



Ystad-Österlenregionens
miljöförbund

Marknader

Rapport avseende tillsyn av livsmedelsanläggningar på
marknader 2017



Bakgrund och syfte

Målet med livsmedelskontrollen på marknader är att skapa tryggare konsumenter genom att åstadkomma en säkrare livsmedelshantering. Konsumenter ska ha förtroende för kontrollverksamheten och livsmedelsföretagarna i kommunerna ska ha tilltro till kontrollen och uppleva den som meningsfull. För att uppnå detta utfördes under sommaren 2017 oanmälda inspektioner på mobila livsmedelsanläggningar som bedrev verksamhet på marknader.

Miljöförbundet kontrollerar efterlevnad av lagstiftning på ett rättssäkert, effektivt och ändamålsenligt sätt genom en riktad kontroll. Marknader hålls årligen och inbjuder ett flertal livsmedelsanläggningar att släppa ut livsmedel på marknaden. Hanteringen av livsmedel på marknader omfattar både högriskverksamheter och enklare verksamheter. Marknaderna har många besökare och en eventuell smitt- eller kontamineringsrisk via livsmedel kan få konsekvenser i stora proportioner. Det är därför av stor vikt att offentlig kontroll genomförs på de livsmedelsanläggningar som hanterar livsmedel på marknader.

Metod och genomförande

Miljöförbundet har under juli och augusti 2017 bedrivit offentlig kontroll på mobila livsmedelsanläggningar som varit verksamma på Kiviks marknad, Geraud International Street Market Ystad, Italian Village – Geraud Markets Ystad, Tomelilla marknad och Krämarmarknad i Simrishamn. Inspektionerna genomfördes av Ann-Christin Nilsson, Mats Bergström, Elena Evald, Anna Levin och Carina Barthel. Inspektionerna omfattade kontroll av bland annat tillstånd (registreringsbeslut), allergiinformation och livsmedelshygien.

Resultat

I år visade inspektionerna på en del mindre avvikelser avseende personlig hygien och rengöring. I samtliga fall åtgärdade verksamhetsutövaren självmant avvikelserna.

Det var 98 livsmedelsanläggningar på Kiviks marknad. Flertalet kontrollerade livsmedelsförsäljare kunde visa giltiga registreringsbevis. Endast en livsmedelsverksamhet, med hantering av våfflor, kunde inte visa upp registreringsbeslut från sin hemkommun och hade dessutom avvikelser inom livsmedelshygien (handfat och golv). Frågor om rengöring av slushmaskin samt förbättring av kundskydd över oförpackade livsmedel togs upp med några idkare. Flest brister konstaterades avseende avsaknad av information om allergener.

Information om allergena ingredienser, eller en upplysning (skylt) om att informationen finns att få, ska alltid finnas oavsett om konsumenten frågar efter detta. Upplysningsskylt lämnades på plats då sådan saknades och samtliga livsmedelsföretagare satte omgående upp skylten i anslutning till försäljningsplatsen. En vagn saknade kallvatten och hade bristfälliga rutiner för sköljning av grönsaker.

I övrigt konstaterades att vagnarna och tälten var i bra skick och att livsmedelsföretagarna i stort följde gällande regler. Information om avvikelser skickades till företagarnas hemkommuner.

På Italian Village – Geraud Markets gjordes uppföljning av avvikelser som Sundsvalls kommun noterat avseende redlighet, innebärande att livsmedel som serverades inte stämde överens med vad som angavs på matsedeln. Dessutom kontrollerades registreringar, personaltoalett, allergiinformation och rent allmänt hur det såg ut i tälten. Det konstaterades

att allergiinformationen kunde varit bättre (förslag på skylt överlämnades och verksamheterna satte upp dessa). Toaletten för livsmedelspersonalen utgjordes av en sk "Baja Maja", vilken inte kan anses som en tillräckligt hygienisk installation för personer som hanterar oförpackat livsmedel. För övrigt såg det prydligt ut; förpackningar var försedda med märkning, varuskydd fanns för oförpackade livsmedel.

På Geraud International Food, Tomelilla marknad och Krämmarmarknad i Simrishamn fanns verksamheter med hantering av förpackade och oförpackade livsmedel. Diskussioner angående kundskydd och upplysning om allergener fördes med företagen. I övrigt bedömde Miljöförbundet att företagen levde upp till de bestämmelser som berör mobila livsmedelsanläggningar.

Slutsats

Det är positivt att en stor andel kontrollerade verksamheter inte hade några avvikelser alls. Resultaten visar att de flesta ambulerande verksamheter var i gott skick och att verksamhetsutövarna följde gällande regler på alla marknaderna. Det konstaterades avvikelser gällande allergiinformation av livsmedel, samt enstaka avvikelser gentemot hygienkrav i lagstiftningen.

De avvikelser som konstaterades kan dels kopplas till de förändringar som har gjorts i lagstiftningen, t.ex. de nya reglerna för information om och framhävande av allergener. Precis som tidigare år upplever vi en positiv effekt av vår tillsyn på marknader. Livsmedelsidkarna är samarbetsvilliga överlag och det går smidigt att få fram handlingar och information i övrigt.

Rapport sammanställd av: Elena Evald

