

V-Dala Miljö & Bygg

Avesta - Fagersta - Norberg

NYHETSBRÄV FRÅN V-DALA MILJÖ- OCH BYGG FÖRVALTNING

Viktig information från livsmedelskontrollen inför tillsyn för 2026:

VIKTIGA NYHETER

Återanvändbara förpackningar:

Företag som säljer mer än 75 engångsmuggar eller matlådor per dag ska erbjuda återanvändbara alternativ från 1 januari 2026.

Tydlig information till kund om detta ska finnas. Kravet gäller inte papper och kartong som inte är kemiskt modifierade. Frigolit får inte längre användas. Se mer på Naturvårdverkets hemsida.

TILLSYN & AVGIFT

Livsmedelskontrollen gör regelbunden tillsyn av din verksamhet enligt den **riskklassning** du tidigare fått beslut om.

Syftet är att säkerställa att du som verksamhetsutövare följer livsmedelslagstiftningen och tar ansvar för att maten är säker.

Efter varje kontroll görs **efterhandsdebitering** baserat på den tid som lagts ner. Det innebär att **avgiften kan variera från år till år**. Om vi hittar brister vid en planerad kontroll behöver vi oftast göra en **uppföljande kontroll**, vilket medför **en extra kostnad** utöver den ordinarie tillsynen. Därför lönar det sig att sköta verksamheten noggrant, hålla god hygien och ha god kunskap om livsmedelshantering.

F. Vad kostar tillsynen under 2026?

S: Ett kontrollbesök debiteras sammanlagt för ca. 3–4 timmar och timavgiften är 1461 kr för år 2026.

F: Hur kan jag uppvisa spårbarhet av köttprodukter?

S: Spara följesedlar och etiketter för en enklare livsmedelskontroll. Det förekommer stöld av kött som säljs till restauranger. Det förekommer även att kött säljs i plastpåsar utan märkning till restauranger. **Det är inte tillåtet att köpa sådant kött som livsmedelsföretagare**. Du behöver kontrollera att köttet kommer med tillräcklig märkning och att köttet är säkert.

”Tvätta händerna i minst 30 sek innan matlagningen för att undvika att dina gäster blir sjuka”

VINTERKRÄKSJUKA

Norovirus som orsakar vinterkräksjuka sprids framför allt under den kallare tiden av året. Enligt livsmedelslagen får ingen med smittbärande sjukdom hantera livsmedel. Om norovirus hamnar i livsmedel på en restaurang så kan väldigt många kunder bli sjuka under en kort tid. Tänk på dessa steg för att undvika att smitta ner livsmedel:

- Hantera inte livsmedel om du är eller nyss har varit magsjuk.
- Om någon i hushållet är magsjuk och du ska jobba i ett kök – var extra noggrann med handhygien när du kommer till jobbet och byt om till nya arbetskläder.
- Har du fått mindre symtom som tex. lös avföring efter att ha varit i kontakt med en magsjuk person – stanna helst hemma! Du kan vara en smittbärare.
- Tvätta alltid händerna med tvål och vatten innan du börjar laga mat i minst 30 sekunder.



V-Dala Miljö & Bygg

Avesta - Fagersta - Norberg



URSPRUNGLAND FÖR KÖTT:

Från 1 mars 2025 ska restauranger kunna informera kunderna om ursprungslandet för kött från nöt, gris, får, get och fjäderfä.

KYLTORN

Från och med **1 februari 2024** ska **verksamhetsutövaren** anmäla sitt kyltorn till kommunen (V-Dala). Detta gäller den som **uppför och/eller använder** kyltornet; om fastighetsägaren också är den som driver kyltornet är det samma part som anmäler. Kyltorn används vid större kylbehov, till exempel i datorhallar, stora kontorsbyggnader, centrumanläggningar och vid industriella processer. De kan även förekomma vid större lokaler för lagring eller hantering av livsmedel. Syftet är att förebygga och underlätta tillsyn och smittspårning, eftersom kyltorn kan sprida **Legionella** via vattendimma om de sköts bristfälligt. Lär mer om kyltorn på avesta.se där du även hittar anmälningsblanketten.

AVFALL

Matavfall ska sorteras som bioavfall (kompost). Förpackningsavfall ska sorteras från restavfallet och lämnas till återvinning. I butiker eller vid styckning av kött kan **ABP-produkter** (animaliska biprodukter) uppstå. Är du osäker på om du hanterar ABP-produkter eller har andra frågor kring det kan du kontakta V-Dala eller Jordbruksverket

Kontakta oss

V-Dala Miljö & Bygg Förvaltning
Strandbacksvägen 7

Via Servicecenter:
Tel. nr. 0226 645000
Fråga efter en livsmedelsinspektör

Skicka mejl till oss via:
Livsmedelskontrollen@avesta.se

Webbplats: Avesta.se

HAR DU KOLL PÅ ALLERGENER?

Du måste kunna svara om maträtten innehåller någon av de 14 allergener i tabellen nedan vid frågor.

Lista på 14 allergener.	
Gluten	Sojaböner
Ägg	Sesamfrön
Mjölks, mjölk produkter (inkl. laktos)	Selleri
Fisk	Kräftdjur
Jordnötter	Senap
Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt)	Svaveldioxid & Sulfid i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter
Lupin	Blötdjur (snäckor, musslor & bläckfisk).