

Nyhetsbrev till livsmedelsföretag

Hej!

Här kommer årets första nyhetsbrev från Livsmedelskontrollen i Södertälje kommun.

Hoppas det är läsvärt!



Genomförda och pågående projekt och aktiviteter

Corona Covid-19

Vi har skickat samt delat ut information på svenska och arabiska om Covid -19 till butiker och restauranger. Vi gör och har gjort trängselkontroller för att följa upp att livsmedelsföretagen följer Folkhälsomyndighetens riktlinjer. På grund av Covid-19 gör vi några kontroller via telefonkontakt vilket innebär att dokumentation från företagets kontroller kan begäras in. Vanliga planerade livsmedelskontroller i anläggningarna görs också, men med försiktighet till avstånd.

Om du vill veta vad som är på gång inom livsmedel- och dricksvattenkontroll publicerar vi information på Södertäljes hemsida under www.sodertalje.se/livsmedel , under *Senaste nytt inom livsmedels- och dricksvattenkontroll*, där finns även annan information såsom nyhetsbrev och informationsblad.

Se även: www.sodertalje.se/corona_livsmedel och www.sodertalje.se/corona_foretagare

Kunskapsprojektet

Vi har i år fokuserat våra livsmedelskontroller på att inventera och förbättra kökspersonalens kunskaper inom livsmedelshygien, allergener och temperaturer.

I detta projekt har vi varit ute på förskolor, skolor och innan besöksförbudet på grund av Covid-19 även på vårdboenden. Kunskapsläget ser bra ut och vi har hittills fått bra feedback på våra kontroller. Bra jobbat alla som har tagit del av projektet.

Sushiprojektet, en uppföljning från år 2019

Vi har i år kontrollerat alla 11 sushirestauranger, som var med 2019 i sushiprojektet. Livsmedelsgruppen fokuserade bland annat på om personalen kunde erbjuda säker sushi till gravida kunder. Syftet med uppföljningsprojektet var att kontrollera om verksamheterna hade förbättrats efter våra kontroller och informationsinsatser från år 2019. I år noterade vi att det fanns avvikelser på kunskap, rengöring och utrustning. I år var det andra restauranger som fick avvikelse på kunskap än de restauranger som fick avvikelse på kunskap förra året. Detta kan bland annat bero på att det var annan personal som var på plats. Vi kommer att ha liknande uppföljningsprojekt nästa år.

Aktuellt inom livsmedel

- Livsmedelskontrollen har ändrat utseendet på kontrollkortet. Nu ser det ut så här!

Resultat

Kryssat i ringen visar resultatet

	Verksamheten följde Livsmedelslagstiftningens krav inom de områden vi kontrollerade.
	Verksamheten följde inte Livsmedelslagstiftningens krav inom ett eller flera av de områden vi kontrollerade. Tillfredsställande åtgärder vidtog i anslutning till kontrollresultat. Mätkontrollen kommer kontrollera att avvikelseförhållanden inte återkommit vid kommande inspektioner.
	Verksamheten följde inte Livsmedelslagstiftningens krav inom ett eller flera av de områden vi kontrollerade. Mätkontrollen kommer att åstadkomma ett tilläggsbesök om detta. Uppföljande kontroll krävs.
	Muntligt beslut om förbud ålades på plats. Mätkontrollen kommer att åstadkomma ett skriftligt beslut om detta. Uppföljande kontroll krävs.

Ansvaret godkänner redovisande mätresultat till utskick från mätkontrollen exempelvis via nyhetsbrev och delgivning av beslut/förklaringar. JA NEJ

E-postadress: _____

Ansvaret underskrift: _____

Kontrollkort

Mätkontrollen har gjort en livsmedelskontroll hos _____ org nr _____

Datum: _____

Besöket skedde: Förämät Osmäat

Inspektörens namn: _____

Telefon: _____

E-post: _____

Verksamhetens representant vid besöket: _____

Anledning till besöket

Planerad kontroll Inspektion Reaktion Protagring

En uppföljning av mätkontrollens tidigare kontroll

En kontroll på grund av (härledningsförd kontroll)

Vid övriga frågor kontakta:
Livsmedelskontrollen i Sodertälje kommun
livsmedelskontrollen@sodertalje.se
Kontaktcenter: 08-823 010 00

