



TRELLEBORGS KOMMUN

Miljöförvaltningen

Offentlig livsmedelskontroll av butiker, storkök och pizzerior Trelleborg 2010-11

anläggningar i risk- och erfarenhetsklass 2B och 3B



Miljöförvaltningens rapport nr 7/2011

Offentlig livsmedelskontroll på butiker, storkök och pizzerior i Trelleborgs kommun

Allmän information

Miljöförvaltningen utövar, enligt livsmedelsbestämmelserna, tillsyn i Trelleborgs kommun. Inspektionerna i butiker, storkök och pizzerior 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 butiker, storkök och pizzerior som ligger i risk- och erfarenhetsklass 3B och 2B

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 oanmälda kontroller, men vissa kontroller fick aviseras i förväg då verksamheten hade oregelbundna öppettider. Huruvida kontrollen var oanmäld eller inte framgår av varje enskild kontrollrapport.

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. Resultaten från uppföljande kontroller är inte redovisat i denna rapport.

Miljöförvaltningen utförde kontroll av totalt 41 anläggningar. Ytterligare 2 anläggningar kontrollerades med anledning av ägarbyte, men resultaten av dessa är inte redovisade i denna rapport. 4 anläggningar kunde inte kontrolleras då dessa hade stängt för säsongen. Av de kontrollerade anläggningarna var:

- 10 anläggningar i risk-och erfarenhet 2B
- 32 anläggningar i risk-och erfarenhet 3B

Resultat från kontrollen

Helhetsbedömningen av de 42 kontrollerade anläggningarna var:

- 8 (19%) verksamheter som blev godkända med bedömningen utan avvikelser
- 5(12%) som fick bedömningen godkänd med avvikelser och
- 29 (69%) som blev bedömd som underkända.

Flest avvikelser fanns inom följande kontrollområden:

- *Utbildning:* 12 anläggningar fick avvikelser och 16 anläggningar fick allvarliga avvikelser på grund av att personalen inte hade genomgått planerade utbildningsinsatser eller att personalen saknade tillräcklig kunskap om tillämpning av verksamhetens hygienrutiner.
- *Personlig hygien:* 14 anläggningar fick avvikelser då personalen inte använde erforderliga skyddskläder, omklädningsrummen var inte i god ordning eller att arbetskläderna inte var tillräckligt åtskilt från privata kläder. 6 anläggningar fick allvarliga avvikelser då det saknas pappershanddukar och/eller flytande tvål vid handtvättställ.
- *Skadedjur:* 19 anläggningar hade avvikelser som huvudsakligen bestod i att det saknades dokumentation av genomförda kontroller för förekomst av skadedjur.
- *Rengörning:* 17 anläggningar fick avvikelser på rengörningen. Huvudsakligen berodde detta på bristande rengörning av golv, väggar och inredning. 2 anläggningar fick bedömningen allvarlig avvikelse. Detta berodde på t. ex dåligt rengjorda arbetsredskap som kommer i direktkontakt med livsmedlen.
- *Underhåll:* 28 anläggningar hade avvikelser inom detta kontrollområde. Många avvikelser beror på avsaknad av dokumenterade underhållskontroller, men en hel del beror på att underhållet också är eftersatt. Dåligt underhåll i lokalerna försvårar bland annat rengörning av lokalerna.
- *Separering:* 17 anläggningar hade avvikelser som huvudsakligen bestod i att det saknades dokumentation av genomförda kontroller. 4 anläggningar fick allvarliga avvikelser då man inte hade tillräcklig separering av bl. a. råa köttprodukter och färdiglagad mat.
- *Märkning:* 21 anläggningar fick avvikelser då det dels saknades dokumentation för genomförda kontroller samt att det i flera fall saknades uppgifter om bl. a. tillverkningsdatum på egentillverkade produkter (intern spårbarhet). 3 anläggningar fick allvarliga avvikelser då det fanns produkter som helt saknade uppgifter om bl. a. innehåll.

- *Mottagning:* 24 anläggningar hade avvikelser som huvudsakligen bestod i att det saknades dokumentation av genomförda kontroller av varumottagning som till exempel temperaturkontroll.
- *Tid och temperaturprocesser:* 21 anläggningar fick allvarliga avvikelser genom att det saknades dokumentation över varmhållning, nedkylning och återuppvärmning. Några anläggningar visade även att t.ex. förvaringstemperaturer för kylvaror och varmhållning inte håller godtagbara temperaturer. Vissa saknade även termometrar för att kolla detta.
- *Verifiering:* 26 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.
- *Korrigerande åtgärder/uppföljning av tidigare konstaterade brister:* 10 anläggningar fick allvarliga avvikelser då brister som hade påtalats vid tidigare kontroller fortfarande inte var åtgärdade alternativt saknades det godtagbara tid och åtgärdsplaner för detta.
- *Intern revision:* 22 anläggningar fick avvikelser då företagen ej kunde visa att de regelbundet, minst årligen, utför revision av de system och rutiner som är väsentliga för matsäkerheten

Slutsats

Av 42 kontrollerade anläggningar blev endast 8 (19%) godkända utan några anmärkningar. 5 (12%) anläggningar fick anmärkningar medan resterande 29 (69%) anläggningar blev underkända. Detta är inte godtagbart.

