



**TRELLEBORGS KOMMUN**

Miljöförvaltningen

## Offentlig livsmedelskontroll på förskolor och skolor i Trelleborg 2010



# Offentlig livsmedelskontroll på förskolor och skolor i Trelleborgs kommun

## Allmän information

Miljöförvaltningen utövar, enligt livsmedelsbestämmelserna, tillsyn i Trelleborgs kommun. Inspektionerna på förskolor och skolor har utförts av miljöförvaltningens tre livsmedelsinspektörer

## 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 med bland annat:*

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

## Bakgrund och syfte

Syftet med denna kontroll var att se om livsmedelsanläggningarna har ändamålsenliga rutiner för egenkontroll samt att dessa rutiner följs. Uppföljning av eventuellt tidigare påpekade brister ingick även i kontrollen.

Denna kontroll har riktat sig till samtliga kommunala och privata förskolor/skolor. Inom denna grupp av livsmedelsanläggningar finns det båda stora och små enheter.

Vissa verksamheter tillagar maten själv (riskklass 2B och 3B) medan andra verksamheter fungerar som mottagningskök (riskklass 4B och 3B). Bland mottagningsköken finns det ofta viss beredning/hantering så som att bland annat koka potatis och pasta samt beredning av frukost och mellanmål.

I de anläggningar som tillagar maten själv finns en tydlig avgränsad köksavdelning med egen personal. Detta gäller för de allra flesta mottagningsköken också, men hos en del mottagningskök som till exempel mindre förskolor och särskolor är inte denna avgränsning lika tydlig. Här är det pedagogerna som sköter mathantering.

## Genomförande

Som stöd för genomförande av kontrollen användes checklista för kontroll av detaljhandel 2.1 (bilaga 1). Genom att använda checklistan blir kontrollen utförd på ett likvärdigt sätt. Vid denna kontrollomgång utfördes huvudsakligen anmälda kontroller, men vissa skedde oanmälda.

För varje livsmedelsanläggning gjordes bedömning enligt checklistan och en kontrollrapport överlämnades på plats. Verksamheter utan anmärkningar blev godkända i kontrollen, medan verksamheter som hade avvikelser inom högst tre kontrollområden blev godkända med anmärkning vilket betyder att uppföljning av avvikelserna kommer att ske nästa gång en planerad kontroll genomförs. Om verksamheterna hade avvikelser inom fyra eller flera kontrollområden eller hade minst en allvarlig avvikelse blev de underkända och uppföljande kontroll planerades in. Resultat för uppföljande kontroller är inte redovisat i denna rapport.

Miljöförvaltningen utförde kontroll av totalt 59 förskole- och skolkök.

Av de kontrollerade anläggningarna är det;

- 37 förskolor varav 15 tillagningskök (riskklass 2B) och 22 (riskklass 3B och 4B ) mottagningskök.
- 22 skolkök varav 9 tillagningskök (riskklass 2B) och 13 mottagningskök (riskklass 4B och 3B).

## Resultat från kontrollen

Av de 59 kontrollerade anläggningarna var det:

- 2 mottagningskök på förskolor som blev godkända med bedömningen utan avvikelser
- 11 st som fick med avvikelser (3 förskolor och 8 skolor) och
- 46 st blev bedömd som underkända.

Flest avvikelser fanns inom följande kontrollområden:

