

# LIVSMEDELSRESA TILL ITALIEN



**29 september-3 oktober 2008**

## Förord

Länsstyrelsen i Norrbottens län tillsammans med länets livsmedelsinspektörer beslutade om att göra en annorlunda livsmedelsträff under hösten 2008. Länsstyrelsen åtog sig att arrangera en livsmedelsresa till Piemonte, Italien för alla livsmedelsinspektörer i Norrbotten. Idén var att få ett europeiskt utbyte med myndigheter i annat EU-land samt se likheter/olikheter vid tillämpning av samma EU lagstiftning.

Stort tack till vår tolk och guide Michela Galliani!



Bakre raden från vänster: Göran Sandman (Kiruna), Roger Andersson (Piteå), Martina Törmä (Pajala), Ingrid Olofsson (Älvsbyn), Åsa Fredriksson (Luleå), Kerstin Tuhkanen (Kalix), Per Lundbäck (Övertorneå), Maria Lundin (Överkalix), Katja Fredriksson (Luleå), Maria Rova (Kalix), Marie Tarin (Länsstyrelsen). Mittenraden från vänster: Åsa Andersson (Arvidsjaur), Harriet Nordlund (Piteå). Främre raden från vänster: Kristina Stenlund (Länsstyrelsen), Michela Galliani (guide), Emma Sundqvist (Boden), Annika Isaksson (Piteå), Anita Lundin (Boden), Gunvor Henriksson (Haparanda) och Sabina Sjöström (Jokkmokk).

## Innehållsförteckning

FÖRORD.....	1
INNEHÅLLSFÖRTECKNING.....	2
PROGRAM OCH ARBETSFÖRDELNING.....	3
EATALY I TURIN.....	4
CAMST, RIVOLI.....	6
LIVSMEDELSKONTROLLENS ORGANISATION.....	8
CASINA ROLAND.....	11
CATERINGFIRMA BON TON I SUSÀ.....	11
BAGERIET – KONDITORIET.....	13
GÅRDSMEJERIET FORMAGGIA NADIA.....	14
TPALL, UTBILDNING FÖR INSPEKTÖRER.....	18
AZIENDA AGRICOLA MARTINA, GIAGLIONE.....	19
NOVA COOP.....	21
BAGERI COSSA.....	24
SLUTSATS OCH DISKUSSION.....	25
BILAGA 1 - LITE FAKTA.....	26
BILAGA 2 - PROGRAM.....	29

## **Program och arbetsfördelning**

För att underlätta och engagera samtliga deltagare gjordes en arbetsfördelning. Inspektörerna delades in i grupper där varje grupp ansvarade för olika studiebesök och moment. Varje grupp skulle se till att förbereda frågor gällande sina objekt, anteckna och vara spontant frågvisa för att få ut bästa möjliga information i en delrapport som slutligen skulle sammanställas i en reserapport. För mer utförligt program, se bilaga 2.

### ***Ankomstdag måndag 2008-09-29***

Eataly i Torino

### ***Studiebesök – tisdag***

Storkök, Camst i Rivoli

S.I.A.N. Huvudkontoret för ASL TO 3.

Casina Roland

Cateringfirma Bon Ton i Susa

Bageri-Konditori

### ***Studiebesök – onsdag***

Fjällgård med ostproduktion

### ***Studiebesök –torsdag***

TPALL- Skola för livsmedelsinspektörer

Vingård med lokal vinproduktion

COOP –Fiskdisk

Bageri-Cossa

### ***Avresedag fredag 2008-10-03***

## Eataly i Torino

När Carpano vermouth fabriken i Torino lades ner i slutet av 1980-talet började planerna på att skapa ett drömland för gourméer i de gamla lokalerna. Eataly är ett stort projekt, som stöds av City Torino, provinsen Torino och regionen Piemonte. Avsikten har varit att främja mat- och vinkultur i Torino och dess omgivningar. Men även ett större syfte, att utveckla ett nytt koncept i världen för distribution och marknadsföring av produkter, livsmedelskvalitet som bygger på hållbar utveckling. En stor del av maten som är till försäljning bygger på slow food konceptet och är ekologisk.

Hela byggnaden upptar en yta av 11 000 m<sup>2</sup>, uppdelat på utbildningslokaler, museum, konferenslokaler, matbutiker, restauranger samt kontorslokaler.



*En inomhusvy ifrån Eataly*



*Pasta och olja*

Eataly är uppbyggt kring specialiserade försäljningsområden som torkat och rökt kött, ost, kött, fisk och skaldjur, grönsaker, frukt, matbröd, bakverk, pizza, pasta, snacks, drycker (både med och utan alkohol). Även de små restaurangerna är inriktade med olika teman som t ex pasta, kött, fisk- och skaldjur samt pizza. Varje dag kan man välja mellan över hundra olika rätter. Det som skiljer sig från det vi är vana med från Sverige är att restauranger och matbutiker är integrerade med varandra, som restaurangbesökare upplever man nästan att man sitter inne i butiken och äter.

Som förstagångs besökare blev vi imponerade av byggnadens arkitektur och det breda utbudet av produkter och om vi i framtiden besöker Torino igen så är Eataly ett givet utflyktsmål.