De kontrollområden som utmärkte sig mest var utbildning, personalhygien, underhåll, separerering, märkning och temperaturer, verifieringar och intern revision.

Många avvikelser inom området märkning visar på att rutinerna i företagen inte följs. Detta beror på att personalen inte har fått tillräckliga instruktioner.

Dåligt underhåll (eller brist på godtagbara underhållsplaner) försvårar även rengöring av lokalerna.

Många har fått allvarliga avvikelser på temperaturkontroller. Om man inte dokumenterar resultaten från temperaturkontrollerna, är det svårt för företagen att visa att man har kontroll över riskerna och därmed kunna visa att man har en säker mathantering

Inom området utbildning och kunskap fanns det allvarliga brister i hur personalen blivit instruerat/tagit del av hygienrutinerna och hur rutinerna ska tillämpas.

Flera verksamheter blev underkända på grund av att deras egenkontroll inte fungerat vad gäller efterlevnad av rutiner och dokumentation av utförda kontroller. En underkänd kontroll behöver inte i alla fall innebära någon akut hälsorisk för kunden.

De anläggningar som blev underkända har fått uppföljande kontroll. Några få har behövt en andra uppföljande konroll.

När avvikelserna har redovisats har förklaringen från många företag varit att de inte har tid eller har råd att anställa tillräcklig med personal. Däremot är det företagets ansvar att se till att brister blir åtgärdade och att personalen får utbildning och instruktion så att man säkerställer att rutinerna fungerar på ett godtagbart sätt.

Miljöförvaltningen kommer att använda resultaten vid planering av kontrollområden i kommande kontrollomgångar.

Margaretha Ringström
Livsmedelsinspektör

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	Ej	Tidsplan för åtgärder
		A	A	a	k		
MYNDIGHETSDOKUMENT							
1.	Godkännande/Registrering/Anmälan/Tillstånd						
1.1	Korrekta uppgifter för godkännande/registrering av anläggning						
1.2	Uppgifter om dispenser, anmälan, tillstånd						
PERSONAL							
2	Utbildning						
2.1*	Rutin						
2.2	Dokumentation						
2.3	Kunskap om rutiner/instruktioner						
3	Personlig hygien						
3.1*	Rutin						
3.2	Dokumentation						
3.3	Skyddskläder mm						
3.4	Smittrisk och sår						
3.5	Handtvättställ						
3.6	Omlädningsrum						
KRAV PÅ ANLÄGGNING							
4.	Vatten						
4.1*	Rutin						
4.2	Dokumentation						
5	Skadedjur						
5.1*	Rutin						
5.2	Dokumentation						
5.3	Skyddsbarriärer						
5.4	Förekomst av skadedjur						
5.5	Förekomst av skadedjur, uppenbar risk						
6	Rengöring						
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						
7	Underhåll						
7.1*	Rutin						
7.2	Dokumentation						
7.3	Arbetsredskap och -ytor						
7.4	Golv, väggar, tak och inredning						
8*	Utformning av lokal						
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		

9	Avfall och returgodshantering						
9.1*	Rutiner						
9.2	Dokumentation						
9.3	Förvaring/lagring i avsett utrymme						
PRODUKTSTYRNING							
10	Förpackningsmaterial						
10.1*	Rutin						
10.2	Dokumentation						
10.3	Användning av lämpligt förpackningsmaterial						
10.4	Förvaring/hantering av förpackningsmaterial						
11	Separering						
11.1*	Rutin						
11.2	Dokumentation						
11.3	Förvaring/lagring av råvara och färdigvara						
11.4	Övrig förvaring/lagring av livsmedel						
11.5	Golvförvaring						
11.6	Kemisk-tekniska varor och städutrustning						
11.7	Varuskydd						
11.8	Ovidkommande föremål						
11.9	Allergener						
11.10	Varumottag/Leverans av varor						
12	Märkning/presentation						
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						
PROCESSTYRNING							
13	Mottagning						
13.1*	Rutin						
13.2	Dokumentation						
13.3	Iakttagelser som berör faktiska förhållanden						
13.4	Importerade/införda livsmedel						
13.5	Returer						
14	Tid och temperaturprocesser						
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						

