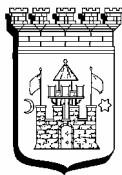


MARKNADSRAPPORT 2005



Miljöförvaltningens rapport nr 7/2005



Trelleborg kommun

Miljöförvaltningen

Lillian Fagerhus

0410-73 32 57

lillian.fagerhus@trellborg.se

2005-09-01

Marknadsrapport 2005 - Mikaeli marknad 26 och 27 augusti 2005

Inspektioner

Inspektioner under årets marknad genomfördes under marknadens första dag av livsmedelsinspektörerna Margareta Ringström och Lillian Fagerhus.

Inspektionerna omfattade främst tillsyn enligt livsmedelslagstiftningen. För dokumentation användes en separat checklista. (Bil 1)

Inga klagomål från allmänheten som är relaterade till livsmedelshanteringen har inkommit till miljöförvaltningen. Dock har någon observerat att en livsmedelsförsäljare diskade och hämtade vatten ur vattenfontänen på gamla torg. Sådan hantering är absolut förbjuden.

Livsmedelshanteringen

Många livsmedelsförsäljare återkommer från år till år, men det fanns även nya livsmedelsförsäljare.

Totalt har 12 uppställningstillstånd utfärdats för godkända vagnar, samt 13 tillstånd för försäljning/ servering i icke godkänd livsmedelslokal (§ 16 livsmedelsförordningen).

Vid inspektion påträffades ytterligare 8 aktörer som inte hade sökt tillstånd enligt livsmedelslagen.

Aktörer utan tillstånd

- **Amada;** försäljning av kulglass, inläggningar och grillad korv. Ombedd att söka § 16 tillstånd vilket också gjordes.
- **Ida's Cafe;** grillning av korv och grillspett. Dåligt varuskydd, något som blev förbättrat efter tillsägelse. Tillstånd från Mikaeli Marknad fanns. Ombedd att söka § 16 tillstånd vilket också gjordes.
- **Tobbes;** grillning av grillspett, med sallad och sås. För låg temperatur på varmhållna grillspett +39°C, ombads att inte sälja detta. Ombedd att söka § 16 tillstånd vilket skulle göras.
- **Michelangelo;** Grillning av rå marinerad kycklingfilé. Får inte hantera rå kycklingfilé. Varmhållningen hade även för låg temperatur, +39°C. Ombedd att söka § 16 tillstånd, med grillning av korv istället, vilket också gjordes.
- **Gillis Vanilli;** kulglass, friterad camembert. Tillstånd från Mikaeli Marknad fanns. Ombedd att söka § 16 tillstånd vilket också gjordes.

- **Casa Blanca;** Grillning av korv/grillspett. Saknade kylförvaring utomhus vilket gjorde att några produkter förvarades ute och höll +15°C. Verksamheten trodde det var ok att använda kylarna inne. Visst, men då skall produkterna även förvaras där. Viss hantering var alldeles för nära sopkärnen. Ombedd att söka § 16 tillstånd vilket också gjordes.
- **Alans Pizzeria;** Grillning av kebab. För låg temperatur på varmhållning. Ombedd att söka § 16 tillstånd vilket också gjordes.
- **Munkavagnar (2) Profutur Markaryd;** Tillstånd från Mikaeli Marknad fanns, men inget uppställningstillstånd från miljönämnden.

Övrigt

- **Algrens bilar** hade fått uppställningstillstånd för 5 godkända vagnar från miljönämnden, men dök inte upp.
- **Pad Thai** hade fått tillstånd enligt § 16, men hade inte ställt upp. Kan bero på att verksamheten fanns inne på Malmöfestivalen.

Brister som påträffades vid inspektionerna

- Sortimentet enligt tillstånd?
För alla som hade sökt uppställningstillstånd/§ 16 tillstånd överensstämde sortimentet med godkännandet.
- Termometrar i samtliga kyl- och frysutrymmen
Av 24 kontrollerade verksamheter saknade 11 termometrar i samtliga kyl- och frysutrymmen.
- Kylvarornas temperatur
Av 24 kontrollerade verksamheter hade 7 för hög temperatur på sina kylvaror. Hos några verksamheter förvarades kylvarorna utanför kylskåp.
Pölsemannen på CB Friisgt. Hade korv förvarad i kartong, +15°C.
Casa Blanca förvarade korv/grillspett ute, +15°C.
Istanbul förvarade egna förstekta grillspett i en stor plastback utomhus. Produkttemperatur +33°C. Förstekta grillspett skall kylas ner snabbt för att sedan kylförvaras vid högst +8°C. Annars skall de vara genomstekta för att sedan varmhållas vid lägst +60°C. Inget mittemellan.
ICA-korvvagn förvarade korv utanför kylskåp.
IFK-stekt sill förvarade sillen i papplådor skyddade med plast samt delvis omgiven av is. Pappådorna stod på marken endast med ett plastskydd emellan. Isen hade börjat smälta så att temperaturen på vissa ställen var uppe i +7°C. Här föreligger stor risk för att produkttemperaturen överstiger +8°C allt efterhand som isen smälter. Det är oacceptabelt med förvaring direkt på mark. Sillen bör förvaras i kyl vid +2°C eller på tillräckligt med is. Tillagning av salladsröra till sillen sker på ett olämpligt sätt. Salladen hackas på plats och finfördelas i en matberedare, sedan fyller man på detta i en stor plastback. Backen kylförvaras inte samt att ny salladsröra fylls på i toppen av det gamla.
Sedan hade ett par ställen +10°C i kylförvaringen. Ombads rätta till detta.

