

Tillsynsprojekt 3, 2011 Butiker, kiosker & grossister

Rapport nr: 5



En rapport från Miljökontoret, Örebro kommun

Rapport nr 5

Kontaktuppgifter

Miljökontoret, Örebro kommun
Petra Lindström, Kristian Hellström
Telefon
019- 21 14 46
019- 21 14 68
Box 33200, 701 35 Örebro
miljokontoret@orebro.se
www.orebro.se

Diarienummer 2011-1457

Innehållsförteckning

1. Bakgrund	4
2. Syfte	4
3. Genomförande	4
3.1 Förberedelser	4
3.2 Checklistor, hjälpreda och branschriktlinjen	4
3.3 Val av kontrollområden	5
3.4 Planeringsmöte	8
3.5 Kontrollbesöken	8
4. Resultat	9
4.1 Antal genomförda kontrollbesök	9
4.2 Rengöring	9
4.3 Separering	10
4.4 Redlighet/ Märkning	10
4.5 HACCP	11
4.6 Reklamationer/matförgiftningar	11
4.7 Uppföljningar och sanktioner	11
4.8 Omklassningar	11
4.9 Övrigt	11
5. Slutsats	12

Bilagor

Bilaga 1 – sammanställning av verksamheter

Bilaga 2 – checklista

Bilaga 3 – hjälpreda

1. Bakgrund

Livsmedelsenheten beslutade att under 2011 arbeta i projektform vid den offentliga kontrollen av livsmedelsverksamheter i Örebro kommun. Det tredje projektet pågick från 2011-03-07 till 2011-04-08 och omfattade butiker, grossister (inklusive transportföretag) och kiosker, totalt 78 st (se bilaga 1).

Avsikten med att arbeta i projektform var att granska samma kontrollområden för liknande verksamheter samt få ett mätbart resultat. Genom att välja ut fördjupningsområden skulle samsynen inom livsmedelsenheten förbättras, vilket skulle bidra till fokuserade och effektiva livsmedelskontroller hos verksamheterna.

Miljökontorets erfarenhet av verksamheten, som erhålls vid kontrollbesöken, påverkar verksamhetens årliga kontrolltid och därmed även den årliga avgiftens storlek. En verksamhet kan minska sin årliga kontrollavgift genom att uppvisa en mycket god efterlevnad av lagstiftningen. En verksamhet som däremot uppvisar bristande resultat kan få utökad kontrolltid och därmed en högre årlig avgift.

2. Syfte

Syftet var att vid verksamheternas ordinarie kontrollbesök granska rutiner och efterlevnaden för kontrollområdena rengöring, separering, redlighet/märkning, HACCP samt reklamationer/matförgiftningar.

3. Genomförande

3.1 Förberedelser

Relevant lagstiftning och branschriktlinjer studerades. En lista togs fram innehållande samtliga objekt som inkluderas i projektet. För att senare kunna få fram diagram och statistik användes programmet Excel.

3.2 Checklistor, hjälpreda och branschriktlinjen

Som stöd vid kontrollbesöken togs en checklista fram (bilaga 2). Projektchecklistan användes som ett komplement till inspektörernas vanliga checklista. Checklistor används som kontrollverktyg och underlättar arbetet för inspektören, samt förenklar arbetet med att sammanställa tjänsteanteckningar som ligger till grund för kontrollrapporten.

För att ytterligare underlätta vid kontrollbesöken sammanställdes ett dokument med stödfrågor, bakgrundsinformation, laghänvisningar och förslag på kontrollpunkter i en hjälpreda (bilaga 3).

Ett material som användes både vid planeringen av projektet och vid kontrollerna var Svensk Dagligvaruhandels branschriktlinje - Säker mat i din butik. En branschriktlinje är branschens tolkning av livsmedelslagstiftningen och innehåller exempel på bl.a. arbetsrutiner och förhållningssätt riktade till verksamheterna som tillhör branschen. Avsteg från branschriktlinjens bestämmelser betyder inte automatiskt ett avsteg från kraven i livsmedelslagstiftningen. Branschriktlinjen innehåller bara exempel på hur verksamheten kan gå till väga för att leva upp till lagstiftningens krav. Eftersom livsmedelslagstiftningens bestämmelser är målstyrda finns det flera sätt att leva upp till dem.

