

# Säkra livsmedel

## Nytt om projekt i Nacka



## Är det renare nu?

Redskap som kommer i kontakt med mat ska vara rena för att inte förorena maten. Hur det ligger till med det kontrollerade Nackas livsmedelsinspektörer i ett projekt 2015. Man undersökte skärbrädor och knivar med ett mätinstrument som visar ett rengöringsresultat direkt.

-En poäng med det är att det blir naturligt att diskutera orsaker till brister och vilka åtgärder som behövs på plats, säger livsmedelsinspektören David Zetterman.

2016 gjordes en uppföljning hos 42 förskolor, skolor, restauranger, caféer, gatukök och pizzerior.

Hos cirka en fjärdedel av verksamheterna blev resultatet icke godkänt för både knivarna och skärbrädorna. När det gäller knivarna underkändes dock bara 11 procent av förskolorna och skolorna, medan rengöringen var bristfällig på hela 39 procent av de restauranger, caféer, gatukök och pizzerior som kontrollerades. När det gäller skärbrädor låg resultaten på i stort sett samma nivå för olika typer av verksamheter.



I rengöringsprojektet har kommunens inspektörer haft med sig en ATP-mätare. Efter en "topsning" av knivar och skärbrädor ger instrumentet efter bara någon minut besked om hur bra eller dålig rengöringen varit.

## Förbättring från föregående år

När inspektörerna jämförde resultat på platser där de mätt rengöringen två år i rad kunde de se klara förbättringar. Det gällde både knivar och skärbrädor. En rimlig slutsats är att inspektörernas mätningar och påpekanden har gjort nytta.

Även om det går åt rätt håll fanns det alltså tydliga brister hos var fjärde livsmedelsverksamhet inspektörerna besökte.



## Varsågod!

Livsmedelsinspektörerna i Nacka träffar regelbundet er som har livsmedel som yrke – på skolkök, restauranger, butiker tillverkare och många andra ställen. Vi står för samhällets kontroll i frågor som är avgörande för människors hälsa och välmående. Vi vill också bidra till att alla verksamheters eget arbete med egenkontroll utvecklas.

Förutom den allmänna tillsynen riktar vi varje år in oss på några frågor som är särskilt angelägna och aktuella. I det här infobladet beskriver vi kort uppläggning och resultat av några sådana projekt. Vi hoppas ni har nytta av vad projekten visat.

*Malin Husberg*  
samordnare för livsmedelskontrollen



## Varför är rengöringen inte bättre?

-Det beror ofta på verksamheternas egna rutiner, exempelvis att knivar och skärbrädor enbart diskas för hand eller att magnetremsan där knivarna hängs upp är smutsig, säger David Zetterman. Andra faktorer är temperaturen på diskvattnet, vilket rengöringsmedel som används och hur knivarna och skärbrädorna torkas. Vi rekommenderar lufttorkning.

## Säkra livsmedel

Infobladet ges ut av miljöenheten, Nacka kommun  
Om du vill nå en inspektör – skriv till livsmedelsgruppen@nacka.se  
eller ring 08-718 8000

Infobladet finns även på webben – se [www.nacka.se/livsmedel/](http://www.nacka.se/livsmedel/)  
Där finns också längre beskrivningar av några projekt.

# Information om allergirisker

Får konsumenterna rätt information om ämnen som kan utlösa allergier – så kallade allergener – när de besöker Nackas kaféer och restauranger? 2015 genomförde kommunens livsmedelsinspektörer ett projekt om det, och i slutet av 2016 gjorde man en uppföljning. Den visade att informationen till kunderna har blivit mycket bättre, men att en tredjedel ändå inte lever upp till kraven.

Projektet, som genomfördes i samarbete med andra kommuner i Stockholmsområdet, gällde restaurangers och kaféers förmåga att informera om allergiframkallande ämnen i maten de serverar till sina kunder.

