

Inledning

Under 2013 bedrevs delar av den planerade livsmedelskontrollen i Jönköpings kommun i projektform. Ett av projekten som genomfördes var ”Revision - butiker” där 33 livsmedelsbutiker kontrollerades. Verksamheterna som kontrollerades är listade i bilaga 1, där även resultatet från kontrollerna framgår. Kontrollerna genomfördes under april till oktober månad.

Bakgrund

Vid den offentliga kontrollen kan olika kontrollmetoder användas, t.ex. revision, inspektion, provtagning och analys. De olika kontrollmetoderna kompletterar varandra. Enbart revision eller enbart inspektion och andra oanmälda kontroller ger inte en fullständig bild av livsmedelsföretagarens efterlevnad av lagstiftningen. Syftet med en revision är att utvärdera företagarens planerade åtgärder. En revision visar om företagets planerade åtgärder och det praktiska genomförandet av dessa åtgärder resulterar i faktiska förhållanden som överensstämmer med kraven i livsmedelslagstiftningen.

Revision är en kontrollmetod som ska förämnas.

I början av 2012 utkom ”Kontrollhandbok för offentlig kontroll i butik”. Den har tagits fram av Livsmedelsverket i samarbete med branschföreträdare och inspektörer som arbetar med offentlig kontroll av butiker. I samband med att denna utkom höll Livsmedelsverket en kurs för livsmedelsinspektörer i hur butiker ska kontrolleras.

Syfte

Syftet var att mer ingående kontrollera så att livsmedelsbutiker i Jönköpings kommun har bra rutiner för en god livsmedelshantering.

Metod

Vilka verksamheter som skulle ingå i projektet bestämdes vid den årliga verksamhetsplaneringen i slutet av 2012. De livsmedelsbutiker i kommunen med mest kontrolltid per år valdes ut. Verksamheterna som ingick var placerade i olika delar av kommunen.

Kontrollmetoden som användes var revision och besöken var förämnade. Anledningen till att revisionerna var förämnade var att verksamhetsutövarna skulle vara förberedda och ha tid att närvara vid kontrollerna.

Verksamheterna fördelades på två inspektörer som deltagit i Livsmedelsverkets kurs ”Kontrollhandbok butik”. De två inspektörerna tog tillsammans fram en checklista med kontrollpunkter som utgick från Livsmedelsverkets rapporteringsformulär för kontrollresultat. De kontrollpunkter som valdes ut var sådana som diskuterats vid Livsmedelsverkets kurs, sådana som kunde uppfattas som lite svåra att kontrollera samt sådana där man av tidigare erfarenhet visste att problem kunde finnas. Checklistan innefattade även revisionsfrågor. Problemställningar diskuterades löpande de två inspektörerna emellan under projektets gång. Inriktningen på kontrollen var följande kontrollpunkter (inklusive exempel på revisionsfrågor):

Information (märkning)

- Finns samtliga föreskrivna märkningsuppgifter på svenska?
- Finns nedskrivna recept till produkten? Om inte, hur vet ni vad produkten innehåller?
- Vad har ni för rutiner när ni ändrar recept i en produkt?
- Kan ni visa hur ni gör när ni väger/mäter?
- Hur vet ni att vågen visar rätt? Har den blivit kalibrerad?

Personlig hygien

- Vad ingår i era hygienrutiner? Vilka känner till dem (tillfällig personal, hantverkare, leverantörer m.fl.)?
- Vad har ni för rutin vid användning av handskar?
- Vad har ni för rutin när personalen är sjuk?
- Kan privata kläder och arbetskläder förvaras åtskilda?

Skadedjursbekämpning

- Hur jobbar ni förebyggande med skadedjursbekämpning?
- Är vädringsfönster försedda med nät? Har golvbrunnar galler?
- Är dörrar och portar täta?
- Vad gör ni om problem uppstår?

Utbildning/kunskap

- Hur får personalen den kunskap som behövs för en säker livsmedelshantering?
- Hur fastställer ni utbildningsbehovet? När gör ni det? Vem gör det?
- Vilken introduktion ger ni till ny eller tillfällig personal?

Spårbarhet

- Finns rutin för återkallande av produkt? Hur ser den ut? Vem har ansvar?
- Hur har ni koll på vem som är leverantör, vad som levererats in och när det levererats in?
- Levereras livsmedel ut till andra företag? I så fall hur har ni koll på vem som är kund, vad som levererats ut och när varorna levererats ut?

Efter att revisionen genomförts gjordes också en kortare inspektion i verksamheten där man bl.a. kontrollerade märkning på förpackade livsmedel, att dörrar var täta samt att förutsättningar för en god handhygien fanns. I två av verksamheterna kontrollerades också temperaturen i kylar/frysar, detta på grund av att det vid tidigare kontroller i verksamheterna uppmärksammats avvikelser i temperaturer.

