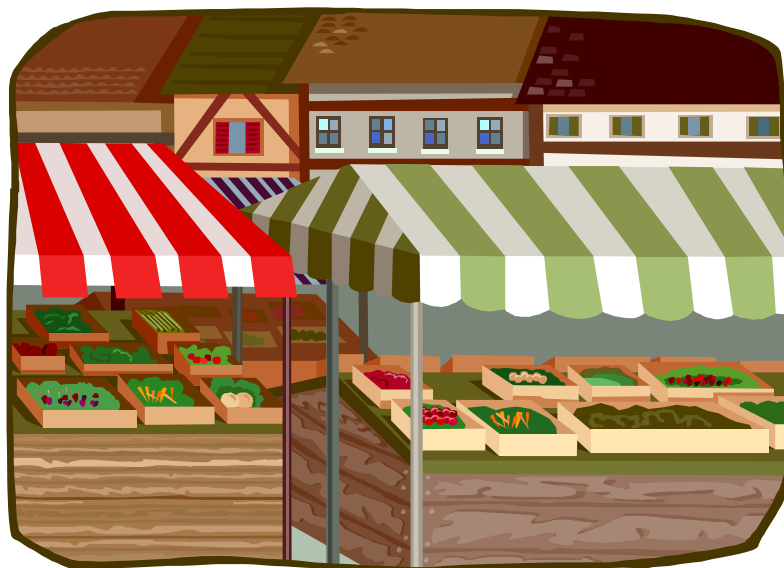




# Offentlig kontroll av livsmedel

## Anderslövs marknad 15 augusti 2009

### Trelleborgs kommun



#### Miljöförvaltningens rapport nr 5/2009

# Offentlig kontroll av livsmedel vid Anderslövs marknad, 15 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.

## Anderslövs marknad

Den traditionella höstmarknaden gick av stapeln den 15 augusti, 2009. Bakom marknaden står föreningen Anderslövarna.

## 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 9 livsmedelsanläggningar som hade hantering av både förpackade och/eller oförpackade livsmedel.

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 bl. a följande kontrollpunkter:

- *Finns beslut om godkännande registreringsbevis?*
- *Överensstämmer verksamheten/sortimentet med godkännandet /registreringen?*
- *Finns dokument för egenkontroll?*
- *Finns skydd från tre sidor på hanteringsplatsen?*
- *Finns skydd ovanför (t ex markis)?*
- *Finns varuskydd mot allmänheten?*
- *Förekommer golvförvaring?*
- *All förberedning av livsmedel sker i för detta godkänd livsmedelsanläggning.*
- *Finns termometrar i samtliga kyl- o frysutrymmen?*
- *Är kylvarornas temperatur korrekt?*
- *Sker varmhållning vid  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ?*
- *Finns rinnande kallt och varmt vatten?*
- *Finns flytande tvål och engångshanddukar vid handtvättstall?*
- *Använder personalen erforderliga skyddskläder?*
- *Bedöms hygien/rengöringen som tillfredsställande?*
- *Känner personalen till anvisad personaltoalett?*
- *Sker uppsamling av vatten på ett godtagbart sätt?*
- *Övriga anmärkningar.*

### Resultat från kontrollen

- En livsmedelsanläggning hade inga anmärkningar.
- Tre livsmedelsanläggningar hade anmärkningar på att förpackade livsmedel inte var korrekt märkta.
- Tre livsmedelsanläggningar hade anmärkningar på att de inte kunde uppvisa dokumentation för sin egenkontroll.
- Tre livsmedelsanläggningar hade anmärkningar på att personalen inte kände till anvisad personaltoalett, för livsmedelspersonal.
- Två livsmedelsanläggningar hade anmärkningar på att det inte fanns rinnande kallt och varmt vatten.
- Två livsmedelsanläggningar hade anmärkningar på att det saknades tvål och engångshanddukar vid handtvättstället.
- Två livsmedelsanläggningar hade anmärkningar på att de saknade varuskydd mot allmänheten.
- Två livsmedelsanläggningar hade anmärkningar på att uppsamling av vatten inte skedde på ett godtagbart sätt.
- Två livsmedelsanläggningar hade anmärkning på att personalen saknade erforderliga skyddskläder.

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

## Sammanfattning

Att enbart en anläggning var utan anmärkningar 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 kontrollpunkterna "är kylvaror temperatur korrekt?", "sker varmhållning vid  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ?" samt "bedöms hygien/rengöringen som tillfredställande".

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

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

Miljöförvaltningen kommer att skicka över denna rapport till föreningen Anderslövarna (marknadsansvarig) samt livsmedelsverket för kännedom.

Lillian Fagerhus  
Livsmedelsinspektör

Carl Erik Kockum  
Livsmedelsinspektör