livsmedelsverkets vägledning)

Årlig kontrolltid.
Normalt att börja vid B
700 kr/timme

Bedömning av risk och omsättning.

Tre kontrollområden med enkel avvikelse tolereras.

Gång vid ansökan

Ansök till kommunen. Bifoga ritning och företagsregistrering.
(Möjlighet att få en skriftlig ritningsgranskning.)
Koll att det är byggt enligt ritningarna.
Godkännande enligt ansökningshandlingarna. Ett villkorat godkännande under tre månader.
Under denna tid kommer en inspektör och kollar lokalen.

Om man hyr in sig i någon annans lokal måste man ha ett eget godkännande.
Gör sedan ett avtal med ”moderföretaget”
(HS Väst har ett eget egenkontrollprogram när man lånar lokal)

Cecilia igen...

Virus förökar sig inte. Det gör däremot bakterier. Bakteriernas gifter överlever upphettning.
Stoppa bakterierna i början så att de inte hinner bli så många.

Snabb upphettning – snabb avsvälning!

Egenkontroll
Kolla www.slv.se Branschriktlinjer. Där finns hjälp att få!

Dokumentationen sparas i två år! Gäller följesedlar och egenkontroll.
Spårbarheten är viktig! Var är råvarorna köpta? Ett steg framåt (gäller inte till konsument, enbart grossist) – ett steg bakåt.

Revidera egenkontrollen ibland. Saker ändrar sig.

Skärbräden: Det finns ingen sanning om vad som är bäst, plast eller trä. Olika skärbräden till olika livsmedel. Diska plastbräden i maskin, trä för hand eller i restaurangdiskmaskin. Torka och förvara luftigt!

Snabbare avkylning i metall än i plast! Vida kärl, max 4 cm av livsmedlet ger snabb avkylning.
Skaffa en bra rutin och gör gärna en dokumentation på denna!

Praktikanter, PRAO m.fl. är OK – bara man kan servera säker mat. Friska och krya med rena händer. Sätt dem inte i arbete på de kritiska punkterna. Gör en lista på rutiner för genomgång med vikarier!

Lästips: LRF:s Guide till småskalig livsmedelsförädling.

Vid pennan!

Margareta Edsgård