



Ystad-Österlenregionens
miljöförbund

Marknader

Rapport avseende tillsyn av livsmedelsanläggningar på
marknader 2014



Inspektioner

Inspektionerna genomfördes av Carina Barthel, Mats Bergström, Ann-Christin Nilsson, Elena Evald och Anna Levin. Livsmedelsanläggningar på O-ringen, Kiviks marknad, Geraud International Street Market Ystad, Tomelilla marknad och Simrishamns marknad inspekterades under juli. Inspektionerna omfattade kontroll av bland annat tillstånd, registreringar, förvaringstemperaturer och livsmedelshygien. Det gjordes även tillsyn på avloppsanläggningen samt avfallshanteringen av avloppsgruppen på O-ringen.

Resultat

På Kiviks marknad hade man även i år en speciellt anvisad toalett till personal som hanterade livsmedel och varje livsmedelsvagn var tilldelad en nyckel till dessa. Det gjordes även en inspektion på toaletten som var i gott skick med rinnande vatten, tvål och engångshanddukar.

På Geraud International Food market påpekades till en verksamhetsutövare att ett bättre kundskydd behövdes för oförpackade produkter. Temperaturer togs på den varmhållna maten och dessa höll över 60°C och kylvaror mellan 7-9°C.

På O-ringen kontrollerades temperaturen på färdigförpackade baguetter och färdigförpackade pastasallader. I stora tältet visade temperaturerna mellan 21 och 24°C. På de tre övriga ställena där baguetter och sallader såldes var temperaturerna mellan 10-14°C. ICA Maxi i Kristianstad var leverantör av produkterna och baguetterna var tillverkade i deras verksamhet. Märkning saknades på baguetterna och det fanns inga skyltar eller någonting som talade om vad baguetterna innehöll. Det grillades även hamburgare och korv intill tälten och en stor wokpanna fanns i ett av tälten. Temperaturen på wokpannan uppmättes till över 70°C. Handtvätt fanns där det hanterades oförpackade livsmedel men platsen var inte i nära anslutning till hanteringen.

På Krämarmarknad i Simrishamn fanns 7 livsmedelsföretag representerade. Bl. a. gatukök med korv och hamburgare, livsmedelsvagn med stekning av sill, tält med stekning av fisk, olika säljare med bröd, kryddor, godis, gräddbullar, charkuteriprodukter, sylt, frukt m m. Det såg prydligt ut; förpackningar var försedda med märkning; varuskydd fanns för oförpackade livsmedel. Verksamheten följde hygienregler, temperaturförhållande och egen kontroll.

På Tomelilla marknad fanns många olika verksamheter som gatukök med korv och hamburgare, livsmedelsvagn med langos, tillverkning och försäljning av munkar, försäljning av bröd, godis, gräddbullar, charkuteriprodukter med mera. Inspektionerna omfattade kontroll av registreringar, tillstånd, förvaringstemperaturer och livsmedelshygien. Det konstaterades att vagnar och tält var i gott skick och verksamhetsutövarna följde gällande regler.

Tillsyn över avloppsanläggningen samt avfallshantering

Avloppsgruppen, Annica Bråhäll och Mikael Palm inspekterade avloppsanläggningen på O-ringens område. Färskvatten kom från uppställda tankbilar som via pipeline försåg duscharna

med vatten. Anläggningen bestod av två stora duschområden, en för damer och en för herrar. Dessa var uppbyggda på byggställningar med tätt plastskikt undertill. Vattnet leddes först till ett uppsamlingsmagasin med manuell filterrensning. Vidare avleddes spillvattnet via rör samt plastkanaler ner för backen till ett större uppsamlingsmagasin uppbyggt av lastpallar och byggplast. Slambil var bokad för att tömma spillvattnet efterhand. O-ringen tillhandahöll miljövänligt schampo och duschtvål och uppmanade användarna med skyltar att inte använda några andra produkter.

Toaletterna, ca 80 stycken Hyrtoaletten, var uppställda vid starten. Bara två toaletter fanns på damernas duschområde och på herrarnas bara en pissoar. Detta borde kanske utökas på grund av köbildning och minska risken för urinering i vegetationen istället, vilket många gjorde, även på vägen mellan området och parkeringen. Det fanns personaltoaletter vid mattälten med enklare handtvätt med tvål och vattendunk plus handsprit. Spillvattnet togs omhand av duschpersonalen när hinkarna var fulla.

På området fanns även återvinningsstationer med tydliga märkningar för de olika avfallsfraktionerna.

Miljöförbundet anser att omhändertagandet av det uppkomna avfallet, systemet med torrtoaletterna, omhändertagandet av spillvattnet och anläggningen i det stora hela uppfyllde de uppsatta kraven. Dock skulle vi gärna sett fler toaletter och att fler toaletter varit utplacerade på fler ställen från parkeringen och runt området, inte bara vid starten. Personaltoaletterna vid tälten användes av allmänheten på grund av brist på toaletter vid tälten

Slutsats

Det konstaterades att vagnar och tält var i gott skick och att verksamhetsutövarna följde gällande regler på alla marknaderna. Inga avvikelser rapporterades och inspektionsrapporterna skickades till hemkommunerna. På O-ringen rapporterades det om för höga kyltemperaturer på baguetter och pasta sallad samt att de saknade märkning.

Rapport sammanställd av: Anna Levin