3.3 Val av kontrollområden

Utifrån de valda verksamhetstyperna fastställdes vilka fördjupande kontrollområdena som var lämpliga. Valen baserades dels på erfarenheter från tidigare kontrollbesök och dels på klagomål från allmänheten, samt att det fanns områden som inte hade prioriterats tidigare. Det var även viktigt att kontrollområdena skulle vara relevanta för så stor del av verksamheterna som möjligt. Utöver de fördjupande kontrollområdena granskades även övriga kontrollområden vid behov.

Kort beskrivning av varje fördjupande kontrollområde och exempel på vad som kontrollerades:

1 Rengöring

En grundförutsättning för god livsmedelshygien är att livsmedelslokalen, dess inredning och utrustning är i gott skick och är rena. I en butik med flera delverksamheter som t.ex. bake-off, grillning, manuell hantering och försäljning av varor i lösvikt ställs stora krav på att rutinerna för rengöring är effektiva. Rengöringen kring lösviktshantering diskuterades vid kontrollbesöken.

Avvikelse gavs exempelvis om rengöringen var eftersatt och/eller om rengöringsrutinerna var otillräckliga.

Ett återkommande klagomål som medborgare lämnar till Miljökontoret är bristande rengöring av kundkorgar i butiker. Det finns inga direkta regler i livsmedelslagstiftningen som beskriver hur ofta kundkorgar ska rengöras och skötas, men det sågs som lämpligt att lyfta frågan inom ramen för projektet för att se hur butikerna hanterar rengöringen av korgar.

2 Separering

Ett av de större kontrollområdena är separering. Det handlar främst om hanteringen och förvaringen av livsmedel och utrustning.

I projektet kontrollerades t.ex. hanteringen av bake-off. Bröd och degämnen bör inte ligga oskyddade, tänger och skopor bör förvaras på ett bra sätt. Exponeringen av samtliga oförpackade livsmedel bör ske utan att det finns en risk för att varan blir förorenad av bakterier, smuts, damm etc.

I manuella diskar, som fisk-, chark- och delikatessdisk är det viktigt att t.ex. ätfärdiga varor skiljs från råa och att kyl- och frysförvaring sker på ett säkert sätt.

3 Redlighet/Märkning

Livsmedelslagstiftningen reglerar märkningen av livsmedel. Märkningen är viktig för att konsumenten ska kunna göra ett aktivt val vid köpet och få information om innehållet. Detta är särskilt viktigt för allergiska personer eller konsumenter som vill välja bort vissa livsmedel av andra skäl. Märkningsreglerna ska även se till att konsumenten inte riskerar att bli vilseledd eller lurad vid köpet. Hållbarhetsmärkningen ska hjälpa konsumenten att få en fullgod vara, både rent kvalitetsmässigt men även ur livsmedelssäkerhetssynpunkt.

Särskilt fokus lades på märkningen av ägg, livsmedel i lösvikt, fisk och skaldjur i delidisk och livsmedel som butikerna själv förpackat och märkt (t.ex. grillad kyckling och färdiga maträtter).

Fokus på ägg var relevant då det är ett livsmedel omgärdat av en rad specialbestämmelser. Ägg får t.ex. inte säljas i en butik om det finns mindre än sju dagar kvar på bäst före-datumet. Regeln grundar sig ursprungligen på stora problem med *Salmonella* i ägg i många andra EU-länder. EU-kommissionen har därför begränsat lagringstiden efter värpning så att bakterien inte ska få alltför lång tid på sig att växa till i ägget. I Sverige (och Finland) är dock förekomsten av *Salmonella* i ägg lägre än i övriga EU-länder. Sverige är dock inte undantaget från regeln.

Förutom äggens hållbarhet kontrollerades även att äggen var försedda med en stämpel. Stämpeln säkerställer att äggen kontrollerats av ett äggpackeri och är klass A-ägg. Det är endast klass A-ägg som får säljas i butik eftersom det är en garanti på att äggen uppfyller EU's handelsnormer för ägg (d.v.s. är hela och tillräckligt rena, storlekssorterade, inte innehåller för mycket blodrester samt går att spåra till äggproducenten etc.).