*På bänken utanför Eataly  
"av första dagens intryck, helt utmattade inspektörer"*



*Vinkällaren inne i Eataly*



*En tallrik skaldjurspasta ala Eataly*

Hemsida:  
<http://www.eatalytorino.it>

## CAMST, Rivoli

CAMST är ett privat kooperativ som har sitt huvudkontor i Bologna. Studiebesöket gjordes i ett storkök i Rivoli som tillagade och levererade 5 000 portioner per dag till skolor i Torino-området. Med hjälp av dietister väljer varje "kommun" ut vilken mat de ska beställa. De flesta väljer mat tillagat från ekologiska produkter. Varje portion består av två rätter samt frukt och grönsaker och kostar 4-5 euro (inklusive transporter och löner) av vilket varje barn själv får betala 50 %.

Vid varumottagningen kontrolleras levererade varor mot beställningslistan. Enligt ett fastställt schema kontrolleras bland annat varornas vikt, mängd, förpackning, märkning, hållbarhetsdatum och temperaturer. Ansvarig för varumottagningen är kocken.

Varulagren (torrlager, kylar och frysar) är uppdelade i ekologiska, ej ekologiska samt allergena produkter. Temperaturkontroller utförs av en person som varje morgon och kväll går runt och kollar. Alla kyl- och frysrum har separata in- och utgångar.



*Grönsakskyl för ekologiska produkter.*



*Grönsakskyl för ej ekologiska produkter.*

Personalen i beredningsrum och kök bär munskydd vilket också är ett krav på vissa skolor vid servering av maten. Det är tillåtet att bära släta ringar. Engångshandskar används i stor utsträckning.



*Beredningsrum för kött.*



*Köket.*

Köket där maten till allergikerna tillagas är avgränsad från övrig verksamhet endast av en skärmvägg. Två personer, utbildade dietister, arbetar med att bereda maten som märks med en speciell färgmarkering.

Stickprov tas på all mat som lagas varje dag. Innan maten levereras ut kontrolleras temperaturen och dokumenteras. Maten märks och packas i värmeboxar för transport till olika skolor. Chaufförerna som transporterar maten byter om till skyddskläder, som består av vita rockor och hårskydd, innan de kommer in för att hämta boxarna.



*Märkta och kontrollerade värmeboxar.*



*Glada chaufförer som väntar på att få leverera.*

Vid ankomst till skolan kollas temperaturer, antal portioner och märkning. Den eventuellt överblivna maten kasseras och kärnen grovdiskas. När chaufförerna kommer tillbaka med värmeboxarna lämnas de via varumottagningen för rengöring.

Egenkontrollen har strikta regler med kontroller och dokumentation som utförs av särskilt ansvariga varje dag. Samtliga anställda, även vikarier och praktikanter, får genomgå utbildning som examineras med skriftliga prov. I utbildningen ingår även arbetsmiljö och brandskydd. Vidareutbildning sker när det kommer nya regler. Utbildningarna sker externt och internt via huvudkontoret i Bologna.



Ytorna i produktionslokalerna består av klinker och kakel samt rostfritt i stor utsträckning. Handtvättställen är utrustade med fotmanövrering. I lokalen har man påträffat myror och skadedjursbekämpning pågår ute i varulagret för torrvaror.



Rostfritt fotmanövrerat handtvättställ. Skadedjursbekämpning pågår.

Då det i Italien endast krävs godkännande i enlighet med förordningen EG 853/2004 för s.k. animalieanläggningar är verksamheten vid CAMST storkök en registrerad verksamhet.

## Livsmedelskontrollens organisation

Huvudkontoret för ASL TO 3 i Piemonte är för närvarande belägen i en vacker historisk byggnad (uppförd år 1641) i Collegno. Byggnaden har tidigare använts till psykiatrisk vård så dagens verksamhet med bl.a. livsmedelskontroll kan kanske anses som en naturlig förlängning av den senare. I huvudkontoret träffade vi personal, inspektörer, läkare och veterinärer från S.I.A.N. Där utbytte vi information samt fick en inblick i Italiens livsmedelskontroll och organisation.

Livsmedelskontroll ingår sedan 1978 som en del i Italiens nationella hälso- och sjukvårdssystem. De övergripande målen är att arbeta förebyggande på alla områden som har med människors hälsa att göra, samt att säkerställa en rättvis tillgång av tjänster inom hälso- och sjukvården för samtliga medborgare.

Hygien och hälsofrågor är organiserade i en struktur som kallas S.I.A.N. Där ingår bl.a. kontroll av pesticider, livsmedelskontroll av produktion, lagring, försäljning mat och dryck samt provtagning. Det finns även specialområden som läkare med kompetens i mykologi som kontrollerar svampar som säljs i butiker och restauranger. De hjälper och informerar även privatpersoner i svampfrågor.



På besök hos myndigheten ASL (Azienda Sanitaria Locale).

Kontroll av produktion, lagring och försäljning av animaliska produkter utförs av veterinärer som är organiserade i en struktur som benämns SV. Hälso- och sjukvården i Italien är liksom i Sverige skattefinansierad, vilket innebär att italienska livsmedelsförtagare inte betalar någon avgift för livsmedelskontrollen till skillnad från Sverige.

Det finns ganska stora skillnader mellan Italiens och Sveriges organisation. Likheterna är framförallt att Italiens organisation för livsmedelskontroll liksom i Sverige är uppbyggd i tre nivåer. *Den centrala nivån utgörs av ministeriet för veterinär folkhälsa, föda och livsmedelssäkerhet* (jmf SLV). Ministeriet är direkt underställd departementet för hälsa (jmf Jordbruksdepartementet). De tjänster som den offentliga sektorn skall garantera medborgarna definieras på nationell nivå.

