

ANLÄGGNINGAR MED DUNKVATTENSYSTEM

För att det ska gå att servera säkra livsmedel i en anläggning som saknar fri tillgång till dricksvatten behöver man anpassa sig efter förutsättningarna. Det krävs dricksvatten för att exempelvis skölja grönsaker och som ingrediens i maträtter.

Krav på verksamheten

Du som livsmedelsföretagare ansvarar för att de livsmedel som säljs och/eller serveras är säkra.

Du ska kunna visa att de rutiner du har medfört att gällande lagar och bestämmelser uppfylls.

Begränsningar av hantering

Utrymmen och vattentillgång kan vara begränsad i vissa livsmedelsverksamheter. Det gör att beredning av livsmedel i anläggningen kan vara olämplig. Av den anledningen krävs det att livsmedelsföretaget kan visa att de har mycket goda rutiner för rengöring av ytor och utrustning där livsmedel hanteras. Det är också viktigt att hantering och tillagning ska kunna ske på ett säkert sätt.

Vattenprover

Om anläggningen får sitt dricksvatten via dunkar ställs särskilda krav på kontroll av vattenkvaliteten.

Livsmedelsföretagaren ska ta prov på vattnet i anläggningen minst en gång per år.

Provet ska tas sommartid, juli-augusti

Det prov som ska tas kallas:

"Normalkontroll hos användare mikrobiologiska parametrar" och ska analyseras av ett ackrediterat laboratorium, och bedömas enligt dricksvattenföreskrifterna SLVFS 2001:30.

Proverna kan lämnas in på valfritt ackrediterat laboratorium oavsett i vilken kommun din verksamhet ligger. Provet ska tas samma dag som inlämning.

I Norrtälje finns det möjlighet att lämna in provflaskor från SYNLAB. För inlämningstider se www.norrtalje.se

Täby och Vaxholm har upphandlat bra priser på vattenanalyser från ALS global. På miljökontoret i Täby (Kemistvägen 8) finns det möjlighet att både hämta och lämna in provtagningsflaskor.

Mer info och prislista finns på www.srmh.se.

Rengöring av dunkar

I första hand bör en rengöringsmetod som inte kräver starka kemikalier användas. *Exempelvis kan dunkar rengöras med flaskborste, varmvatten och vanligt diskmedel. Genom att provta vattnet visar företaget att rengöringen av vattendunkarna fungerar effektivt.*

Om vattnet pumpas upp från dunken till en kran är det från kranen som vattenprovet ska tas.

Ändringar i verksamheten

Om betydande ändringar görs i verksamheten ska du som livsmedelsföretagare anmäla detta till kontrollmyndigheten t.ex. vid byte av lokal, ändringar i sortiment, avveckling av verksamhet m.m.

Kontakt

Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddskontor
Postadress: 183 80 Täby
Besök: Kemistvägen 8
Gruppnummer för livsmedel: 08 - 578 663 30
E-post: miljokontoret@srmh.se
Hemsida: www.srmh.se