Att fokusera på fisk och skaldjur var relevant inte minst med tanke på konsumentens rättighet att få tillgång till viss informationen om produkten. Märkning som måste finnas i anslutning till lösviktsförsäljning av fisk är bl.a. fiskens ursprung och om den är odlade eller fiskade till havs eller i sjöar.

Avvikelse gavs exempelvis om föreskrivna märkningsregler saknades, var felaktigt utformade eller var vilseledande.

4 HACCP

Livsmedelsverksamheter ska ha en skriftlig faroanalys som redovisar hanteringsstegen i verksamheten. Det ska framgå vilka risker (kemiska, fysikaliska, mikrobiologiska) som finns vid varje hanteringssteg samt hur de kan förebyggas. Det ska även framgå vilka hanteringssteg som är kontrollpunkter (CP) respektive kritiska kontrollpunkter (CCP) och som därmed bör kontrolleras extra noga. Avvikelse gavs om skriftlig faroanalys saknades eller om kunskapen kring denna var bristfällig.

5 Reklamationer/matförgiftningar

För att på ett bra sätt hantera eventuella klagomål och för att på ett effektivt sätt utreda misstänkta matförgiftningsutbrott är det viktigt att verksamheten har en viss rutin eller beredskap för att hantera dessa typer av ärenden.

Tydliga rutiner är särskilt viktiga då misstänkta matförgiftningar ska utredas. Det finns flera frågor som är relevanta att ställa för att ta reda på omfattningen av ett utbrott och vad som orsakat den. Branschriktlinjen ställer bl.a. krav på att samtal om misstänka matförgiftningar ska dokumenteras.

Att återkalla en vara från marknaden ställer krav på både verksamhetens rutiner, personalens kunskaper och lokalens utformning. Varor måste kunna spåras ett steg bakåt, personalen ska känna till hur varor som dras tillbaka från marknaden hanteras och det måste finnas plats i lokalerna för förvaring av återkallade varor utan risk för att de ställs ut till försäljning igen.

Avvikelse gavs t.ex. om verksamhetens rutiner var bristfälliga, om personalen inte kände till rutinerna eller om återkallade varor hanterades på ett bristfälligt sätt.

3.4 Planeringsmöte

Ett möte hölls med livsmedelsenheten där kontrollområdena presenterades samt diskuterades. Bedömningsgrunder bestämdes för vad som skulle betraktas som en avvikelse för de olika kontrollområdena. Objekten fördelades bland inspektörerna. Hänsyn togs bl.a. till verksamheternas placering så att varje inspektör fick flera verksamheter inom samma geografiska område. Detta för att mer effektivt kunna planera sina besök.

3.5 Kontrollbesöken

Eftersom stora delar av kontrollområdena förutsatte att en representant för verksamheten fanns på plats för att bistå med svar på frågor var kontrollerna till ca. 70% föranmälda.

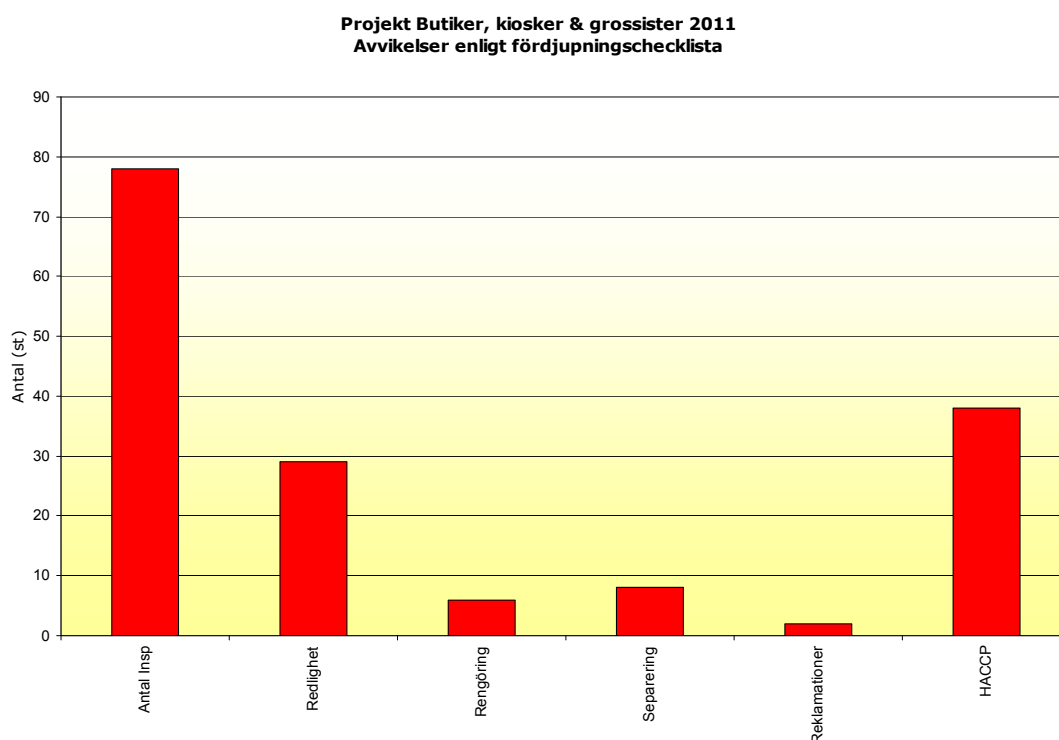
Efter kontrollbesöket upprättades en kontrollrapport som skickades ut till den kontrollerade verksamheten. Kontrollrapporterna publicerades senare på orebro.se. (www.orebro.se/livsmedelskontroll).