- *Utbildning:* Många allvarliga avvikelser fanns inom området kunskap om rutiner och hur dessa ska tillämpas. Personalen hade i många fall inte fått tillräckliga instruktioner för hur man ska jobba med rutiner för egenkontroll, framför allt var detta gällande på mindre enheter.
- *Personlig hygien:* 27 anläggningar hade avvikelser på att man inte dokumenterat att rutiner för personhygien efterlevs. 3 verksamheter fick allvarlig avvikelse då att det saknades flytande tvål och/eller pappershanddukar vid handtvättställen.
- *Skadedjur:* 29 anläggningar hade avvikelser som huvudsakligen bestod i att det saknades dokumentation av genomförda kontroller för förekomst av skadedjur. 1 anläggning hade spår av skadedjur.
- *Rengörning:* 16 hade avvikelser på grund av att man inte dokumenterade att rutiner för rengörning efterlevs.
- *Underhåll:* 36 anläggningar hade avvikelser som huvudsakligen bestod i att det saknades dokumentation av genomförda kontroller för underhåll av lokalen. Några fick även anmärkning på bristfälligt underhåll som till exempel sliten inredning.
- *Utformning av lokal:* 15 anläggningar hade avvikelser i utformning av lokalen. Detta handlar oftast om materialval som inte uppfyller lagkraven. Ett fåtal anläggningar fick allvarlig avvikelse på lokalernas planlösning som till exempel att toaletter och diskutrymmen inte är tillräckligt avgränsade från mathanteringen.
- *Avfall och returgodshantering:* 27 anläggningar hade avvikelser som huvudsakligen bestod i att det saknades dokumentation av genomförda kontroller.

- *Förpackningsmaterial:* 30 anläggningar hade avvikelser som huvudsakligen bestod i att det saknades dokumentation av genomförda kontroller.
- *Separering:* 23 anläggningar hade avvikelser som huvudsakligen bestod i att det saknades dokumentation av genomförda kontroller. En anläggning fick allvarlig avvikelse på kontrollpunkten hantering av allergener/specialkost, då det saknades tydliga rutiner.
- *Märkning:* 22 anläggningar hade avvikelser som huvudsakligen bestod i att det dels saknades dokumentation av genomförda kontroller samt dels på intern spårbarhet då det till exempel på omförpackade livsmedel saknades uppgifter om typ av livsmedel eller att ingrediensförteckning saknades på livsmedel.
- *Mottagning:* 12 anläggningar hade avvikelser som huvudsakligen bestod i att det saknades dokumentation av genomförda kontroller av varumottagning som till exempel temperaturkontroll.
- *Tid och temperaturprocesser:* 7 anläggningar hade avvikelser som huvudsakligen bestod i att det saknades eller var bristfällig dokumentation av genomförda temperaturkontroller av till exempel kylar och frysar. 19 anläggningar hade allvarliga avvikelser då dokumentationen var bristfällig eller saknades på temperaturkontroller för till exempel tillagning, nedkylning, varmhållning eller återuppvärmning.
- *Verifiering:* 30 anläggningar hade avvikelser som huvudsakligen bestod i att det saknades dokumentation av genomförda rengöringskontroller med tryckplattor, mikrobiologisk analys av livsmedel samt kontroll/kalibrering av termometrar.
- *Spårbarhet:* 2 anläggningar hade avvikelser då de saknade godtagbara rutiner.
- *Korrigerande åtgärder/uppföljning av tidigare konstaterade brister:* 21 anläggningar hade allvarliga avvikelser då brister som hade påtalats vid tidigare kontroller fortfarande inte var åtgärdade alternativt saknades det godtagbara tid-och åtgärdsplaner för detta.
- *Internrevision:* 32 anläggningar hade avvikelser som huvudsakligen bestod i att det saknades dokumentation för genomförd internrevision av egenkontrollen.

## Slutsats

Av 59 kontrollerade anläggningar blev endast 2 (3%) godkända utan några anmärkningar. 11 (19%) anläggningar fick anmärkningar medan resterande 46 (78%) anläggningar blev underkända.

Av de avvikelser som registrerades så berodde ett stort antal på att man inte utförde dokumentation enligt beskrivning i rutiner för egenkontroll. Enligt uppgift utförs dock kontrollerna på flera anläggningar även om man inte har dokumenterat detta.

En hel del brister som hade påtalats vid tidigare kontroller var fortfarande inte åtgärdade alternativt saknades det godtagbara tid- och åtgärdsplaner för detta. Detta är inte godtagbart.

Att enbart 2 anläggningar var utan avvikelser tyder på att personalen har för dålig kunskap om hur rutiner för egenkontroll ska tillämpas samt hur avvikelser ska hanteras. I en del anläggningar fanns det mer än en uppsättning av rutiner för egenkontroll vilket ytterligare försvårade tillämpningen då personalen var osäkra på vilken version som skulle gälla.

