

Checklista - hantera kött rätt i returlådor

Att handla fräsch mat är en självklarhet. Det är därför vårt retursystem finns. Hälften av Sveriges färskvaruleveranser till dagligvaruhandeln sker med våra returlådor och returpallar. Returlådorna används i snitt över 100 gånger och många kommer att använda lådan efter dig. Du kan påverka lådans livslängd.

Spola med kallt vatten

Vår tvättprocess inkluderar inte den försköljning med kallt vatten som krävs för att effektivt få bort proteinrester som t.ex. blod. När lådor med proteinrester kommer in i vår tvättprocess som använder varmt vatten riskerar vi att bränna fast proteinerna i plasten. För att hindra detta behöver vi din hjälp med att spola av lådorna med kallt vatten.

Checklista

Med hjälp av tydliga rutiner för hanteringen av kött i returlådor hoppas vi att vi tillsammans kan arbeta för ett väl fungerande retursystem.

1. Var noga med att undvika att lådorna kommer i direkt kontakt med kött eller att det droppar köttsaft på dem.
2. Kött för vidareförädling ska levereras med innerpåse oavsett om köttet är påsat, vakuumpförpackat eller dylikt. Detta minskar risken för att köttsaft kontaminerar returlådan.
3. Skär inte upp påsarna inuti returlådorna. Stjälp upp innehållet på avsedd yta och snitta därefter påsen. Undvik att det droppar på lådan när du slänger påsen.
4. Säkerställ att tömd låda är fri från köttrester. Släng eventuella rester.
5. Om lådorna skulle komma i kontakt med kött är det viktigt att spola av lådorna/pallarna med kallt vatten direkt efter att de tömts för att förhindra att köttsaften torkar och bränner fast. Ju snabbare ni sköljer, desto lättare är det att spola bort saften.
6. Spola uppifrån och från utsidorna av modulen till dess att inget blodblandat vatten syns. Var särskilt noga med nedersta lådraden och/eller pallan.
7. Stapla lådorna.
8. Ställ undan returenheterna på avsedd plats i avvaktan på leverans.
9. Beställ hämtning av lådorna/pallarna till dagen efter att de spolats av och när de kommit upp till ordinarie hämtningsvolym. Det gör att de har droppat av tillräckligt innan de levereras till tvätanläggningen.

Köttprotein ställer till med problem

Proteinet fräter sönder plasten

Köttprotein som har kontakt med plasten i returlådorna torkar efter något dygn och fräter på ytan. Det kan även uppstå hål och gropigheter i plasten. Blod och kötsaft som inte spolas bort försämrar produktsäkerheten och kan leda till att returlådorna måste kasseras i förtid. Detta ger en ökad miljöbelastning.

Produktsäkerhet

Returlådorna levereras ut till kund och tillbaka till tvättnläggningarna igen i samma bilar. För att garantera säkerheten behöver returlådorna tvättas i rent vatten och köras i bilar som inte har några spår av kötsaft.

Våra lådor går i samtliga av dagligvaruhandelns flöden. Eftersom varor såsom frukt och grönsaker ofta förvaras utan inneremballage försämrar produktsäkerheten om lådorna har intorkat/fastbränt köttprotein.

Miljöbelastning ökar

Svenska Retursystem tvättar returenheterna i 55 grader. Torkat köttprotein är svårt att tvätta bort och kemikalier behöver tillsättas. När returenheter som kontaminerats med köttprotein tvättas behöver maskinens vatten bytas flera gånger. Detta ökar miljöbelastningen och påverkar effektiviteten.

Gå gärna in och titta vår film om hur lådorna och pallarna hanteras i vår tvätt.
[Klicka här](#)