## Ett vanligt hälsoproblem

Ungefär 15 procent av befolkningen lider av överkänslighet mot vissa typer av mat eller ingredienser i maträtter. Vanliga

exempel är gluten, laktos, ägg, kräftdjur och nötter. Eftersom konsekvenserna kan bli mycket allvarliga om allergiker får i sig ämnen de inte tål är det viktigt att kaféer och restauranger upplyser sina kunder om i vilka produkter allergenerna finns. Sedan 2015 är informationskyldigheten också ett lagkrav.

Informationen om allergener kan lämnas på olika sätt, exempelvis genom:

- en skylt som upplyser kunderna om att de kan få information från personalen,
- att personalen upplyser respektive kund om allergener i den mat som serveras,
- skriftligt material, till exempel i menyn.

2016 kontrollerades 29 restauranger och kaféer i Nacka kommun. 66 procent av dem gav tillfredsställande information,

samtidigt som innehållet i maten de serverade stämde överens med de allergener som redovisades. När projektet genomfördes 2015 klarade endast 19 procent av de kaféer och restauranger som kontrollerades motsvarande krav.

Den positiva utvecklingen beror förmodligen på att livsmedelsföretagarna har blivit uppmärksammade på den nya lagstiftningen. De har både blivit kunnigare om allergener och hittat lämpliga sätt att informera kunderna. Trots detta finns det fortfarande utrymme för förbättringar.



# Material i förpackningar och redskap

Liksom 2015 kontrollerade Nackas livsmedelsinspektörer under 2016 hur skolor och förskolor använder material som kommer i kontakt med livsmedel. En nyhet denna gång var att även andra typer verksamheter, som kaféer och restauranger, ingick i projektet. Resultatet visar på betydande förbättringar sedan året innan.

## Tre vanliga risker

Vissa material i förpackningar och redskap som ofta används i större kök kan på sikt vara skadliga för människors hälsa. Det är därför viktigt att byta ut dem, i synnerhet på skolor och förskolor. Tre vanliga föremål som innehåller ohälsosamma material är:

- **Engångsförpackningar av plast.** Man bör undvika att återanvända engångsförpackningar i plast eftersom det finns risk att skadliga ämnen kan överföras till det livsmedel som förvaras där. Engångsförpackningar som ofta återanvänds är keso-, majonnäs- och glassförpackningar.
- **Engångshandskar av vinyl.**

Vinylhandskar är i de flesta fall inte lämpliga att använda vid hantering av fet mat eftersom det kan utsöndras skadliga ämnen. Lax och salami är exempel på feta livsmedel som inte är lämpliga att hantera med vinylhandskar.

- **Aluminiumkastruller.** Aluminium kan i kontakt med framförallt sura och salta livsmedel överföras från kastrullen till det livsmedel som tillagas i det.

## Stor förbättring 2016

Resultatet efter 2016 års kontroller var en klar förbättring från året innan. Från att nära hälften av skolorna och förskolorna år 2015 använde aluminiumkastruller i för stor utsträckning var siffran vid 2016 års kontroller under 10 procent. Det har skett en klar förbättring även för användningen av olämpliga kärl och vinylhandskar.

2016 kontrollerade inspektörerna även andra typer av verksamheter, som kaféer och restauranger. Hos dem tycks



Plastburk i kylskåp vid en inspektion.

det redan finnas ett medvetande om riskerna med aluminium, då andelen verksamheter som använder sådana kastruller redan i dagsläget var lågt. Över hälften använde dock olämpliga kärl och vinylhandskar.

## Fortsättning 2017

Resultaten efter 2016 års projekt tyder på att kontrollerna ger effekt. Livsmedelsinspektörerna fortsätter därför att göra kontroller av det slaget även under 2017.



## Idéer eller synpunkter?

Välkommen att kontakta [jan.johansson@nacka.se](mailto:jan.johansson@nacka.se) om du har frågor eller synpunkter om infobladet!