- **Nytt informationsmaterial finns om:** Förpackningsmaterial, Utleveranser samt Bra att veta om mikroorganismer i livsmedel
- **Uppdaterade informationsblad finns om:** Förvaringstemperatur, Egenkontroll-mall för livsmedel
- **Hemsidorna:** Livsmedelskontrollen har uppdaterat sidorna inom livsmedel och dricksvatten
- **Quiz del 2** om allergener, märkning och förpackningar finns nu på hemsidan www.sodertalje.se/livsmedel

- **Informationsblad om Covid -19, Corona:** Finns på svenska och arabiska
- **Nytt informationsblad på engelska:** *Redlighet de vanligaste bristerna samt Minska risken för matförgiftning genom rätt hantering av livsmedel.* Sedan tidigare finns informationsblad om Förvaringstemperatur på engelska.
- **SVE-faktura:** Om du har SVE-faktura får du gärna höra av dig till miljokontoret@sodertalje.se
- Mer information och aktuellt på gång finns här: www.sodertalje.se/livsmedel
Här finns bland annat Nyhetsbrev och senaste nytt från livsmedelskontrollen.

VIKTIGT!

Många restauranger har börjat med utkörning av mat. Det är viktigt att du som livsmedelsföretagare har rutiner för detta och kan säkerställa att säkra livsmedel levereras till konsumenterna. Fråga gärna livsmedelskontrollen om du är osäker på vilka krav som ställs och läs gärna vårt informationsblad om utleveranser som finns www.sodertalje.se/livsmedel

Utbildningsrutan

Temat denna gång är allergener och förpackningar – Här kommer några bra att tänka på!

			
<p>SE Kryddblandning. Ingredienser: Salt, lök (24%), paprika (16%), svartpeppar, naturlig arom, vitlök (1,7%), ingefära, chilip (1,3%), spiskummin, SELLERIFRÖ, cayennep oregano, klumpförebyggande medel (kiseld) Förvaras torrt och svalt. Producerad i Sverige.</p>	<p>SV Kryddstark sås. Ingredienser: Kornmalt vinäger, melass, socker, salt, ansjovis (fisk), tamarindextrakt, lök, vitlök, kryddor, aromer Bäst före utgången av: se lock</p>	<p>Symbol som visar att förpackningen är godkänd för livsmedelsförvaring</p>	<p>Undvik vinylhandskar om du hanterar feta livsmedel på grund av ftalater. Använd då istället polyeten- eller nitrilhandskar som tål feta livsmedel.</p>
<p>Grillkrydda kan innehålla SELLERI och andra allergener. Kolla ingrediensförteckningen!</p>	<p>Soja kan innehålla gluten och fisk och andra allergener. Kolla ingrediensförteckningen!</p>	<p>Declaration of Compliance förkortat ”DoC” är ett annat sätt, ett dokument som visar vad förpackningen är godkänd för.</p>	

Tvätta händerna ofta och noggrant!

Att tänka på!

- **God handhygien, speciellt före hantering av livsmedel och efter toalettbesök**
- Snabb nedkylning av värmebehandlad mat
- **Stanna hemma tills du är symptomfri i minst 24 timmar**
- Undvik att hantera mat om du har sår eller nagelinfektioner
- **Håll andra personer borta från den plats där någon kräkts**
- Informera din arbetsgivare om du drabbats av magsjuka

Bakterier, virus, parasiter och toxiner orsakar magsjuka.

Om insjukningstiden är mycket kort, 1-7 timmar, är magsjukan ofta orsakad av toxiner (gifter) till exempel *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* och *Clostridium perfringens*.

Nyhetsbrevet med e-post

Om du vill få nyhetsbrevet digitalt får du gärna skicka din e-postadress till livsmedelskontrollen@sodertalje.se. Här går det även bra att lämna synpunkter och ge förslag på information som du eftersöker från oss. Ta även möjligheten att tycka till i vår utskickade enkät efter din livsmedelskontroll, så har vi möjlighet att bli bättre. Ta hjälp av Livsmedelskontrollen så kan vi tillsammans göra ett professionellt arbete, för att minska risken för att någon blir sjuk av maten och för att motverka fusk i branschen.

Hjälp oss att bli bättre!

Nyhetsbrevet ges ut av Södertälje kommun. Det riktar sig till livsmedelsföretag verksamma i kommunen.

Kontakta miljökontoret via kontaktcenter tel. 08-523 010 00 eller livsmedelskontrollen@sodertalje.se