För de verksamheter som fick avvikelser genomförs uppföljningar. Uppföljningar kan vara granskning av handlingar, ytterligare besök på plats eller sanktioner i form av förelägganden eller förbud. Uppföljningar ligger inte inom ramen för planerad kontroll.

4. Resultat

4.1 Antal genomförda kontrollbesök

Inom tidsramen för projektet genomfördes samtliga planerade kontrollbesök. Totalt kontrollerades 78 st verksamheter, av vilka 26 st inte fick några avvikelser avseende de fördjupande kontrollområdena. Nedan redogörs uppmärksammade avvikelser för respektive kontrollområde, se figur 1.



Figur 1 - Diagrammet visar totala antalet genomförda inspektioner och antalet avvikelser inom respektive kontrollområde.

4.2 Rengöring

Sex verksamheter fick avvikelse inom kontrollområdet rengöring. Dessa avvikelser handlade t.ex. om bristande rengöring av väggar, ventilation, golv och bristande rengöringsrutiner vid lösviktshantering.

Rengöringen av kundkorgar diskuterades med flera verksamheter. Det var väldigt olika hur verksamheterna säkerställde att korgarna hålls tillräckligt rena. Vissa butiker hyr in firmor för rengöring, andra rengör själva, antingen

i maskin eller med hjälp av högtryck. Få hade fastställda rutiner för hur och hur ofta det skulle ske, utan tog rengöringen allt eftersom man bedömde att korgarna blivit för smutsiga.

Rengöringsfrekvensen av skopor och tänger vid försäljning av livsmedel i lösvikt kontrollerades vid kontrollbesöken. Ett krav som ställs i branschriktlinjen är att skopor och tänger ska rengöras dagligen. Få verksamheter hade som rutin att dagligen byta ut/rengöra skopor och tänger. Skötsel av t.ex. lösgodismontrar sköttes i de flesta fallen helt av externa företag vilket innebar att skopor inte byttes eller rengjordes oftare än en till två gånger i veckan.

4.3 Separering

Ett mindre antal verksamheter (8 st) fick avvikelser på detta kontrollområde. Avvikelserna berodde exempelvis på golvförvaring av livsmedel vilket försvårade en tillfredsställande rengöring. Vidare uppmärksammades avsaknaden av varuskydd vid exponering av oförpackade livsmedel. Detta innebar risker för förorening av livsmedlen av bl.a. grus från golvet eller kemiska produkter som förvarades ovanför livsmedlen.

4.4 Redlighet/ Märkning

Verksamheternas efterlevnad av märkningslagstiftningen varierade från butik till butik. Avvikelser var vanligast bland de verksamheter som utförde märkning själva. Ett urval av de brister som uppmärksammades var att;

- svensk text saknades på färdigförpackade livsmedel,
- termen ”sista förbrukningsdag” användes på livsmedel där ”bäst före” skulle ha använts,
- termen ”ingredienser” saknades före ingredienserna i en ingrediensförteckning,
- kontaktuppgifter till butiken saknades,
- delad och färdigförpackad frukt saknade märkning eller var bristfälligt märkt.