- Varmhållning
Av 16 kontrollerade hade 5 för låg temperatur i varmhållningen, varav 2 <40°C (dessa fick plocka undan maten).
- Rinnande varmt och kallt vatten
Verksamheter som hade uppställning utanför egna befintliga lokaler hade tillgång till varmt/kallt vatten, flytande tvål samt engångshanddukar.
Stora festivaltältet hade fått indraget kallt vatten. Diskmaskin var inkopplat samt tillkopplad avlopp.
För alla andra var det vatten från dunk som gällde. Några hade möjlighet till rinnande vatten, dock inte alla. Vissa stod utanför "lokalen" och hällde vatten ur dunken för att skölja händerna.
Ett par vagnar hade varmvattenberedare men dessa var inte påslagna, men sattes på efter uppmaning.
De verksamheter som behövde vatten i mathantering hade vattenkokare till förfogande.
- Spillvatten
Verksamheterna samlade sitt spillvatten på olika sätt. Vissa i slutna dunkar, andra i öppna hinkar. En släppte det direkt ut på marken.
Ingen samordning av omhändertagande av uppsamlat spillvatten, dvs. det hamnar oftast i dagvattnet.
- Skyddskläder-personlig hygien
Av 27 kontrollerade verksamheter hade enbart 15 erforderliga skyddskläder. Oftast är det hårskydd som fattas. Många har ringar på fingrarna vilket inte är tillåtet.
Kommentarer man får är att detta känner man inte till, eller att i hemkommunen har ingen haft synpunkter om detta tidigare!
- Lokalhygien – rengörning
Av 27 bedömdes 18 vara ok. För övriga fanns brister så som smutsiga kylskåp, smuts inuti svåråtkomliga utrymmen. Problem med rengöring beror till stor del på bristande tillgång på vatten/avlopp samt diskmaskiner. I vagnarna är det ofta trångt samt att det förvaras så mycket varor att det försvårar städningen. Vid avsaknad av diskmaskiner blir knivar och annan utrustning inte diskad förrän vid dagens slut.
- Dokumentation av egenkontroll
Här var det enbart Möllers Livs som kunde visa upp att egenkontroll skulle dokumenteras. Många aktörer kände inte till begreppet egenkontroll, medan andra inte trodde det krävdes i sådana verksamheter.

Sammanfattning och diskussion

Vad som kan konstateras är att livsmedelshanteringen brister på många håll avseende kylförvaring, varmhållning, personlig hygien, vatten/avlopp, egenkontroll med mera. Men det finns också några verksamheter som kan visa upp en bättre livsmedelshantering. (T.ex. Möllers Livs, Tre Lyktor, Festivaltältet)

Inför nästa år är planerat miljöförvaltningen att det i samband med att miljönämnden utfärdar sitt godkännande, lämna ut en checklista över vilka krav som skall vara uppfyllda innan försäljning kan påbörjas samt vad som gäller under pågående verksamhet.

Vad gäller tillgång till godtagbar toalett för livsmedelspersonal är detta i många fall under all kritik. För de verksamheter som kommer hit till marknaden finns det vissa som har gjort egna avtal med en befintlig livsmedelslokal. Detta är godtagbart. Andra använde en anvisad ”baja maja”. En ”baja maja” är ur hygiensynpunkt absolut inte godtagbar för livsmedelspersonal. Andra löste det på annat sätt. Livsmedelspersonal skall ha tillgång till en egen toalett som är försedd med rinnande varmt och kallt vatten, flytande tvål och engångshanddukar. En sådan toalett skall inte användas av allmänheten. Här är det helt klart ett behov för förbättring och samordning.

Ambulerande verksamheter samt de som inte har tillgång till sin bakomliggande lokal har ingen anvisad plats vare sig för påfyllning av färskt dricksvatten eller avlämning av spillvatten. Spillvattnet hamnar då oftast i dagvattnet. Även här behövs en samordning så att hantering kan ske på ett godtagbart sätt.

Ett annat önskemål vore tillgång till godtagbart diskutrymme, där livsmedelspersonal kan diska sin utrustning.

Avfallshanteringen är också något oklar.

En annan punkt som det har varit en del missförstånd med är detta med tillstånd. Vissa har trott att det enbart krävdes tillstånd från Mikaeli Marknad. Men när det gäller försäljning/servering av livsmedel krävs det i de flesta fall separat tillstånd från miljönämnden. Här bör informationen förbättras.

Inför nästa års Mikaeli Marknad

Inför planering av nästa års Mikaeli Marknad är det lämpligt att ansvariga för Mikaeli Marknad samråder med miljöförvaltningen för att diskutera fram förslag till förbättringar beträffande de ovan nämnda bristerna.