

**Offentlig livsmedelskontroll av bagerier, butiker, m.m.
(anläggningar i risk- och erfarenhetsklass 4B)
i Trelleborg 2011**



Offentlig livsmedelskontroll av bagerier, butiker, m.m. (anläggningar i risk- och erfarenhetsklass 4B) i Trelleborg 2011.

Allmän information

Under våren 2011 har förvaltningen utfört offentlig livsmedelskontroll av anläggningar i risk- och erfarenhetsklass 4B (bagerier, butiker med förpackade varor, fiskbutiker, gatukök, caféer, restauranger, m.fl.).

Miljöförvaltningen i Trelleborg utövar regelbunden kontroll av livsmedelsverksamheterna i Trelleborgs kommun, enligt livsmedelslagstiftningen. Till grund för vilka och hur ofta verksamheter ska kontrolleras ligger den risk- och erfarenhetsklass verksamheterna är indelade i. Kontrollerna har utförts av miljöförvaltningens tre livsmedelsinspektörer.

Syftet med den offentliga kontrollen är att fastställa om livsmedelsföretagaren når målen i livsmedelslagstiftningen så att konsumenterna ska ha tillgång till säkra och redliga livsmedel.

Bakgrund och syfte

Denna kontroll har riktat sig till bagerier, butiker med förpackade varor, fiskbutiker, gatukök, caféer, restauranger, m.fl. som ligger i risk- och erfarenhetsklass 4B.

Inom ramen för denna kontroll har förvaltningen inriktat kontrollen inom följande kontrollområden: säker hantering/förvaring och lagring, skadedjursbekämpning, rengöring, temperatur, personlig hygien, information samt övrigt (i övrigt ingår bl.a. att myndigheten har rätt företagsuppgifter i sitt register).

Förvaltningens bedömningar grundar sig utifrån observation av faktiska förhållanden samt hur företagen utövade kontroll över den egna verksamheten (egenkontroll).

Kontrollrapport har skrivits vid utförd kontroll och en kopia av rapporten har överlämnats till företaget representant.

Resultat från kontrollomgången

Miljöförvaltningen har kontrollerat 46 livsmedelsanläggningar.

Av kontrollomgången framkom att:

- 7 anläggningar hade upphört utan att anmäla detta till förvaltningen. Resterande 39 anläggningar kontrollerades enligt ovanstående.
- 14 (26 %) av de kontrollerade anläggningarna hade inte några avvikelser.
- 25 (64 %) av de kontrollerade anläggningarna hade avvikelser inom ett eller flera kontrollområden.
- 5 (13 %) av de kontrollerade anläggningarna hade avvikelser som föranlett till att förvaltningen utfört extra kontroll.
- Inga anläggningar har haft så allvarliga avvikelser att sanktioner har behövts användas.

En avvikelse föreligger när livsmedelsföretagaren inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen.

Om en anläggning fått avvikelser inom ett eller flera kontrollområden påtalar förvaltningen detta i sin kontrollrapport samt uppmanar företaget (att följa livsmedelslagstiftningen samt att det åligger företaget) att åtgärda eventuella avvikelser.

Om det rör sig om allvarliga brister eller om det vid senare uppföljning visar sig att inga eller otillräckliga förbättrande åtgärder vidtagits överväger inspektören om det fordras administrativa sanktioner eller om det räcker med en extrakontroll. Övriga avvikelser som påtalats kommer att följas upp vid nästa kontroll.

De vanligaste avvikelser var inom följande kontrollområden:

Temperatur: 15 (38 %) av de kontrollerade anläggningarna hade avvikelser inom detta kontrollområde. Avvikelser inom detta område var bl.a. rutiner som inte är ändamålsenliga/inte följs, för höga förvaringstemperaturer av kyl/frysvaror och/eller för låg varmhållningstemperatur.

Information: 11 (28 %) av de kontrollerade anläggningarna hade avvikelser inom detta kontrollområde. Avvikelser inom detta område var bl.a. rutiner som inte är ändamålsenliga/inte följs, felaktig eller avsaknad av märkningsuppgifter och/eller avsaknad av intern spårbarhetsmärkning.

Rengöring: 10 (25 %) av de kontrollerade anläggningarna hade avvikelser inom detta kontrollområde. Avvikelser inom detta område var bl.a. rutiner som inte är ändamålsenliga/inte följs, eftersatt rengöring av redskap, inredning, utrustning och/eller lokal.

Personalhygien: 7 (18 %) av de kontrollerade anläggningarna hade avvikelser inom detta kontrollområde. Avvikelser inom detta område var bl.a. rutiner som inte är ändamålsenliga/inte följs, avsaknad av fullt utrustat och funktionell handtvättställe (avsaknad av flytande tvål och engångshanddukar m.m.), och/eller skyddskläder.

Säker hantering, lagring och transport: 5 (13 %) av de kontrollerade anläggningarna hade avvikelser inom detta kontrollområde. Avvikelser inom detta område var bl.a. rutiner som inte är ändamålsenliga/inte följs, risk för korskontamination och/eller annan olämplig förvaring av livsmedelsprodukter och/eller förpackningsmaterial.

Bedömning och sammanfattning

Livsmedelslagstiftningen syftar till att ge konsumenterna säkra livsmedel. Förutom krav på säkra livsmedel innehåller livsmedelslagstiftningen även regler om redlighet och märkning. Dessa regler ska tjäna till att skydda konsumenternas intressen.

Livsmedelshygien kan mycket förenklat sägas grunda sig på att förebygga risker och faror. Med faror avses biologisk, kemisk eller fysikalisk agens (ämne/faktor) i eller i form av livsmedel som skulle kunna ha en negativ hälsoeffekt.

Felaktig förvaringstemperatur och/eller varmhållningstemperatur av livsmedel medför en ökad risk för tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer som i sin tur kan orsaka osäkra livsmedel.

Bristande information (märkning) medför: Dels att kraven om redlighet inte uppfylls (konsumentintressen). Detta medför att konsumenten har svårt att göra medvetna val, såsom att kunna jämföra olika produkter, innehåll, mängd, undvika gamla produkter, m.m. Dels att märkningsbrister kan orsaka osäkra livsmedel. Te. x. vid avsaknad av information om allergener, förvaringsanvisning, hållbarhetstid och/eller bruksanvisning.

Bristande rengöring medför ökad risk för förorening av livsmedel. Målsättningen med rengöring/städning är att skapa en ren och fräsch miljö genom att: ta bort all synlig smuts, ta bort fett och proteiner som kan vara grogrund för mikrobiell tillväxt samt minimera risken för sammanblandning av produkter och allergener från tidigare råvaruhantering. Rengöring handlar egentligen inte om att göra rent utan att hålla rent.

Bristande personalhygien medför ökad risk för förorening av livsmedel av bl. a. sjukdomsframkallande mikroorganismer och/eller främmande föremål.

Som framkommer av resultatet hade inga verksamheter så allvarliga anmärkningar att förvaltningen behövde utfärda några sanktioner. Dock var det 5 anläggningar som hade så allvarliga avvikelser att det krävdes en extrakontroll.

Förvaltningen påtalade i överlämnade kontrollrapporter till företagen att de är skyldiga att följa livsmedelslagstiftningen och de föreskrifter som har stöd av lagen och de EG-förordningar som kompletteras av lagen. Av detta följer att det åligger företaget att åtgärda eventuella avvikelser.

Vid kommande planerad kontroll kommer förvaltningen att följa upp att påtalade avvikelser har åtgärdats /eller inte har återuppstått.

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.

Carl Erik Kockum
Livsmedelsinspektör