Få verksamhetsutövare var medvetna om att ägg inte får säljas senare än 7 dagar före bäst före-datum. Dock var det endast någon enstaka butik som verkligen sålde ägg som inte uppfyllde regeln.

En av verksamheterna sålde ägg som inte uppfyllde EU's handelsnormer och fick därmed kassera äggen.

Den vanligaste avvikelsen avseende ägg var att det vid försäljning av ägg i lösvikt saknades en skylt med information om bl.a. hållbarhetsdatum och produktionsmetod (t.ex. ägg från höns i bur eller frigående höns).

4.5 HACCP

Flertalet av verksamheterna som fick avvikelser på detta kontrollområde fick det på grund av att det saknades en faroanalys för verksamheten.

Verksamheter som inte följde branschriktlinjens rekommendationer om hållbarhetsdatum på egenförpackade livsmedel, utan hade märkt livsmedel, med en längre hållbarhet. Och verksamheten samtidigt inte kunde styrka (t.ex. med provtagningssvar från labb) att hållbarhetsdatumet var relevant satt, fick också avvikelser på detta kontrollområde.

4.6 Reklamationer/matförgiftningar

De avvikelser som gavs inom kontrollområdet handlade om avsaknaden av rutiner för hantering av klagomål och matförgiftningar. I ett annat fall fanns utförliga rutiner och checklistor, dock kände inte personalen till dem. I det tredje fallet bedömdes aldrig kontrollområdet utan kommer att granskas vid ett uppföljande besök.

4.7 Uppföljningar och sanktioner

Avvikelse som konstaterats har följts upp t.ex. genom att verksamheterna skickar in kompletterande material till Miljökontoret för granskning eller genom ytterligare kontrollbesök. Beroende på avvikelsernas allvarlighetsgrad har en bedömning gjorts om uppföljning ska ske inom den närmaste tiden eller först vid nästa ordinarie inspektion. Sanktioner kan komma att bli aktuella om avvikelserna inte åtgärdas inom rimlig tid. En verksamhet har meddelats att sanktion kommer att bli aktuell.

4.8 Omklassningar

Få verksamheter bedömdes uppvisa en så pass god eller dålig efterlevnad av lagstiftningen att en justering av befintlig kontrolltid blev aktuell. En verksamhet blir dock aktuell för att få en lägre kontrolltid och en verksamhet riskerar att få en högre kontrolltid inför nästa år.

4.9 Övrigt

Vid inläsningen inför projektet uppmärksammades att branschriktlinjen ibland ställer hårdare krav än vad lagstiftningen gör. Vidare uppmärksammades vissa felaktigheter i branschriktlinjen. Detta ledde till viss förvirring, hos både inspektörer och verksamheter, eftersom branschriktlinjen ska vara en hjälp till företagen om hur de ska gå till väga för att följa lagstiftningen. Livsmedelsverket har uppmärksammats på iakttagelsen för eventuella vidare åtgärder.

5. Slutsats

Resultatet visar att utvalda fördjupningsområden var relevanta för verksamheterna som ingick i projektet. Det fanns ett tydligt kontrollbehov av att kontrollera rutiner och kunskaper kring märkning, framförallt gällande ägg och butiksgrillade produkter. Den allvarligaste bristen som uppmärksammades var avsaknaden av svensk märkning på färdigförpackade livsmedel.

Flera av verksamheterna uppvisade brister avseende kontrollområdet HACCP och det är det kontrollområdet som lett till mest uppföljande arbete för Miljökontoret.

Inget allvarligt uppmärksammades gällande kontrollområdena rengöring, separering och reklamationer, utan verksamheterna hade bra rutiner och visade på god efterlevnad av dessa.

Genom att rikta in sig på en viss typ av verksamheter och kontroll av ett mindre antal kontrollområden upplevde inspektörerna ett effektiviserat arbetssätt, både gällande för- och efterarbetet, samt vid själva kontrollbesöken. Detta bedöms ha lett till att verksamheterna fått en mer likartad och ändamålsenlig kontroll. Projektet upplevs därför i sin tur ha bidragit till att vissa verksamheter bl.a. förbättrat sina märkningsrutiner, vilket lett till att medborgarna i Örebro kommun fått tillgång till den märkning de har rätt till.