Positivt från kontrollomgången var att personal på både tillagningskök och mottagningskök hade relativt god kunskap om hantering av allergener och specialkost.

Rengöring av lokaler inredning och utrustning sköts på bra sätt. Det var endast ett fåtal avvikelser inom detta kontrollområde.

Lillian Fagerhus  
Livsmedelsinspektör

Carl Erik Kockum  
Livsmedelsinspektör

Margaretha Ringström  
Livsmedelsinspektör

**Bilaga1.****Rapport angående offentlig kontroll av livsmedelsanläggning**

Datum:	Org.nr
Företagets namn	
Livsmedelsanläggningens namn:	
Livsmedelsanläggningens adress:	

<b>Syfte med kontrollen:</b> <input type="checkbox"/> Planerad <input type="checkbox"/> Uppföljning <input type="checkbox"/> Klagomål <input type="checkbox"/> Smittspårning <input type="checkbox"/> Provtagning <input type="checkbox"/> Registrering <input type="checkbox"/> Godkännande <input type="checkbox"/> Omgodkännande <input type="checkbox"/> Projekt
<b>Kontrollmetod:</b> <input type="checkbox"/> Revision <input type="checkbox"/> Inspektion <input type="checkbox"/> Anmäld <input type="checkbox"/> Oanmäld
Tid för kontrollbesök:

Livsmedelskontroll görs med stöd av 11 § livsmedelslagen (2006:804)

<b>Helhetsomdöme avseende företaget vid kontrolltillfället:</b> <input type="checkbox"/> Utan anmärkning <input type="checkbox"/> Med anmärkning <input type="checkbox"/> Underkänd
<p>Omdömet UNDERKÄND innebär att tillsynsmyndigheten funnit sådana avvikelser att myndigheten bedömer att verksamheten inte bedrivs tillfredställande. Vidare innebär det att avvikelserna ska åtgärdas inom viss tid och att myndigheten kommer att följa upp inspektionen. Företag får helhetsomdömet UNDERKÄND om det blir 4 eller fler avvikelser eller om det blir 1 eller flera allvarliga avvikelser i något av de 20 st. angivna KONTROLLOMRÅDEN</p>
<b>Kontrollerade punkter: Se nedan</b>

För tillsynsmyndigheten

För företaget

.....  
Underskrift

.....  
Underskrift

.....  
Namnförtydligande

.....  
Namnförtydligande

Företaget är skyldigt att följa livsmedelslagen och de föreskrifter som har stöd av lagen och de EG-förordningar som kompletteras av lagen. Av detta följer att företaget skall åtgärda avvikelserna enligt tidsplan som angetts i inspektionsbilagan. Yttrande från företaget över innehållet i inspektionsrapporten skall ha inkommit till tillsynsmyndigheten inom två (2) veckor från det att företaget fått del av inspektionsrapporten. Om ärendets avgörande inte kan uppskjutas kan tillsynsmyndigheten fatta beslut i ärendet omedelbart. Tillsynsmyndigheten får enligt 22§ livsmedelslagen (2006:804) meddela föreläggande eller förbud som uppenbart behövs för att lagen, föreskrifter som meddelats med stöd av lagen eller som följer av EG-förordningar som kompletteras av lagen skall efterlevas. I beslut om föreläggande eller förbud kan tillsynsmyndigheten utsätta vite.

