



Ystad-Österlenregionens
miljöförbund

PROJEKT

Marknader

2015



<http://www.smakapaskane.se/>

Ystad-Österlenregionens miljöförbund

Gladanleden 2, 273 36 TOMELILLA, telefon: 0417-57 35 00, e-post: exp@ystadosterlenmiljo.se
hemsida: www.ystadosterlenmiljo.se

Syfte och mål

Syftet med projektet var att inspektera de största marknaderna i Ystad-Österlenregionen.

Inspektioner

Inspektionerna genomfördes av Anna Levin, Tatyana Gubina, Elena Evald och Carina Barthel. Livsmedelsanläggningarna på Skånes matfestival, Kiviks marknad och Tomelilla marknad inspekterades i juli månad. Inspektion gjordes på vissa kontrollpunkter: registreringar/tillstånd, livsmedelshygien och förvaringstemperaturer.

Resultat

Skånes Matfestival i Brösarp, inspektion av de gemensamma utrymmena för de som hanterar livsmedel, toaletter och diskutrymme, kyl. På plats fanns en stor gemensam kylcontainer vars temperatur höll +2°C och allt var placerat i mejerivagnar som var märkta med vems varor det var. Alla varor var täckta och märkta med vad för livsmedel och datum. Kylcontainern var ren och fräsch. Registreringar eller tillfälliga tillstånd för matservering skulle uppvisas, den allra största delen kunde uppvisa på plats, de som inte kunde fick en chans till på lördagen att uppvisa dem för Matfestivalkoordinatorn, vilket de också gjorde fåtalet som var kvar på listan. Matfestivalkoordinatorn skickade en lista med deltagarna till Miljö Förbundet på lördagen. Vid kontrollen av registreringar/tillstånd gjordes en överblick av serveringsytan och hanteringen av livsmedel, samtal om allergener och märkning fördes. Toaletten för de som hanterar livsmedel stod avskilt och var låst, där fanns rinnande vatten, tvål och engångshanddukar och i övrigt ren. Det fanns portabla handtvättfat ute på marknadsområdet för de som hanterar livsmedel, 4 stationer med två handfat i varje, tvål och engångshanddukar. Scouterna skötte hanteringen av spillvatten från handfat sopor och toaletter. Spillvattnet hanterades enligt gällande regler. Fanns tydliga märkningar på de olika avfallsfraktionerna vilket sedan sorterades i större containrar.

På Tomelilla marknad kontrollerades registreringar/tillstånd, livsmedelshygien samt förvaringstemperaturer. Det konstaterades att vagnar och tält följde hygienregler, temperaturförhållanden och hade sina tillstånd/registreringar med sig.

På Kiviks Marknad fanns även i år en speciellt anvisad toalett till personal som hanterar livsmedel och varje vagn/tält är tilldelad en nyckel. Vid inspektionen fanns där rinnande vatten, tvål och engångspapper toaletten var i övrigt gott skick. I det gemensamma utrymmet för diskning/avspolning av kantiner och liknande fanns det rinnande vatten. Även det utrymmet var i gott skick. Några verksamheter som inte tillhör Ystad-Österlen regionen kontrollerades, de följde gällande regler.

Slutsats

Verksamhetsutövarna på de tre marknaderna följde gällande regler för de punkter som kontrollerades.

Rapport sammanställd av: Anna Levin