

Tisdag 7 Maj 2002 03:00



Foto: Magnus Bark

Butikshygien kollas minutiöst

BLEKINGE

Strax efter kvart i sju på morgonen stiger Per Kellman in på butikens charkavdelning i Karlskrona.

Han är här för att kontrollera hygien.



Foto: Magnus Bark

Per Kellman är hygienkontrollant på Anticimex. Hans främsta uppgift är att hjälpa butiker, restauranger och storkökhåll att sköta sin egenkontroll. Hans jobb går ut på att ta prover, kontrollera temperaturer och hygien samt informera om nyheter i livsmedelsbranschen.

Sedan lagen om egenkontroll kom i slutet av 80-talet kan företag i livsmedelsbranschen hyra in till exempel Anticimex för att få hjälp med den.

Per Kellman arbetar i dag med omkring 100 företag i Blekinge och de flesta företag får två besök om året.

- Varje år blir det fler och fler företag som vill ha vår hjälp, och de flesta vill ha besök oftare.

Fisk fyra grader

Han är tidigt på plats för att inte störa arbetet som kommer i gång vid sjutiden och börjar med en tryckplattskontroll.

Han trycker en så kallad hygikultplatta mot styckbänken, sen stoppar han ner plattan i dess förpackning, tar med den till labbet där han lägger den i 30-gradig värme i två dagar. Därefter kollar han om det finns några bakterieodlingar som växt.

Även matprover tar han, ofta på blandfärs, men även salladerna i delikatessdisken testas.

Temperaturkontrollerna gör Per Kellman sedan i frysdiskarna, som inte får vara varmare än 18 minusgrader liksom i kött- och påläggdiskarna.

Fisk får ligga i max fyra grader, medan kassler klarar sig i åtta.

- Ofta varierar temperaturen i diskarna något, då räcker det med att lägga rätt vara på rätt plats för att det ska fungera bra.

Medvetna konsumenter

Hygien kollar han under tiden, både hos personalen, matvaror, utrustning och golvbrunnar. Allting hänger ihop. Slarvas det på någon punkt samlas det snabbt smuts och bakterier, och så småningom skadedjur.

Några anmälningar till livsmedelsverket gör inte Per Kellman, det är inte hans uppgift.

- Vi är här för att hjälpa våra kunder, säger Per Kellman. När vi upptäcker något är fel tar vi upp det med kunden.

Han kan inte heller tvinga en kund att ändra sina rutiner, men de allra flesta butiker som han arbetar med lyssnar på hans råd.

Per Kellman har skött hygienkontroller i Blekinge i tre år och säger att han blivit lite mer medveten när han handlar.

- Jag kollar datum på förpackningarna, känner lite med fingrarna om temperaturen är rätt, man lär sig rätt så snabbt.

Han säger också att det är viktigt att vara medveten som konsument.

- Ser man något som är fel måste man våga säga till.

Peter Löwendahl-Nyrén

Ansvarig utgivare: Kerstin Johansson, 0455-77 160
Internetkoordinator: Jerry Backlund, 0455-77 107
Telefon (växel): 0455-770 00
Besöksadress: Landbrogatan 15, 371 89 Karlskrona
E-postadresser - Om upphovsrätt på BLT.se - Om BLT.se