Efter den centrala nivån följer en *regional nivå med 21 stycken regionala myndigheter* varav en av dessa är Piemonte. (Regionerna är i sin tur indelade i totalt 107 provinser som består av sammanlagt fler än 8000 kommuner). Varje region har rätt att lagstifta om sitt eget styrelseskick och andra regionala angelägenheter. De regionala myndigheterna har därför rätt att utfärda regional lagstiftning inom livsmedelsområdet, om den inte står i strid med nationell- eller EG lagstiftning. De ansvarar vidare även för bl.a. genomförandet av de centrala kontrollplanerna, vägledning samt det övergripande samordningsansvaret för livsmedelskontroll och därigenom även revisioner av de lokala myndigheternas arbete.

På lokal nivå finns det 250 stycken hälsokontor/hälsoenheter ASL (Azienda Sanitaria Locale) Det finns inget inflytande på livsmedelskontrollen från politiker på lokal nivå som i Sverige. Geografisk storlek och befolkningsmängd avgör antalet ASL enheter i varje region.

I regionen Piemonte finns det 12 stycken ASL enheter. Den enhet vi besökte har beteckningen ASL TO 3. Där TO betyder Turin och 3 står för numret på den lokala enheten. Sammanlagt finns det 233 personer anställda inom enhet 3, dessa är fördelat på bl.a. medicinsk och administrativ personal, veterinärer och tekniker. Då de flesta arbetar inom sjukvård så har enhet 3 endast fem läkare och 10 inspektörer för livsmedelskontrollen av de verksamheter som omfattas av EG 852/2004. Antalet tillsynsobjekt för dessa personer är ungefär 5000 stycken. Både läkare och inspektörer utför inspektioner. Vanligen utförs 2-3 inspektioner per dag. Inspektionerna utförs alltid två och två för att motverka hot och försök till mutor från livsmedelsföretagare. De vanligaste avvikelserna som påpekas vid inspektioner, var enligt inspektörerna dåligt rengöring och bristfälliga HACCP. De livsmedelsföretag som inte är animaliska anläggningar registreras av myndigheten. Vid registrering av nya anläggningar uttas engångsavgift på maximalt 100 Euro. Anläggningen/verksamheten måste då besiktas/inspekteras av myndigheten inom trettio dagar. Det finns då möjligheter för myndigheten att ställa krav på verksamheten. Sanktionsmöjligheterna är flera och ibland betydligt snabbare än i Sverige, genom att inspektörer kan bötfälla livsmedelsföretagaren direkt på plats. Storleken på böter varierar pga. graden allvarlighet i bristerna. Bötesbeloppen kan bli väldigt kännbara då det t.ex. kan kosta ända upp till 3000 Euro att inte följa sitt egenkontrollprogram.



*Vår svenske inspektör Per föreställande en "Hotfull beväpnad livsmedelsföretagare" tillsammans med de två italienska inspektörerna Tanja och Maria.*

De flesta som arbetar med den direkta kontrollen av livsmedelssäkerhet är dock veterinärer inom SV. DE utför kontroller av de verksamheter som omfattas av EG 853/2004 (animaliska anläggningar). Liksom i Sverige utför veterinärer även

köttbesiktning och hygienkontroller på slakterier och styckningsanläggningar. Andra arbetsuppgifter är djurskydd, provtagning, foderkontroll och hygienkontroller på lantbruk och gårdar. Förutom direkta kontrolluppgifter mot enskilda livsmedelsförtagare på små gårdar/jordbruk med livsmedelproduktion, så hjälper även veterinärer dessa med rådgivning för att förbättra matsäkerheten i stort och smått.

## Casina Roland

Är ett familjeägt företag. Vi får tillfälle att träffa ägaren som följer oss under dagen från Casina Roland och vidare till deras konditoriverksamhet och slutligen till cateringfirman Bon Ton.

Casina Roland är kombinerat ett hotell samt en restaurang med 40 sittplatser. Köket är litet så vid större sällskap tar man maten från Bon Ton som är deras cateringanläggning i Susa.



*Riddare Roland som pryder infarten till restaurangen Casina Roland samt bild från festivitetsal som nyttjas vid större evenemang för Casina Roland och Bon Tons gäster.*

## Cateringfirma Bon Ton i Susa

Verksamheten med catering startade i bageriet men när cateringens ökade sökte man ny lokal 2005 som hade varit ett garage.

Man serverar i snitt 100 portioner/dag ibland ca 1000 portioner/vecka. 10 lunchboxar/dag. Mest jobb under helger. Varje verksamhet, mat disk, annat materiel går direkt ut till bilar via separata portar.

Under sommaren är 22-25 anställda (maj-sept/okt). Personalen hyrs från Adecco Manpower. Många av de är studenter. Det är svårt att få personal som känner ansvar

och dessutom vill de inte jobba på helgerna. De tjänar 1700 euro/månad och jobbar 7½ timme/dag

Vi gjorde följande observationer i köket:

- Inredning och utrustning var "tät, slät och lätt rengörbar" med mycket kakel och rostfritt.
- Handtvättstället manövrerades med fotpedaler.
- Temperaturen dokumenterades 4 ggr/dag
- Rent och snyggt.



*Superdiskmaskinen i Bon Tons diskutrymme*

- Diskmaskinen larmar för fel temperatur. Den har ingen ventilation, diskvattnet på 60-70 grader kyls till 18 grader innan den öppnas vilket gör att ingen ångbildning sker.
- Separat diskutrymme saknades, disk och tvätt skedde i ett stort gemensamt utrymme.
- Det fanns ett stort utrymme med bord, stolar porslin, grillar mm. Man kunde fixa hela festen.