Kod	Kontrollområde/Kontrollpunkt	U A	A	A	Ej a	Ej k	Tidsplan för åtgärder
<b>MYNDIGHETSDOKUMENT</b>							
<b>1.</b>	<b>Godkännande/Registrering/Anmälan/Tillstånd</b>						
1.1	Korrekta uppgifter för godkännande/registrering av anläggning						
1.2	Uppgifter om dispenser, anmälan, tillstånd						
<b>PERSONAL</b>							
<b>2</b>	<b>Utbildning</b>						
2.1*	Rutin						
2.2	Dokumentation						
2.3	Kunskap om rutiner/instruktioner						
<b>3</b>	<b>Personlig hygien</b>						
3.1*	Rutin						
3.2	Dokumentation						
3.3	Skyddskläder mm						
3.4	Smittrisk och sår						
3.5	Handtvättställ						
3.6	Omklädningsrum						
<b>KRAV PÅ ANLÄGGNING</b>							
<b>4.</b>	<b>Vatten</b>						
4.1*	Rutin						
4.2	Dokumentation						
<b>5</b>	<b>Skadedjur</b>						
5.1*	Rutin						
5.2	Dokumentation						
5.3	Skyddsbarriärer						
5.4	Förekomst av skadedjur						
5.5	Förekomst av skadedjur, uppenbar risk						
<b>6</b>	<b>Rengöring</b>						
6.1*	Rutin						
6.2	Dokumentation						
6.3	Arbetsredskap och -ytor						
6.4	Ventilation						
6.5	Golv, väggar, tak och inredning						
6.6	Transportmedel						
6.7	Handtvättställ						
6.8	Golvbrunnar						
6.9	Städmateriel						
<b>7</b>	<b>Underhåll</b>						
7.1*	Rutin						
7.2	Dokumentation						
7.3	Arbetsredskap och -ytor						
7.4	Golv, väggar, tak och inredning						
<b>8*</b>	<b>Utformning av lokal</b>						
8.1	Planlösning och produkt-/personalflöden						
8.2	Materialval/konstruktion						
8.3	Vatten och avlopp						
8.4	Belysning						
8.5	Luftkvalitet och ventilation						

Kod	Kontrollområde/Kontrollpunkt	U A	A	A	Ej a	Ej k	Tidsplan för åtgärder
<b>9</b>	<b>Avfall och returgodshantering</b>						
9.1*	Rutiner						
9.2	Dokumentation						
9.3	Förvaring/lagring i avsett utrymme						
<b>PRODUKTSTYRNING</b>							
<b>10</b>	<b>Förpackningsmaterial</b>						
10.1*	Rutin						
10.2	Dokumentation						
10.3	Användning av lämpligt förpackningsmaterial						
10.4	Förvaring/hantering av förpackningsmaterial						
<b>11</b>	<b>Separering</b>						
11.1*	Rutin						
11.2	Dokumentation						
11.3	Förvaring/lagring av råvara och färdigvara						
11.4	Övrig förvaring/lagring av livsmedel						
11.5	Golförvaring						
11.6	Kemisk-tekniska varor och städutrustning						
11.7	Varuskydd						
11.8	Ovidkommande föremål						
11.9	Allergener						
11.10	Varumottag/Leverans av varor						
<b>12</b>	<b>Märkning/presentation</b>						
12.1*	Rutin						
12.2	Dokumentation						
12.3	Varumärkning, hälsorisk						
12.4	Varumärkning, ingen omedelbar redlighetsrisk						
12.5	Varumärkning, uppenbar risk att redligheten äventyras						
12.6	Intern spårbarhet						
12.7	Ursprungsmärkning						
<b>PROCESSTYRNING</b>							
<b>13</b>	<b>Mottagning</b>						
13.1*	Rutin						
13.2	Dokumentation						
13.3	Iakttagelser som berör faktiska förhållanden						
13.4	Importerade/införda livsmedel						
13.5	Returer						
<b>14</b>	<b>Tid och temperaturprocesser</b>						
14.1*	Rutin						
14.2	Dokumentation temperatur i kylar/frysar						
14.3	Dokumentation, upptining						
14.4	Dokumentation, tillagning/värmebehandling						
14.5	Dokumentation, nedkylning						
14.6	Dokumentation, varmhållning						
14.7	Dokumentation, återupphettning						
14.8	Dokumentation, utlevererad kyld mat						
14.9	Dokumentation, utlevererad varm mat						
14.10	Övrig dokumentation, temperatur/tid						
14.11	Iakttagelser som berör faktiska förhållanden						

