

Nyhetsbrev till livsmedelsföretag

Hej!

Här kommer årets andra nyhetsbrev från Livsmedelskontrollen i Södertälje kommun.

Hoppas det är läsvärt!



Genomförda och pågående projekt och aktiviteter

Salladsprojektet: Under de senaste åren har färdigsköljda sallader i påse orsakat flera utbrott av matförgiftningar. Därför har vi i oktober tagit prover från caféer och restauranger. Salladsproverna blev analyserade för e.coli, stafylokocker och salmonella. Svaren visade att 4 anläggningar var utan anmärkning och att 2 anläggningar var med anmärkning.

Hygienseminarium: Den 1 oktober 2019 anordnade vi ett gratis seminarium för de som jobbar i kök på äldreboende, skola eller förskola. Syftet var att lära sig mer om hygien och om mikroorganismer som kan spridas i köket och orsaka magsjuka. Efter seminariet fick de cirka 80 deltagarna svara på en enkät om vad de tyckte om seminariet. Flertalet av de 25 deltagarna som svarade på enkäten var väldigt positiva. 84 % ansåg att seminariet uppfyllde deras förväntningar och att nivån på seminariet var lagom.

ATP-projekt: Hittills har 144 av 157 förskolor, skolor och vårdboenden fått kontroll. I projektet kontrollerar vi med en ATP-mätare hur rena skärbrädor, knivar, arbetsbänkar och handtagen är. Resultaten hittills har varierat stort och förbättringsmöjligheter finns.

Akrylamid i vissa risklivsmedel: Vi har under 2019 gjort kontroll hos några företag som producerar livsmedel vilka innebär högre risk för akrylamidbildning. Till exempel gäller det chipstillverkning, rostning av kaffe och bageri. I kontrollen ingick både provtagning för analys och att granska hur företagen arbetar med att övervaka och planera, samt vid behov ändra produktionen för att minska akrylamidhalten. Resultaten såg bra ut.

Utvärdering sanktionsavgifter: Från 1 januari 2019 skärptes straffen för företag som inte anmält ägarbyte eller livsmedelsföretaget till miljökontoret. Miljökontoret tar ut en

sanktionsavgift om de hittar företag som saknar eller som inte har anmält stora förändringar till miljökontoret. I dagsläget har vi 9 stycken ärenden som kommer få sanktionsavgift. Vi uppmanar dig att kontakta miljökontoret och anmäla alla stora förändringar i din verksamhet. Du kan läsa mer om de nya reglerna på kommuns hemsida **Nya regler om sanktionsavgift**.

Som i

Utvärdering Feedback till Livsmedelskontrollen: Miljökontoret jobbar ständigt med att förbättra samarbetet med verksamhetsutövarna. En enkät om bemötande skapades i början av året för att få en inblick i hur ni upplever våra inspektioner och på så sätt få feedback på vad vi kan förbättra. Vi var intresserade av att få veta om du blev trevligt bemött när du var i kontakt med handläggaren och om du hade förtroende för handläggarens bedömning och kompetens, om inspektören informerade om lagar och regler på ett bra sätt samt om du hade nytta av kontakten med handläggaren och fått veta vad du vill ha mer information om. Hittills har 124 personer svarat på enkäten och svaren är väldigt positiva, då mer än 90% ansåg att de blev trevligt bemötta. Sammanställningen kommer du att kunna läsa och ta del av på kommunens hemsida www.sodertalje.se/livsmedel i början av år 2020.

Aktuellt inom livsmedel

- **Nytt informationsmaterial:** finns om *Märkning*, *Skadedjur* och *Sushi* på www.sodertalje.se/livsmedelskontroll
- **Uppdaterade informationsblad med Södertälje kommuns nya grafiska profil finns om:** *Matlagning i särskilda boenden* och *Servering från mobil anläggning eller tillfällig verksamhet*.
- **Medianyhet:** Lektiner i baljväxter: Många blev sjuka på skola i Skellefteå efter att köket hade glömt att blötlägga och koka baljväxter. Torkade baljväxter som bönor, ärtor och linser innehåller många nyttiga ämnen men måste blötläggas och kokas innan du äter dem. Det beror på att de naturligt innehåller lektiner. Ämnet kan ge illamående, kräkningar och diarré. Läs gärna vårt informationsblad om *Lektiner i baljväxter*.
- **Småtomater troligen källa till salmonellautbrott:** Under augusti och september insjuknade ett 70-tal personer i 11 olika län i mag-tarmbesvär orsakade av salmonella. Utbrottet har utretts av smittskyddsenheten, kommunala miljö- och hälsoskyddskontor och Folkhälsomyndigheten.



- **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.

Utbildningsrutan

Temat denna gång är magsjuka och matförgiftning. Efter Smittskydds föredrag på vårt seminarium till förskolor, skolor och äldreboenden vill vi uppmärksamma hur viktigt det är att tvätta händerna ofta och noggrant, för att minska smittspridning och minska risken för att någon blir sjuk. Läs gärna vårt informationsblad om *Calicivirus -en vanlig orsak till magsjuka (vinterkräksjukan)*

Tvätta händerna ofta och noggrant!



Vinterkräksjukan – är mycket smittsam. Tiden från att du blivit smittad till att du känner dig sjuk är vanligtvis 12 timmar till 2 dygn. Symptomen (kräkningar, diarré, magont och feber) varar vanligtvis 1-2 dygn.

Att tänka på!

- **God handhygien, speciellt före måltid 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 nagelinfectioner
- **Håll andra personer borta från den plats där någon kräcks**
- 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*.

När är det ett utbrott? Sjuka personer - under begränsad tid och plats – 2 fall eller fler

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