*Förråd för cateringverksamheten med bordskivor, stolar och annan rekvisita.*

## **Bageriet – konditoriet**

Samma företag har även konditori – bageri. De jobbar traditionellt sedan 40-50 år. Man har inte ändrat metoder sedan dess.

Vi gjorde följande observationer i bageriet:

- Maskinerna är gamla men välskötta.
- Den egenkontroll som utförs är dokumentation av temperaturer.



*Bild från konditoriet visar gamla men funktionsduglig utrustning. Konditoributiken.*

## Gårdsmejeriet Formaggia Nadia

På onsdagen 1 oktober besökte gruppen ett gårdsmejeri beläget i kommunen Comune di Usseaux

Närvarande var tre representanter för den lokala kontrollmyndigheten, en besättningsveterinär som föredrog, en inspektör – ”tekniker”, samt deras chef, ännu en veterinär. För mejeriet var en dotter i familjen samt djurägarens mor hemma när vi anlände.

Mejeriets ägarpar kom till platsen när besöket nästan var över. Besöket inleddes med att veterinären berättade ingående om sitt arbete med att modernisera detta gårdsmejeri, det hade varit ett ”krig”.. Men sedan när det väl var färdigt och alla detaljer som föranlett anmärkningar var åtgärdade, var ägarna ändå nöjda, allt enligt myndigheten.

De hade ca 50 mjölkande kor, av en typ av ”fjällras”, lite mindre till växten, med fetare mjölk, ca 10 liter mjölk/dag i snitt. På sommaren körde bonden ut till två olika ställen där djuren betade, 2 mil från gården. Med traktor flyttades ett mobilt mjölkningsaggregat ut till djuren. På vintern är djuren uppstallade i en ladugård.



*Djurägare/ostfabrikör Ivano Challier*



*Väggmålning på butik och ostlagerbyggnaden.*

### Ostillverkningen

Själva mejeriet var så pass nybyggt att myndigheten hade kontrollerat de sista detaljerna samma dag, strax innan vårt besök!! Rummen var helt klinker-/kabelbyggda, och utrustningen gick i rostfritt, inkl tvättmaskin för utrustning (ej diskmaskin). Tvättmaskinen (modell klädtvätt) stod på en europapall av trä i ett hörn.. Handtvättställ fanns ej. En väggmonterad radialfläkt mot gårdssidan ca 1,8 m över golv utgjorde luftbehandlingen. Omedelbart nedanför denna fläkt – som nu stod still – fanns nya ostar som låg utan skydd.



*Gammelmor visar oss själva osttillverkningen.*



*Ostformar i tvättmaskin*

Lokalen för osttillverkningen var utförd som en tillbyggnad framför en större byggnad. Det fanns ett mjölkkrum där ny mjölk togs emot, därefter pumpades råvaran till osten in i en cistern på ett par m<sup>3</sup>. Där kunde mjölken sedan tempereras och ystningen påbörjas. Enbart komjölk togs emot. Ingen pastörisering gjordes här! Endast råvaran till färskosten Ricotta pastöriserades på ett gasolaggregat mitt i lokalen. Inget omklädningsrum kunde ses men ett möjligt klädskåp fanns ute på gården?



*Hela osttillverkningslokalen.*

## Provtagning

Enligt veterinären höll man koll på stafylokocker som var ett problem, samtidig som staffarna eliminerades i ostarna under den långa lagringen, minst 70 dagar. 1 prov per år uttogs för analys. Listeria hade aldrig påträffats, däremot stafylokocker.

## Produkter

De hade tre sorters ost varav en sk färskost, "Ricotta" och två riktiga ostar som lagrades flera månader, "Toma Fresca" och "Toma Stagionata". Ett par varianter av kryddost hade tillverkats, med chilipeppar och med örter.



Ost i formar.



Lagrad ost.

## Lagringslokal och butik

Efter formningen lagrades ostarna i källaren på en intilliggande butikslokal. Källaren var utförd med betonggolv och väggar av betongmurade skifferstenar. Inredningen var av trähyllor. Inga föreskrifter fanns som reglerade temperatur och fuktighet vid lagring av ostarna men temperaturen fick inte överstiga 16°C - 18°C. Då ostarna sattes ned i källaren för lagring så datummärkte man dem.

Det diskuterades ifall dessa traditionellt framställda ostar skulle kunna framställas i en helt kliniskt steril lokal i st för dessa "gammaldags" lagringsrum. Två fönster hade myggnät, dörren var av plåt.

Sopborstar stod utanför dörren, direkt på golvet, i källartrappan.

Vi fick provsmaka ostarna och sedan köpte de som ville ostbit i butiken. Den lagrade Toma Stagionata som jag köpte var jättefin. Försäljning av ostarna i övrigt skedde lokalt och via dörrknackning. 3 dgr/vecka sker utkörning av osten till kunden och lokala butiker.





*Ostlagret*

### **Godkännande**

På direkta frågor om godkännande blev svaret att man inte ville godkänna enligt reglerna för då skulle ärendet hamna på den regionala myndigheten och därifrån skulle kontrollanter kunna komma ut och underkänna anläggningen, de skulle köra efter "regelverk för stora mejerier". Därför hade denna 853-anläggning dispens från vissa krav som inte var uppfyllda. Dispensen grundades på att veterinären ifråga kände till anläggningen väl och kunde bedöma att riskerna inte var så att verksamheten inte fick fortsätta. Men ingen hänvisning till det lagrum som använts för dispensen kunde uppges. Det var en 853-anläggning med dispens istället för godkännande.