Uppmärksammades inga avvikelser lämnades ett kontrollkvitto på plats. Uppmärksammades avvikelser vid kontrollen skrevs istället en kontrollrapport som skickades till verksamheten. En bedömning gjordes om avvikelserna behövde följas upp inom kort eller om det kunde vänta till nästa ordinarie kontroll. Projektet var avgränsat till att bara beskriva ett första besök i verksamheterna och därför har eventuella uppföljningar lämnats utanför denna rapport.

Resultat

I 12 av de 33 butikerna konstaterades inga avvikelser. Resterande 21 butiker hade mellan 1 och 3 avvikelser. Inom vilka kontrollpunkter avvikelserna var framgår av tabell 1 på nästa sida. I samma tabell finns även exempel på brister som ger avvikelse inom respektive kontrollpunkt.

Kontrollpunkt	Antal butiker med avvikelse	Exempel på brister
Information (märkning)	20	Ingredienser saknas i ingrediensförteckningen. Förvaringsanvisning saknas. Rutin för intern kontroll av märkning saknas.
Personlig hygien	1	All personal har inte tagit del av vilka rutiner som finns i verksamheten.
Skadedjursbekämpning	2	Dörr in till lager/soprum är inte tät.
Utbildning/kunskap	1	Bristande kunskap avseende märkning av livsmedel.
Spårbarhet	0	
Temperatur	2	Kyl/frys håller ej tillräckligt låg temp.

Tabell 1 – Kontrollpunkter med antal avvikelser och exempel på brister.

Diskussion och slutsats

Resultatet inom de flesta kontrollpunkterna anses mycket bra. Som exempel kan nämnas att endast en av verksamheterna fick avvikelse i kunskap. Kunskap är en av grundstenarna i en säker livsmedelshantering och därför ses detta resultat som mycket positivt.

Information (märkning) är den kontrollpunkt där vi kunnat se flest avvikelser och den enda kontrollpunkt i projektet där resultatet inte anses bra. Kontrollen av märkning har framförallt inriktats på produkter som märkts och förpackats i verksamheten.

De avvikelser som konstaterades inom märkning gällde framförallt:

- Märkningen saknades helt eller delvis.
- Märkningen var felaktig, t.ex. att varmhållen vara var märkt som kylvara eller att ingrediensförteckningen inte stämde med recepturen.
- Märkning på svenska saknades.
- Texten på etiketten var inte läsbar/synlig.
- Interna kontroller för att se att märkningen var korrekt genomfördes inte.

Anledningen till att många verksamheter brister i märkningen av livsmedel kan vara flera:

- Kunskapen inom området är inte tillräcklig hos livsmedelsföretagarna.
- Lagstiftningen inom märkning är mer specifik och ”snårig” än övrig livsmedelslagstiftning som är mer målstyrd.
- Rutiner som finns på anläggningen fungerar inte.

Det är viktigt att i sammanhanget komma ihåg att det alltid är livsmedelsföretagaren som ansvarar för en säker livsmedelshantering i verksamheten samt att korrekt märkning är den del av livsmedelssäkerheten.

Bilaga 1

Sammanställning över besökta verksamheter samt resultat av kontrollerna.

Verksamhet	Utan avvikelse	Med avvikelse
Bikupan		x
City Gross	x	
Coop Forum A6		x
Coop Konsum Bankeryd	x	
Coop Konsum Dalvik	x	
Coop Konsum Hovslätt		x
Coop Konsum Kristinedalsgatan		x
Coop Konsum Norrahammar		x
Coop Konsum Taberg		x
Coop Konsum Tenhult		x
Coop Konsum Östra torget		x
Delikatessbutiken på väster		x
EM Vilt AB		x
Gustafssons Mackor & Mackaroner		x
Ica Flamman Öster		x
Ica Nära Tenhult		x
Ica Nära Gräshagen		x
Ica Nära Kaxholmen	x	
Ica Supermarket Bankeryd		x
Ica Supermarket Huskvarna	x	
Ica Supermarket Klostergatan	x	
Ica Trollet		x
Jönköpings Afroshop	x	
Matbörsen		x
Maxi Ica Stormarknad	x	
PK Catering Smörgåsbutik	x	
Qaran Service Center		x
Råslätts kött och chark		x
Sjöbergs Säteri Styckeri	x	
Tempo Huskvarna	x	
Willys Rosen		x
Österängen Kött och Chark		x
Öxnehaga Närlivs	x	

MILJÖKONTORET
Besöksadress Juneporten, Västra Storgatan 16, Jönköping. Tfn 036-10 50 00
miljo@jonkoping.se



**JÖNKÖPINGS
KOMMUN**