

## Viktig information till dig som säljer mjukglass och skopglass

Glass är en ömtålig vara som måste hanteras och förvaras på rätt sätt!

### Allmän hygien

- Tvätta händerna noggrant och ofta, särskilt efter toalettbesök.
- Använd flytande tvål och engångshanddukar.
- Diska utrustningen ordentligt med diskmedel i varmt vatten. Lufttorkning av disken är mest hygieniskt, använd annars papper att torka med.
- Var noga med rengöringen. Se till att det finns skriftliga rengöringsrutiner för glassmaskiner och annan utrustning som alla i personalen känner till.
- Se till att få omsättning på glassen. Man kan t.ex. begränsa antalet smaker. Detta minskar risken att glassen blir gammal och dålig.
- Kontrollera temperaturen i boxar och maskiner ofta.
- Tänk på att ha separata och väl utmärkta skopor vid hantering av allergener såsom exempelvis nötglass.

### Mjukglass

#### Hantering och förvaring

- Öppna kartongerna med mjukglassmix med en sax som endast är avsedd för detta.
- Undvik att ställa mixkartongerna direkt på golvet.
- Förvara mixen i kyla – åtminstone de förpackningar som skall användas inom kort. När mixen är kall kyler maskinen ned mixen snabbare. Ju lägre temperatur är i glassen desto mindre bakterietillväxt.
- Vid längre uppehåll i glassproduktionen gör en mindre mängd glass som matas ut ur maskinen och kasseras innan glassen serveras till kund.

### Rengöring

- Följ rengöringsschemat från maskinleverantören noga. Tänk på att pastörisering inte ersätter rengöring.
- Använd separata redskap som inte används till något annat än rengöringen av maskinen.
- Desinfektionsmedel ersätter inte diskmedel. För desinfektionsmedlets bästa verkan bör ytorna först rengöras ordentligt med borste och diskmedel. Efter rengöring och desinfektion bör utrustningen och verktygen spolas av med rent, kallt vatten. Utrustning ska aldrig ställas på golvet.

### Provtagning

För att kontrollera att rengöringsrutinerna av mjukglassmaskinen fungerar rekommenderas att verksamheten tar ut prov på mjukglassen. Proven ska analyseras av ackrediterat laboratorium.

### Skopglass

- Byt skopvatten ofta, minst var tjugonde minut. Bakterier förökar sig snabbt i det glassblandade ljumma vattnet. Diska eller byt skopan och förvaringskärlet vid samma tillfälle.
- Håll glassen kall för att förhindra tillväxt av bakterier.
- Skydda glassen mot solljus. Stäng locken eller täck över glassboxen både vid längre försäljningsuppehåll samt vid stängning för dagen.

### Provtagning

För att kontrollera att rengöring av utrustning såsom skopor och förvaringskärl är tillräcklig kan prov tas via tryckplattor. Proven ska analyseras av ackrediterat laboratorium.

### Dricksvatten i dunksystem

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

#### Vattenprover

Livsmedelsföretagaren bör **ta prov** på vattnet i anläggningen **minst tre gånger per år**.

Prover tas:

- Två gånger under varmsäsong (maj – sept)
- En gång under kallsäsong (okt – april)

Det prov som ska tas kallas:

”Normalkontroll hos användare mikrobiologiska parametrar” och provet ska analyseras av ett ackrediterat laboratorium.

#### Rengöring av dunkar

I första hand bör en rengöringsmetod som inte kräver starka kemikalier användas.

*Exempelvis kan dunkar rengöras med flaskborste och vanligt diskmedel.*

### Kontakt

Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddskontor

Postadress: 183 80 Täby

Besöksadress: Kemistvägen 8

Livsmedels gruppnummer: 08 - 578 663 30

e-post: miljokontoret@srmh.se