*En enorm koskälla med bild av Ivano Challier.*



## **TPALL, Utbildning för inspektörer**

*The technician specialized in food, occupational and environmental hygiene and safety (TPALL).*

Utbildningen för inspektörer vid universitetet i Torino är relativt nystartad (2003). I hela Italien finns ca 20 stycken liknande utbildningar vid andra universitet. I Torino antas maximalt 40 stycken studenter per år. Dock har det varit färre sökande än antal platser de senaste åren. Utbildningen är 3-årig och omfattar förutom ämnet livsmedel (inklusive dricksvatten) även yttre miljö och arbetsmiljö.

Det första året inriktas på kunskaper och färdigheter för att definiera och identifiera de huvudsakliga riskfaktorerna inom livsmedel, miljö och arbetsmiljö. Under det andra året fokuserar man på att ge teknisk kunskap om olika processer inom dessa områden. Det tredje och sista året ägnas åt riskhantering som övervakning, kontroll och förebyggande åtgärder.

Efter examen är den vanligaste arbetsgivaren myndigheter för kontroll, där man får en polisiär roll. Även den privata sektorn kan erbjuda arbete, t.ex. stora livsmedelsindustrier.



*Intresserade åhörare och elever.*



*Glad och nöjd föreläsande doctore.*

Hemsida:

[http://www.tpall.unito.it/didattica/ordina\\_01.php](http://www.tpall.unito.it/didattica/ordina_01.php)

## Azienda Agricola Martina, Giaglione

Torsdagen den 2 oktober 2008 bar det av till Giaglione, som ligger på en sluttning i Susadalen, för att äta lunch och göra ett studiebesök på vingården Azienda Agricola Martina.



*Druvklase i odlingen*



*Vintillverkningslokalen*

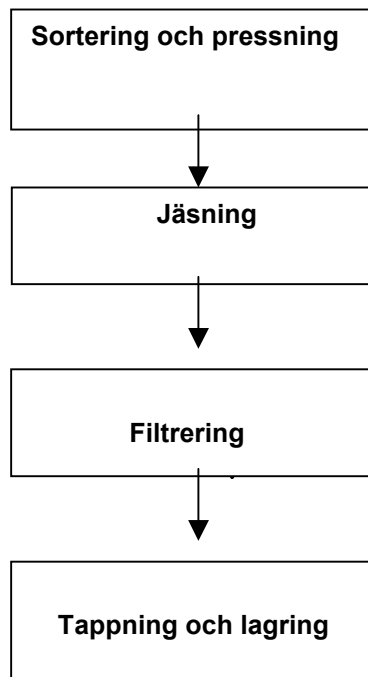
### Familjeföretag

Azienda Agricola Martina är ett familjeföretag med vinodling, vintillverkning, restaurang och hotell, samt viss annan jordbruksverksamhet. Arbetet bedrivs främst manuellt, eftersom terrassodlingarna medför problem för maskiners framkomlighet. Vinet som framställs konsumeras lokalt, utan att exporteras till utlandet eller andra regioner. Druvorna, som anses mycket goda, är av flera sorter och däribland finns en lokal sort, Avanà, som är unik för orten.

### Vinproduktion

Produktionen uppgår till 10-12 000 flaskor per år. Under 2008 kommer dock produktionen att bli mindre eftersom regn och varmt väder inte gynnat vinodlingen. Mycket regn innebär att skadeangrepp från insekter ökar. Andra problem med vinodlingen är att vinrankorna kan drabbas av sjukdomar och mögel och dö till följd av angreppen, och detta påverkar produktionen eftersom det tar tre år innan en ny vinranka kan skördas första gången. Innan skörd kontrolleras druvornas syrahalt i samarbete med universitetet, eftersom gården ingår i ett forskningsprojekt om växtbetingelser.

## Processen i korta drag



### Sortering och pressning

Druvorna sorteras i samband med skörd. Pressning sker i en mobil vinpress och druvmusten åker ner till jäsningskärlen i källaren genom ett rörsystem mellan våningarna.

### Jäsning

Under jäsningen kontrolleras temperaturen regelbundet. När temperaturen sjunker skickas prover för analys för att kontrollera om allt socker omvandlats till alkohol. När sockret har förbrukats är jäsningen klar. Rester efter jäsning används för framställning av grappa.

### Filtrering

Filtrering tar bort grumlighet, för att ge ett mer aptitligt utseende på vinet. Dessvärre försvinner en del arom i momentet. Vitt vin måste kylas för att grumligheten ska sjunka till botten.

### Tappning och lagring

Innan vinet ska tappas på flaska, eller till ekfat för lagring, måste en specialist i Torino ge sitt klartecken. Förslutning sker med äkta kork eftersom det medger att vinet kan andas. Med hänsyn till allergiker ska flaskor märkas med svavelinnehåll, vilket kan komma från eventuella växtskyddsmedel.

## Hygieniska risker

Risken för förekomst av bakterier är liten, eftersom vinets låga pH motverkar tillväxt. De största riskerna är förekomst av glassplitter i flaskorna och förekomst av svavel. Vatten används endast för rengöring av jäsningsstankar, det bör dock vara av god kvalitet.



