



Inventering av kebabhantering i Trelleborgs kommun

Ett utbrott av salmonella, som troligen härstammar från dansk fläskkarré, har föranlett att Livsmedelsverket rekommenderar samtliga kommuner att vidta åtgärder för att förhindra ytterligare fall.

Under vecka 33 utförde miljöförvaltningen i Trelleborgs kommun oanmälda inspektioner på 16 pizzerior/kebabrestauranger där kebab serveras i någon form.

Under inspektionerna undersöktes hanteringen av kebabköttet, salmonellaprov togs på danskt fläskkött och personalen informerades.

Inspektionerna gav följande resultat:

12 restauranger serverar kebab från kebabstock. 8 av dessa använder endast färdigmonterad fryst kebabstock, medan 4 restauranger monterar kebabstock själva.

15 restauranger serverar kebab på pizza varav 6st från färdig skivad fryst råvara.

Verksamheternas överensstämmande med lokalgodkännande kontrollerades. I en av de inspekterade restaurangerna monterades egna kebabstockar trots att lokalen endast var godkänd för grillning av färdigköpta kebabstockar. Denna hantering har nu upphört.

Alla restauranger kunde, oftast genom förpackningsmärkning, visa på kebabköttets ursprung.

8 kebabrestauranger använder fläskkött. En restaurang använder danskt fläskkött till kebab. Salmonella prov togs på detta danska fläskkött med negativt resultat.

MILJÖFÖRVALTNINGEN, 2003-08-21

Frida Hallqvist