

Säkra livsmedel

Nytt om projekt i Nacka

Varning för dåligt stekt köttfärs

Bakterien Enterohemorragisk E. Coli (EHEC) blir allt vanligare i Sverige. Antalet personer som blir infekterade under de senare åren ökat snabbt i Sverige. År 2014 rapporterades det att 289 personer har blivit smittade i Sverige av bakterien, och under år 2018 (november) hade 542 personer blivit smittade.

Under åren 2018–2019 utför Nacka kommuns livsmedelsinspektörer kontroller för att undersöka hur rått kött och hamburgare hanteras och serveras i kommunen.

Bakterien kan finnas i malet kött, om det inte hanterats korrekt. Den kan även finnas i sallader som inte är tillräckligt sköljda och i opastöriserad mjölk.

Hur ser man till att undvika att EHEC sprids?

-En god hand- och livsmedelshygien förebygger smitta, säger livsmedelsinspektören *Viktor Engström*. Köttfärs

bör alltid serveras väl genomstekt för att minska risken för smitta. Mjölkska vara pastöriserad och grönsaker och sallad ska sköljas.

Man tror att en av de stora anledningarna till att EHEC har ökat mycket på senare år är att icke-genomstekta hamburgare serveras med köttfärs som inte anses vara fri från EHEC. Det har blivit en trend att äta hamburgare ogenomstekta ("rare/medium-rare") och många livsmedelsföretagare väljer att följa trenden i stället för att följa instruktionerna på köttfärspaketet. För verksamheter som själva maler kött



är det viktigt att ha en hantering som säkerställer att köttet kan serveras även ogenomstekt.

Beröm i kundbarometern

2018 inledde Nacka kommuns miljöenhet ett kvalitetsarbete med målet att förbättra vårt bemötande gentemot de verksamheter vi har tillsyn över. Våra livsmedelsinspektörer har bett de personer vi träffat under inspektionerna att fylla i en kort enkät på fyra frågor om bemötande, inspektörernas kompetens, vilken information man får vid kontrollen och hur förväntningarna på livsmedelskontrollens syfte uppfylls.

Vi är glada över att svaren har varit mycket positiva. I genomsnitt har ni gett oss ett "betyg" på 3,7 av 4,0 möjliga poäng. De flesta fria kommentarer vi fått har också varit positiva, och ofta intressanta (se ett par exempel här intill).

"X verkar vara säker på sin roll som inspektör. Lugn och saklig. Ni är inte till för att stjälpa utan att hjälpa. Det gör hon jättebra."

"Som det senaste mötet med inspektören var, önskar jag att alla möten skulle vara. Trevlig ton, tydligt, informativt och med möjlighet att diskutera och ställa frågor."

Vattenautomater behöver skötas bättre

Nacka kommun har under 2018 genomfört ett projekt där man tagit prov på vatten från vattenautomater och/eller bärpistoler på restauranger, caféer och barer. Syftet var att kontrollera den mikrobiologiska kvaliteten på vattnet. Provtagningen gjordes för att kontrollera

att rengöringsrutinerna för dessa installationer fungerar tillfredställande.

Åtta av nio prover var inte tillfredsställande och krävde att livsmedelsinspektörerna gjorde en så kallad extra offentlig livsmedelskontroll.

Säkra livsmedel

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

Infobladet finns även på webben – se www.nacka.se/livsmedel/
Där finns också längre beskrivningar av några projekt.

“Gästerna ska få vad de betalar för”

Menyns parmesan, parmaskinka och fetast visade sig ibland vara någon annan produkt – kanske inte sämre, men säkert billigare, och eventuellt riskabel för personer med matallergier. Det var ett av resultaten av en kontroll på 17 serveringar i Nacka.

Under två dagar i mars 2018 besökte livsmedelsinspektörer från 23 kommuner inom Stockholms län, samt Nyköping, 311 restauranger och kaféer på temat ”Får du det du betalar för?” Det man kontrollerade var att det som stod på menyn också serverades. Dyra livsmedel får inte ha bytts ut mot billigare och det som presenteras som svenskt, ekologiskt eller Kravmärkt ska verkligen vara det.