*Tappning och etiketteringsmaskin*



*Vinlagringstunnor*

### **Livsmedelskontroll**

Livsmedelskontroller utförs av flera organisationer. Smittskyddsläkare vid SIAN är ansvariga för hygienkontrollen. Handelsorganisationen kontrollerar vinkvaliteten hos odlarna, med anledning av tidigare incidenter med råttgift i vinflaskor. Carabinieri, en typ av polis, ska meddelas ifall produktionen kräver att extra jäsningsmedel tillsätts, vilket är nödvändigt om druvorna har lågt sockernehåll.

### **Nova Coop**

Efter besöket på Vingården begav vi oss till Nova Coop's fiskdisk för ytterligare ett studiebesök.

På grund av handelsutbyte av varor har Piemontedistriktet, trots att det ej har direktkontakt med kusten, en lång tradition av ätande av fisk- och skaldjur. Ca 140000 kg skaldjur säljs varje år av Coop inom distriktet.

Coop är har den högsta omsättningen av matvarukedjor i Italien. 17 % av Italiens städer har Coop. Nova Coop är den största av Coop-affärerna. Samarbete med Coop affärer i bl.a. Bologna och Lombardiet gör att man kan hålla låga priser. Coop är den enda matvarukedjan som har Coop-märket i hela processkedjan. Kvalitetskontroll sker i Bologna av alla egna produkter. Coops högsta prioritet är, enligt dem själva, konsumenternas hälsa och de har därför satt högre mål än nationen i övrigt.

Fisk importeras från hela världen. Märkning sker med; Ursprung, fångstätt samt artnamn. Kontroll sker även av fiskfoder på de fiskodlingar som finns i landet, främst i Sicilien.

Coop köper bara in och säljer fisk större än en viss artspezifisk storlek. Kraven är nationella, men Coop uppger att de ställer högre krav. På grund av förbud säljs vissa fisksorter, t.ex. röd tonfisk, inte alls på grund av risken för utfiske.

Centralt utarbetat egenkontrollprogram baserat på HACCP finns för alla Coopbutiker.



*Fiskdisken på Nova Coop.*

### **Arbetsgång**

Leverans av fisk sker varje dag i kylda lastbilar. Vid ankomst sker en okulär kvalitetsbesiktning samt en temperaturkontroll. Vid fel skickas varorna tillbaka. Varorna levereras på plastpallar och ställs direkt in i kylrummet.

Fisken förvaras under dagen ute i fiskdisken på egenproducerad is. Isen analyseras ca 1 gång/månad av ett privat företag. Även slumpvisa prover på livsmedel, arbetsytor, redskap och maskiner görs av samma företag. Utöver dessa prover tas prover av SIAN, ASL, "kommunala poliser" samt "en speciell grupp mot matförgiftningar".

Fisken styckas på plats och paketeras vid den manuella försäljningen. Inget separat handtvättställ fanns i fiskdisken, handtvätt sker troligen vid sköljdon. Personalen använder engångshandskar. Hårskydd och speciella arbetskläder används. Desinficering av knivar sker i en knivsterilisator där knivarna steriliseras i vatten som är 85 ° C.

Vid besöket "tvättades" dock knivar i sterilisatorn vid endast 41 ° C. Skärbrädorna slipas två gånger om året. Vid besöket var de i behov av en slipning.

Ca 45 minuter innan stängning sorteras fisken upp och tas in i kylrummet igen. Fiskdisken töms på is, rengörs och desinficeras varje dag. Fisk som tidigare varit fryst säljs separerat från den färska fisken och kasseras om den ej säljs inom 24 timmar. Färsk fisk som ej sålts kasseras efter ca 1 ½ dag. Det finns inga lagkrav hur länge man får sälja fisken, Coop har sina egna rutiner.



Skaldjur får endast säljas levande, på Coop är gränsen dock max 5 dagar efter leverans.

Den kasserade fisken, s.k. klass 3 avfall, hämtas av ett annat företag och används till produktion av djurfoder.



Ansvarig för Nova Coop berättar för Gunvor.



Filetering av fisk.

### Kommentarer

Den besökta livsmedelsverksamheten har ett väl utvecklat schema för provtagning. Kontroll och provtagning av livsmedelsverksamheter sker i mycket högre frekvens i Italien jämfört med i Sverige. Godkända analyser kan ses som ett kvitto på att städ- och rengöringsrutiner är adekvata om provtagningarna utförs på ett seriöst sätt med oanmälda kontroller i den dagliga verksamheten.

För att verksamheten ska kunna få godkända analyser krävs att rengöringsrutinerna är goda och att de följs.

Personalen i fiskdisken verkade inte ha någon djupare kunskap om *varför* de placerade knivarna i sterilisatorn och vilken kritisk temperatur som skulle uppnås. Rutiner fanns för hur många gånger om året skärbrädorna skulle slipas ned, men personalen verkade ej uppmärksamma den hygieniska risk som skärbrädorna utgjorde i det skick de kunde befinna sig i däremellan.

En centralt utvecklad rutin avseende användning av plasthandskar verkade även finnas. Rena plasthandskar kan ses som ett bra hygieniskt engångsskydd vid hantering av fisk men kan aldrig helt ersätta mekanisk handtvätt. Avsaknad av handtvätt i anslutning till fiskhanteringen kan tyda på dålig kunskap om de hygieniska risker som föreligger.

## Bageri Cossa

Bageri Cossa är ett traditionellt bageri som bakar ca 30 traditionella matbrödsorter kakor, kex och bullar. Inga bakverk med gräddfyllningar eller dylikt tillverkas inom verksamheten. Däremot bakas pizzor med traditionell fyllning i en separat del av bageriet. Degen görs i bageridelen, men pizzorna monteras och bakas avskilt från bageriet. Inget glutenfritt bröd produceras.

