



## Offentlig livsmedelskontroll av importörer, grossister och butiker i Trelleborg 2011

anläggningar i risk- och erfarenhetsklass 5B



Samhällsbyggnadsnämndens rapport nr 8/2011

## Offentlig livsmedelskontroll av importörer, grossister och butiker i Trelleborgs kommun

### Allmän information

Miljöförvaltningen utövar, enligt livsmedelsbestämmelserna, tillsyn i Trelleborgs kommun. Inspektionerna 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 kontrollomgång har riktat sig till verksamheter som ligger i risk- och erfarenhetsklass 5B. Verksamheter som ligger i riskklass 5B (2 årliga kontrolltimmar) hanterar oftast endast förpackade livsmedel.

Verksamheterna delades in i två grupper;

Grupp 1 bestod av: grossister, importörer och spannmålsanläggningar.

Grupp 2 bestod av: butiker, varav vissa med egen import samt övriga anläggningar.

### Genomförande

Som stöd för genomförande av kontrollen användes checklista för kontroll av livsmedelsanläggning 1.1 (bilaga 1) . Genom att använda checklistan blir kontrollen utfört på ett likvärdigt sätt. Kontrollerna genomfördes under våren 2011.

Grupp 1:

För verksamheter i grupp 1 användes kontrollmetoden revision dvs. att kontrollen var förannmäld. Många av dessa verksamheter har ingen egen hantering av livsmedel, men fungerar endast som förmedlare eller är ett huvudkontor.

Hos de verksamheter som endast sysslade med import fokuserades kontrollen huvudsakligen på:

- Märkning – att det fanns dokumentation som kunde styrka märkningsuppgifterna
- Spårbarhet – att det fanns rutiner för att spåra livsmedlen både ett led bakåt och ett led framåt i distributionskedjan
- Återkallande – att det fanns utarbetade planer för att återkalla eventuella felaktiga produkter från marknaden

För övriga verksamheter i grupp 1 kontrollerades även andra relevanta kontrollpunkter.

Grupp 2:

För verksamheter i grupp 2 användes kontrollmetoden inspektion dvs. att kontrollen var oanmäld, och fokus låg på bedömning av faktiska förhållanden på plats för relevanta kontrollpunkter så som bl. a. rengöring, temperaturer och personalhygien.

För varje livsmedelsanläggning gjordes bedömning enligt checklistan och en kontrollrapport överlämnades på plats.

- Verksamheter utan anmärkningar blev godkända i kontrollen
- Verksamheter som hade ett mindre antal avvikelser blev godkända med anmärkning vilket betyder att uppföljning av avvikelserna kommer att ske nästa gång en planerad kontroll genomförs. Om
- Verksamheter som hade ett flertal avvikelser eller att avvikelserna bedömdes som allvarliga har fått uppföljande kontroller. Resultaten från uppföljande kontroller är inte redovisat i denna rapport.

**Resultat från kontrollen**

Totalt finns 28 anläggningar i risk- och erfarenhetsklass 5B.

- Miljöförvaltningen utförde kontroll på 17 av anläggningarna.
- 5 anläggningar hade lagt ner sin verksamhet, men inte informerat miljönämnden om detta.
- 2 anläggningar är säsongsverksamheter och kommer att kontrolleras under sommaren. Resultat kommer redovisas i senare rapport.
- Ytterligare 4 anläggningar blev inte kontrollerad av andra skäl.
- 

Efter första kontrollbesöket blev:

5 (29%) anläggningar godkända

7 (42%) anläggningar fick resultatet godtagbart med anmärkning

5 (29%) anläggningar underkända, dessa fick en uppföljande extrakontroll

Flest avvikelser fanns inom följande kontrollområden:

- Rengörning - eftersatt rengörning
- Märkning - felaktiga märkningsuppgifter (språk, felaktiga ingrediensuppgifter mm)
- Temperatur – felaktiga förvaringstemperaturer, bristfälliga rutiner för temperaturkontroll samt kontroll av temperaturutrustning.

Ett beslut om förbud förenat med vite lades, eftersom verksamheten inte hade åtgärdat sina brister efter två extrakontroller.

#### **Kommentarer och slutsatser**

Förvaltningen har inte tidigare sammanställt resultaten från tidigare kontroller hos verksamheter i denna risk- och erfarenhetsklass och har därför inte några tidigare sammanställda resultat att jämföra med.

Jämför man däremot kontrollomgången generellt mot andra typer av verksamheter kan man se att en större del har fått godkänt utan anmärkning eller godkänt med anmärkning. I denna grupp återfanns flera grossister/importörer men även några mindre butiker/kiosker.

De verksamheter som blev underkända saknade i många fall tillräcklig kunskap om gällande märkningsregler och lagstiftning, vilket de måste åtgärda.

När en vara är felmärkt och där det t.ex saknas uppgifter om innehåll, ofullständig/felaktig översättning till svenska eller att märkningen är på ett språk som inte konsumenten förstår, finns det risk för att konsumenten inhandlar en vara som kan utgöra en fara ur allergisynpunkt.

Ansvar för att tillhandahålla säkra och korrekt märkta livsmedel ligger i första hand på verksamhetsutövaren.

Då miljöförvaltningen deltar i ett regionalt och i två nationella märkningsprojekt, är målet att öka kunskapen, skapa förståelse för riskerna samt minska bristerna inom märkningsområdet.

Miljöförvaltningen

Lillian Fagerhus

**Rapport angående offentlig kontroll av livsmedelsanläggning.****Bilaga 1**

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

**Syfte med kontrollen:**

- Planerad    Uppföljning    Klagomål    Smittspårning    Provtagning  
 Registrering    Godkännande    Omgodkännande    Projekt

**Kontrollmetod:**

- Revision    Inspektion    Anmäld    Oanmäld

Tid för kontrollbesök:

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

**Helhetsomdöme avseende företaget vid kontrolltillfället:**

- Utan anmärkning    Med anmärkning    Underkänd

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

**Kontrollerade punkter: Se nedan**

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	Ej A	Ej a	Tidsplan för åtgärder k
<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	Ej	Ej	Tidsplan för åtgärder
		A	A	a	k		
<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						