De varor som kontrollerades var parmaskinka, oxfilé, parmesanost, olivolja, fetast och produkter som marknadsfördes med svenskt ursprung, som Kravmärkta eller ekologiska. Restaurangerna

fick visa upp aktuella varor i förråden eller följesedlar som visar vad de köpt in. Det handlar alltså om produkter som är dyra, på grund av till exempel ett skyddat varunamn eller produktionsättet, och därför kan inbjuda till fusk.

Flest missar med parmesan

I Nacka kontrollerades 39 produkter hos 17 verksamheter. Att menyns oxfilé verkligen var vad det skulle kunde bekräftas hos samtliga som marknadsförde det. För svenska och Kravmärkta produkter fanns inte heller några brister. Men på fyra serveringar var det som kallades parmesan något annat. Och på tre respektive två ställen var det som serverades som parmaskinka och fetast andra produkter.

–Jag är överraskad över att resultatet där inte var bättre, särskilt med tanke på att vi har gjort liknande kontroller av de



Parmesan eller Grana Padano? Det som serveras ska stämma med vad man påstår.

produkterna tidigare, säger kommunens livsmedelsinspektör *Irene Thydén*.

Parmesan kan ersättas av Grana Padano, parmaskinka av någon annan lufttorkad skinka och fetast av någon vit salladsost. Förmodligen inga dåliga produkter, men de är billigare och i vissa fall kan utbytet vara en hälsorisk.

–Grana Padano ska man inte äta om man är äggallergiker, och ersättningar för fetasten – som bara får innehålla får- och getmjölk – kan innehålla komjölk, som ju alla inte tål.

Koll av att gäster inte blir lurade på vad som serveras eller utsätts för en allergirisk kommer framöver ibland att ingå i livsmedelsinspektörernas ordinarie inspektioner.

Hur kan du påverka din årliga livsmedelsavgift?

Nacka kommun tar ut en årlig avgift i samband med livsmedelskontrollen. Den baseras på ett system som är framtaget av Livsmedelsverket och kallas för Riskklassningssystemet. Varje enskild livsmedelsverksamhet placeras i en klass, som i sin tur innebär en riskklass. Det är den klassningen som bestämmer hur många kontrolltimmar livsmedelsverksamheten behöver betala för per år. Nacka kommuns timtaxa för 2019 är 1296 kronor.

En viktig del av systemet är en så kallad **erfarenhetsklassning**. Systemet består av tre delar: A, B, och C. En ny verksamhet placeras till en början i erfarenhetsklass B, som är normalläget. Om verksamheten har en väl fungerande egenkontroll, få avvikelser vid kontrollerna och följer livsmedelslagstiftningens krav kan miljö- och stadsbyggnadsnämnden besluta att höja erfarenhetsklassningen

från B till A. Om verksamheten inte har en fungerande egenkontroll och inte följer livsmedelslagstiftningens

krav kan verksamheten i stället sänkas till erfarenhetsklass C.

Vad betyder klassningen?

Om din verksamhet är placerad i erfarenhetsklass B påverkas din årliga avgift bara av din typ av hantering och verksamhetens storlek. En verksamhet som placeras i erfarenhetsklass A får halverad kontrolltid och årlig kostnad, och en verksamhet som placeras i erfarenhetsklass C får antalet kontrolltimmar höjt med en faktor 1,5, och därmed en höjd avgift.



Ett exempel: För en restaurang kan normalläget (B) innebära 7 timmars kontrolltid. Avgiften blir 8800 kronor. En lika stor restaurang som fått A-klassning betalar bara för 3,5 timmar (hälften mot normalläget), dvs. 4400 kronor. En restaurang som klassats upp till C får betala för 10,5 timmar eller cirka 13500 kronor.

Hur väl lyckas då verksamheterna i Nacka? En koll bland livsmedelskontrollens ärenden visar att cirka 14 % har kvalificerat sig för A-klassning. En särskilt duktig bransch är förskolorna, där cirka 30 % har fått sänkt avgift.



Idéer eller synpunkter?

Välkommen att kontakta livsmedel@nacka.se om du har frågor eller synpunkter om infobladet!