På bageriet jobbar tre bagare samt åtta försäljningspersonal.

Skriftliga rutiner för rengöring finns, mest tyngdpunkt läggs dock på utbildningen och upplärningen av ny personal. Egenkontrollprogrammet är baserat på HACCP-principerna där lagringen av mjölet är en kritisk kontrollpunkt. Allt bröd bakas vid höga temperaturer så en avdödning av eventuella mikrobiologiska faror sker vid beredningen.



*Bageriet Cossa's stora degmaskiner.*

Vid leverans av varor kontrolleras alltid förpackningarna avseende datummärkning samt att de är hela och rena. De nya varorna läggs alltid längst bak i lagerlokalen så att ingenting ska bli för gammalt. Lagerlokalen är liten så leverans sker ofta och bara en liten mängd råvaror hålls i lager.

Skadedjurskontroll sker förebyggande genom att lokalerna hålls rena samt att råttgift vid behov läggs ut på baksidan/utsidan av lokalen. Lokalen rengörs dagligen efter varje bakningspass. Golvet högtryckspolas med vatten som är 150° C.

Sedan sju år så får personalen inte röka inne i lokalen.

## Slutsats och diskussion

Livsmedelskontrollorganisation i Italien är en utvecklad organisation som är välorganiserad och omfattande i storlek.

Organisationen är helstatlig på alla nivåer till skillnad från Sverige och helt skattefinansierad vilket innebär att inga tillsynsavgifter tas ut av livsmedelsföretagen.

Italien har ett annorlunda och mer direkt sanktionssystem till skillnad från det svenska, med möjligheter att direkt på plats utdöma böter vilket kan bli kännbart med exempelvis summor upptill 3000 euro på grund av att verksamheter inte följt sitt egenkontrollprogram.

Gällande egenkontroll och HACCP är det ett väl implementerat regelverk i enlighet med EU:s livsmedelslagstiftning och därmed i hög grad införda system hos livsmedelsföretagen, i många fall med hjälp av konsulttjänster. Liksom i Sverige finns stora matvarukedjor med centralt upprättade egenkontrollprogram där man förlorar personalens djupgående förståelse och kunskap om de olika faror som kan uppstå vid livsmedelshanteringen och deras initiativ till att förhindra farorna. I Sverige påtalar vi ofta vikten av personalens kunskap, och att egenkontrollprogrammet skall vara anpassat till de faktiska förhållandena i den aktuella verksamheten så att risker kan undvikas och förebyggas.

Genomgående för de verksamheter som besöktes var att lokalerna var väl försedda med fotocell- eller fotmanövrerat tvättställ, kakel och rostfria ytor. Stor vikt lades också på ursprungsmärkning (ned till regional nivå), samt mottagningkontroll och märkning.

Den lokala kontrollen är styrd från regionalt och centralt håll vilket innebär att de enskilda inspektörerna inte kan påverka eller lägga upp kontrollarbetet själv som t ex vilket företag och vad som skall kontrolleras. Vid kontrollbesök jobbar inspektörerna alltid två och två för att motverka riskerna för hot och bestickning. Antalet kontroller per verksamhet i Italien är betydligt fler än kontroll på motsvarande verksamheter i Sverige vilket tillsammans med effektivt och kännbara bötesanktioner kan vara ett effektivt instrument för en bättre livsmedelshygien.

Godkännande av livsmedelsverksamheter krävs endast för verksamheter som omfattas av förordningen EG 853/2004, det är också lättare att få dispens från godkännande kravet då det gäller lokal produktion av traditionellt tillverkade produkter som i vårt fall osttillverkningen hos Ivano Challier.

När det gäller registrering av livsmedelsverksamheter finns krav på att en nyregistrerad verksamhet skall kontrolleras av kontrollmyndigheten inom 30 dagar.

Italien har en omfattande lokal livsmedelsproduktion med många mindre familjeföretag upp till stora livsmedelskedjor. I Italien är grunden för välproducerad mat, råvarans kvalitet och den traditionella matkulturen. Regionen Piemonte står för "slow food" rörelsens ursprung och fäste.

## Bilaga 1 - Lite fakta

### Cesana

Cesana Torinese är en ort i den italienska regionen Piemonte. Orten har 955 invånare och ligger på 1 354 meters höjd över havet. Cesana Torinese ligger i närheten av den mer berömda skidorten Sestriere.

I Cesana Torinese hölls tävlingar i bob, rodel och skeleton (en person på en liten kälke på isbana i hastigheter upp till 130 km/h...!!) under Olympiska vinterspelen 2006.

### Piemonte

Piemonte är en dal mellan Alperna och Appenninerna. Piemonte betyder egentligen "vid bergets fot". Regionen Piemonte ligger i nordvästra Italien. Den omfattar 25 400 km<sup>2</sup> och har ungefär 4,3 miljoner invånare. Före år 1860 var Piemonte kungariket Sardinien's huvuddel. Regionshuvudstad är Turin (Torino).

Piemonte omges på tre sidor av Alperna och är indelad i åtta provinser, av vilka sju är namngivna efter sin största stad: Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbanco-Cusio-Ossola och Vercelli. Ett par andra viktiga städer i regionen är Moncalieri och Rivoli.

Piemonte är en pärlan i norr som av många anses skapa den bästa maten i Italien och att producera det överlägset bästa vinerna. Många, även de som inte bor i trakten, menar på att Italiens gastronomiska hjärta ligger i Piemonte. I regionen finns specialiteter som den vita tryffeln "Alba", risotto, färskost och självklart pasta.

