

Offentlig kontroll av livsmedel

Palmfestivalen i Trelleborg 28 augusti 2009

Trelleborgs kommun



Miljöförvaltningens rapport nr 6/2009

Offentlig kontroll av livsmedel vid Palmfestivalen i Trelleborg, 28 augusti 2009

Allmän information

Miljöförvaltningen utövar tillsyn enligt livsmedelsbestämmelserna i Trelleborgs kommun.

Livsmedelsföretag med livsmedelsanläggningar omfattas av kravet på att antingen vara **godkända** eller **registrerade** enligt gällande livsmedelslagstiftning.

Om livsmedelsanläggningen är godkänd/registrerad i en annan kommun/EU land krävs att bevis för detta kan visas upp för den lokala kontrollmyndigheten på marknadsplatsen.

Palmfestivalen

Årets Palmfestival gick av stapeln den 28-29 augusti, 2009. Palmfestivalen administreras av en egen kommitté.

Kontroll

Gällande lagstiftning/bestämmelser:

EG-rätt:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.

Nationell lagstiftning:

- Livsmedelslagen (SFS 2006:804).
- Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813).

Livsmedelsverkets föreskrifter:

- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20, omtryck LIVSFS 2007:6) om livsmedelshygien.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll.

Kontroll av livsmedelsanläggningar

Miljöförvaltningen utförde kontroll av 27 livsmedelsanläggningar som hade hantering av både förpackade och/eller oförpackade livsmedel. 11 av dessa verksamheter var registrerade i Trelleborgs kommun och de övriga 16 var registrerade i grannkommuner.

Lagstiftningen ställer en hel del krav på den som bedriver livsmedelverksamhet. Därför har miljöförvaltningen som stöd i kontrollen utarbetat en checklista. På så vis blev det utfört en likvärdig kontroll av samtliga livsmedelsverksamheter.

Kontrollen omfattade följande kontrollpunkter:

1	VERKSAMHETENS UPPBYGGNAD
1.1	Korrekta beslut/uppgifter för godkännande/registrering av anläggning
1.2	Överensstämmer verksamheten/sortimentet med godkännandet /registreringen?
1.3	Egenkontrollrutiner finns
1.4	Dokumentation enligt egenkontrollrutinerna utförs
1.5	Skydd från tre sidor samt ovanför på hanteringsplatsen finns
1.6	Varuskydd ut mot allmänheten finns
1.7	Golvförvaring sker inte
1.8	Tillgång till godtagbar termometerutrustning och/eller instickstermometer
2	UTRUSTNING FÖR FÖRVARING OCH SLUTBEREDNING
2.1	Tillräckligt med kyl- o frysutrymme finns
2.2	Övrig utrustning/inredning
3	PERSONALHYGIEN
3.1	Tillgång till godtagbar personaltoalett finns
3.2	Handtvättställ med flytande tvål och engångshanddukar samt rinnande kallt och varmt vatten finns
3.3	Personalen använder erforderliga skyddskläder
4	FÖRBEREDELSE OCH HANTERING AV LIVSMEDEL
4.1	All förberedning av livsmedel sker i för detta godkänd livsmedelsanläggning/inköps färdigberedd
4.2	Kylvarornas temperatur korrekt
4.3	Varmhållning sker vid rätt temperatur
4.4	Bedöms hygien/rengöringen som tillfredsställande
4.5	Förpackningsmaterial som är avsedd för livsmedelsändamål
6	MÄRKNING/PRESENTATION
6.1	Hälsorisk (t.ex. saknar/felaktiga allergenuppgifter)
6.2	Ingen omedelbar redlighetsrisk (t.ex. otydlig information)
6.3	Uppenbar risk att redligheten äventyras (t.ex. saknar/felaktiga: märkningsuppgifter, språk, ursprungsmärkning av nötkött och fisk samt äggmärkning)
7	ÖVRIGA KRAV
7.1	Sker uppsamling av spillvatten på ett godtagbart sätt
7.2	Avfallshantering finns

Resultat från kontrollen

- Fyra livsmedelsanläggningar hade inga avvikelser.

Verksamhetens uppbyggnad

- Åtta livsmedelsanläggningar hade avvikelser på kontrollpunkten Egenkontrollrutiner (punkt 1.3).
- Tre livsmedelsanläggningar hade avvikelser på kontrollpunkten Golvförvaring (punkt 1.7).

- Två livsmedelsanläggningar hade avvikelser på kontrollpunkten Dokumentation enligt egenkontrollsrutinerna (punkt 1.4).
- Två livsmedelsanläggningar hade avvikelser på kontrollpunkten Tillgång till godtagbar termometerutrustning och/eller instickstermometer (punkt 1.8).
- En livsmedelsanläggning hade avvikelser på kontrollpunkten Korrekta beslut/uppgifter för godkännande/registrering av anläggning (punkt 1.1).

Personalhygien

- Sjuton livsmedelsanläggningar hade avvikelser på kontrollpunkten Handtvättställ med flytande tvål och engångshanddukar samt rinnande kallt och varmt vatten (punkt 3.2). Flertal av dessa anmärkningar berodde på att det saknades varmvatten.
- Tio livsmedelsanläggningar hade avvikelser på kontrollpunkten Tillgång till godtagbar personaltoalett (punkt 3.1). Dessa anmärkningar berodde på att personalen inte viste var toaletten fanns (godtagbar toalett för livsmedelspersonal).
- Tre livsmedelsanläggningar hade avvikelser på kontrollpunkten Personalen använder erforderliga skyddskläder (punkt 3.3).

Förberedelser och hantering av livsmedel

- Tre livsmedelsanläggningar hade avvikelser på kontrollpunkten Kylvarornas temperatur (punkt 4.2).

Märkning/presentation

- Tre livsmedelsanläggningar hade avvikelser på kontrollpunkten Märkning (punkterna 6.1, 6.2 och 6.3).

Övriga krav

- En livsmedelsanläggning hade avvikelser på kontrollpunkten Sker uppsamling av spillvatten på ett godtagbart sätt (punkt 7.1).

Kopia på kontrollrapporten/checklistan överlämnades vid kontrollen. Förvaltningen uppmanade företaget att omgående åtgärda påtalade brister.

Sammanfattning

Att enbart fyra anläggningar var utan avvikelser tyder på dålig kunskap om livsmedelshygien hos livsmedelsföretagen och/eller att rutiner för egenkontroll i anläggningen är dåliga/inte förankrade bland personalen.

Flertal av livsmedelsföretagen måste se över sina rutiner för egenkontroll för sina livsmedelsanläggningar så att de uppfyller gällande bestämmelser.

Till det positiva var att ingen anläggning hade avvikelser på kontrollpunkten "utrustning för förvaring och slutberedning". Ett fåtal anläggningar (mindre än 3 anläggningar) hade anmärkningar på kontrollpunkterna "förberedelser och hantering av livsmedel", "märkning/presentation" eller "övriga krav".

För de livsmedelsanläggningar som kommer från annan kommun har förvaltningen översänt kopia på kontrollrapporten/checklistan till deras respektive hemkommuner.

Vid kommande kontroller av Palmfestivalen kommer miljöförvaltningen även att följa upp och kontrollera att förbättringar har genomförts.

Miljöförvaltningen kommer att skicka över denna rapport till kommittén för Palmfestivalen (festivalsansvarig) samt livsmedelsverket för kännedom.

Lillian Fagerhus
Livsmedelsinspektör

Carl Erik Kockum
Livsmedelsinspektör

Margaretha Ringström
Livsmedelsinspektör