Genomgång av livsmedelssäkerhet vid grönsaksodlingen inför säsongen 2021

Odlingsförberedelser:

1:1 Produktionen är anmäld till Länsstyrelsen

1:2 Odlingsplatsen har tidigare varit vallodling. De tidigare ägarna har uppgivit att marken inte besprutats de sista fyra åren innan vi tog över 2014

1:3 Utsäde köps in från Semenco, Lindbloms, Olssons och Runåbergs. Vi väljer uteslutande obetat eller ekologiska fröer. Följesedlar för fröinköp förvaras i odlingspärmen.

Gödsling

2:1 Grundgödsling inför odlingssäsongen sker med komposterad ströbädd från våra egna får. Grundgödsling sker i en femtedel av bäddarna per år för att förhindra övergödning och förhöjda näringshalter. (kålkvarteret). Ströbädden består av ett tunt lager halm inledningsvis samt rator från foderbordet. Fodret kommer i huvudsak från vår egen vall. Fårens kraftfoder köps in av en lokal KRAV-märkt spannmålsodlare. I vissa grödor sker grundgödsling med lucernpellets istället. Vid behov tillskottsgödslar vi med nässelvatten och vallörtsvatten. Alla gödselåtgärder skrivs in i odlingspärmen. I tomater och gurka använder vi kalimagnesia som gödselmedel utöver ovanstående. I broccolin använder vi vatten från ankornas damm vid ett tillfälle sex veckor efter utplantering, men är noga med att bara bevattna jorden.

Bevattning

3:1 Bevattning sker med ytvatten ifrån ett intilliggande grustag. Alla grödor bevattnas – både de som ska ätas råa och de som ska upphettas. Normalt finns inga föroreningskällor runt grustaget. Runt grustaget sker ekologisk odling av vallgrödor. Gödsling av vallen sker visserligen med stallgödsel men det sker tidigt på säsongen långt innan vi börjar bevattna. Det sker inte heller i direkt anslutning till grustaget. Grustaget omges inte av betesmarker. Bevattning sker via droppbevattning i växthusen och via spridare på friland. Bevattning sker inte närmare skörd än 48 timmar. Vi väljer att vattna med ytvatten då det håller bättre temperatur än vårt brunnsvatten. Här finns en risk om t.ex. kanadagäss skulle flytta in men då får vi helt enkelt byta till att bevattna med brunnsvatten.

Växtskydd

4:1 Vi använder inte några kemiska bekämpningsmedel i odlingen mer än järnferramol som vi klipper sniglar med. Det enda växtskyddsmedel vi har hemma är Turex som vi använde senast 2017. Om användning av växtskyddsmedel skulle ske så antecknas det i odlingspärmen.

Skörd och transporter

5:1 Transporter av grödor från fält sker i plastbackar på kärror speciellt avsedda för detta.

5:2 Alla som arbetar med skörd och packetering är informerade om att de måste tvätta händerna med tvål och vatten innan skörd och hantering av grödor. Detta gäller innan arbetet startar, efter pauser och efter toalettbesök. Efter toalettbesök används även handsprit. Alla smycken avlägsnas innan skörd och engångshandskar används om sår på händerna förekommer. Dessa byts vid byte av syssla.

5:3 Det finns inga anställda i företaget men däremot tar vi emot praktikanter. Dessa informeras vid första praktiktillfället om de rutiner som gäller på arbetsplatsen.

5:4 Alla verktyg för skörd rengörs och hängs tillbaka på anvisad plats.

5:5 Vi använder svarta plastbackar vid skörd. Dessa rengörs med rinnande vatten efter varje skördetillfälle och förvaras under tak vid hanteringsstationen. Lagring av grönsaker sker i vita plastbackar som inte tas med ut i odlingarna. Dessa rengörs efter användning och ställs upp och ner för torkning.

Lagring och lokaler

6:1 De flesta grönsakerna lagras i kylrummet i plastbackar. Kylrummet rengörs en gång i veckan och vid behov. Grönsaker som inte ska kylas förvaras i det så kallade mellanrummet i plastbackar. Mellanrummet rengörs samtidigt som kylrummet. Emballage förvaras i mellanrummet och i gårdsbutiken. Gårdsbutiken städas en gång i veckan och vid behov.

6:2 Alla grönsaker säljs direkt till kund och kontrolleras innan försäljning. Tomater t.ex där det finns risk för mögeltillväxt gås igenom varje dag för att förhindra att skadade grönsaker når konsumenten.

6:3 Inga transportfordon används i lokalerna.

6:4 Dörrar och fönster till lager ska hållas stängda. Då alla grönsaker förvaras i backar är det svårt för gnagare och fåglar att ta sig in även om någon skulle glömma dörrarna. Vi har hittills inte haft problem med skadedjur i lokalerna.

6:5 Verksamheten är väldigt småskalig med skörd ofta men av relativt små mängder. Skulle någon form av olycka ske när det gäller köldmedium, rengöringsmedel, glassplitter eller hårdplastsplitter kan vi utan för stor förlust kassera produkter som skulle ha kunnat kontaminerats. Då alla skördade grödor förvaras i plastbackar med lock är riskerna för detta dock små.

6:6 Inga produkter säljs som tvättade utan kunderna uppmanas att själva tvätta alla grönsaker.

6:7 Vi sköljer vid behov av jorden från rotsaker med rinnande vatten från gårdens brunn.

6:8 Ingen polering sker

6:9 Ingen dimning sker

Sortering, packning och märkning

7:3 Alla grönsaker säljs direkt till konsument utan att förpackas. Det enda undantaget är tomater i öppna kartonger. Dessa gås igenom varje dag för att säkerställa att ingen tomat angripits av mögel.

7:4 Vid försäljningen används papperspåsar godkända för livsmedel.

7:5 Alla följesedlar på utsäde sparas i odlingspärmen. All försäljning sker direkt till kund.

7.6 Då inga grönsaker packas och all försäljning sker direkt till kund sker ingen märkning av grönsaker. (däremot stämplar vi ägg och märker honung).