Piemonte området är en av Italiens stora vinregioner där det finns många vingårdar och många matproducenter. Mer än hälften av dess 70 000 hektar vingårdar har beteckningen DOC (Denominazione di Origine Controllata, italiensk ursprungsbeteckning för vin). Några kända viner är Barbera, Barolo, Barbaresco och Dolcetto. Men här produceras också den stora exportframgången Asti Spumante, ett sött mousserande vin som uppskattas på många platser.

Piemontes slätter är bördiga jordbruksområden, där man odlar vete, ris, majs och vindruvor. Agroturismen är välutvecklad och blomstrande. Just i Piemonte växte Slow Food-rörelsen fram. Slow Food verkar för ekologisk produktion, bevarandet av lokala och regionala matkulturer och utvecklingen av ett jordbruk som varken utarmar jorden eller människorna som brukar den. Slow Food-rörelsen är idag ett välkänt begrepp bland både professionella och amatörer som sätter matkvalitet, lokala mattraditioner och närodlade produkter i fokus.

Regionen Piemonte har också stora industriområden, bland annat i Turin där man tillverkar Fiat. Turin är dessutom centrum för världens vermouthisindustri.

I Piemonte äter man inte för att leva, utan man lever för att äta...

## Italien

Italien är mestadels bergigt utom Po-slätten i regionen Emilia-Romagna. Italien breder ut sig från Alperna till centrala Medelhavet. Landet inbegriper öarna Sicilien, Sardinien, Elba och omkring 70 stycken andra mindre öar. Det finns två små, oberoende stater på den italienska halvön: Vatikanstaten i Rom och republiken San Marino.

Italien har ett parlament med två kamrar: senaten (Senato della Repubblica) är överhus och deputeradeförsamlingen (Camera dei Deputati) är underhus. Det hålls val vart femte år.

Landets viktigaste ekonomiska sektorer är turism, modeindustri, teknik, kemikalier, motorfordon och livsmedel. Italien är medlem i G8-gruppen med industriländer och dess ekonomi ligger på sjunde plats i världen. Italiens norra delar hör till de rikaste i Europa per person.

Den italienska halvön var centrum för ett vidsträckt romersk imperium som lämnade efter sig ett enormt arkeologiskt, kulturellt och litterärt arv. Där såddes fröna till medeltidens humanism och till renässansen. Detta bidrog till utvecklingen av den europeiska politiska filosofin, politiken och konsten via sådana kända personer som Machiavelli, Dante, Leonardo da Vinci och Galileo.

Listan över kända italienska konstnärer är mycket lång och inkluderar bland andra Giotto, Botticelli, Leonardo da Vinci, Michelangelo, Tintoretto och Caravaggio. Italien har också frambringat operakompositörer som Verdi och Puccini och filmskaparen Federico Fellini.

Det italienska köket är ett av de mest raffinerade och varierade i Europa. Det finns smaker alltifrån de starka smakerna i Neapel och Kalabrien till pestorätterna från Ligurien och ost- och risottorätterna från de italienska Alporna.



Karta över regionen Piemonte med Frankrike på den västra sidan och Schweiz i nordost.

På kartan syns också Piemontes åtta provinser: Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania-Cusio-Ossola och Vercelli.



## Enkel karta över Italien med regionen Piemonte



## Enkel karta över området



## **Bilaga 2 - Program**

### **Måndag 29/9:**

Etter ankomst på Linate kjører vi till Torino for å vitja EATALY og få litt mat der. Det blir anledning til å rusla litt tog kikka på det som er best utval av italiensk mat og drikke.

17:00 startar buss som tek oss til hotellet i Cesana. Innkvartering.

19:30 middag på La Ginestra.

### **Tysdag 30/9:**

Frukost kl. 07:00.

Kl. 08:00 startar vi for å vera på CAMST (stor kjøkken) ca 09:00.

Kl. 11:00 er med inviterte på sentral kontor for helsevesen i Rivoli for ein presentasjon av strukturen.

Kl. 13:00 middag på Cacina Roland, i Villarfocchiardo og vitjing av restaurant og hotell opplegg.

Kl. 15:30 visitt på Bon Ton – katering firma i Susa.

Kl. 16:30 ca fritid i Susa.

Kl. 18:30 tilbake til Cesana.

Kl. 19:30 middag på La Ginestra.

### **Onsdag 1/10:**

Frukost kl. 07:30.

Avreis kl. 08:30 i retning Usseaux gjennom Olympisk området for å besøka Ivano Challier som lagar ost.

Kl. 13:00 middag på koseleg restaurant La Placette.

Kl. 19:30 middag på La Ginestra.

### **Torsdag 2/10:**

Frukost kl. 07:00.

Avreis kl. 08:00 for å bli på PTALL (skule for mattilsyn ispektørar) i Grugliasco.

Kl. 13:00 middag og besøk på vingarden Cre Seren hjå Martina.

Kl. 16:30 besøk på bakeriet Cossa.

Kl. 17:30 besøk på Coop forretning – fiskebenken.

Kl. 19:00 avreis till Cesana.

Kl. 20:30 middag på La Ginestra.

### **Fredag 3/10:**

Frukost kl. 07:00.

Avreis kl. 08:00 for å nå flyget i Linate kl. 12:50.

Personalet frå SIAN og SVET blir med på mest av aktivitetar.

God tur!!!!