

Bageri/konditori 2010



**Utfört av
miljökontoret
Jönköpings kommun**

Skriven av Jessica Svensson, 2010-12-17

Inledning

Under 2010 bedrivs delar av den planerade livsmedelskontrollen i Jönköpings kommun i projektform. Ett av projekten som genomförts är "Bageri/konditori 2010". I projektet besöktes samtliga 24 bagerier och konditorier som finns i Jönköpings kommun. De verksamheter som besöktes är listade i bilaga 1 där även inspektionernas resultat framgår. Inspektionerna genomfördes under oktober och november månad 2010 och i de flesta fall oanmält enligt en förkortad version av checklista.

Syfte

Vid planeringen av tillsynen för 2010 bedömdes bagerier/konditorier vara en relativt enhetlig grupp, och därmed lämplig för kontroll i projektform. Förutom att förbättra livsmedelssäkerheten har målsättningen med projektet även varit att få en likvärdig och effektiv kontroll.

Metod

I verksamhetsplanen för 2010 var det planerat för att 25 olika verksamheter skulle besökas i projektet. Val av kontrollområden och kontrollpunkter har skett utifrån tidigare erfarenheter och riskbedömning. Besöken har i första hand varit oanmälda och ägde rum under oktober och november månad 2010. Inspektionerna har gjorts under dagtid på vardagar. Vid kontrollen användes en kort version av checklista.

Valda kontrollområden enligt checklistan för datorbaserad kontroll var följande:

- Godkännande/registrering
- Personlig hygien
- Skadedjur
- Rengöring
- Underhåll
- Separering
- Märkning/presentation
- Tid och temperaturprocesser
- Reklamationer/återkallande

Resultatet från kontrollerna dokumenterades i en kontrollrapport som skickades till livsmedelsföretagaren. I kontrollrapporten lämnades även ett omdöme; utan anmärkning, med anmärkning eller underkänd. Blev omdömet underkänd genomfördes ett återbesök. Återbesöket redovisas inte i rapporten.

Resultat

Vid kontroll av bagerier och konditorier under hösten 2010 visade resultatet på totalt 133 avvikelser fördelat på 23 av de kontrollerade verksamheterna. Resultatet visade även på 36 allvarliga avvikelser fördelat på 17 av de kontrollerade verksamheterna. Hur dessa är fördelade framgår i tabell 1 nedan.

18 anläggningar (75 %) fick omdömet ”underkänd” vid första besöket. 6 anläggningar (25 %) fick omdömet ”med anmärkning”.

Resultatet i den här sammanställningen grundar sig enbart på det första besöket som gjordes i verksamheten. Ett eventuellt återbesök redovisas alltså inte i rapporten.

Kontrollområde	Avvikelser	Allvarliga avvikelser
Godkännande/registrering		2
Personlig hygien	4	3
Skadedjur	6	
Rengöring	32	3
Underhåll	23	
Separering	45	
Märkning/presentation	14	27
Tid och temperaturprocesser	7	1
Reklamationer/återkallande	2	
TOTALT	133	36

Tabell 1 – antal avvikelser kontra allvarliga avvikelser inom respektive kontrollområde.

I bilaga 2 beskrivs när bedömningen avvikelse och allvarlig avvikelse ges på respektive kontrollområde samt exempel på brister.

Vid kontrollerna fick anläggningarna ett omdöme som framgår av tabell 2 nedan. Av bilaga 1 framgår resultaten för respektive anläggning.

Omdöme	Antal anläggningar	Bedömningskriterier
Utan anmärkning	0	Inga avvikelser
Med anmärkning	6	Högst 3 kontrollområden med avvikelse, ingen allvarlig avvikelse
Underkänd	18	4 eller flera kontrollområden med avvikelser eller någon allvarlig avvikelse

Tabell 2 – antal anläggningar med olika omdömen.

Diskussion och slutsats

I projektet besöktes samtliga 24 bagerier och konditorier som finns i Jönköpings kommun. Många avvikelser noterades inom kontrollområdena rengöring, underhåll och separering. Detta är områden som enligt en projektrapport från 2005 även då varit de som fått flest avvikelser.

Även 2005 var det många (92,6 %) bagerier och konditorier som blev underkända vid första besöket. Då var det lite andra bedömningskriterier som man utgick ifrån men en slutsats man kan dra är att även om det är många verksamheter som blivit underkända i årets projekt så har resultatet ändå förbättrats sedan 2005.

Många allvarliga avvikelser noterades i årets projekt inom kontrollområdet märkning/presentation. I många bagerier och konditorier saknades märkning helt och hållet, och i många fall var den bristfällig eller felaktig. Ofta var det livsmedel som var färdigförpackade men såldes bakom disk som saknade korrekt märkning eller var

felmärkta. Enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27) ska alla livsmedel som är färdigförpackade vara fullständigt märkta.

Det har varit många diskussioner kring märkning under projektets gång och Livsmedelsverket har konsulterats vid ett flertal tillfällen. Med detta kan man säga att vi har fått en mer likvärdig kontroll i gruppen och en ökad kunskap inom detta område. Det har även lett till en ökad kunskap hos livsmedelsföretagarna.

Bilaga 1

Sammanställning över besökta anläggningar samt resultat

Anläggningens namn	Resultat
ANNIE JOHANSSONS HEMBAGERI	UNDERKÄND
BAGERIET	MED ANMÄRKNING
BERNARDS DRIVE-IN	MED ANMÄRKNING
BERNARDS KONDITORI	UNDERKÄND
BRILJANTEN, KONDITORI	UNDERKÄND
CAFE LINDSTRÖM	MED ANMÄRKNING
CENTRALBAGERIET	UNDERKÄND
CENTRALKONDITORIET	UNDERKÄND
CENTRUMKONDITORIET	UNDERKÄND
FIKET	UNDERKÄND
GILBERTS KONDITORI	UNDERKÄND
GLADE BAGAREN	UNDERKÄND
GRÄNNA KNÄCKE	MED ANMÄRKNING
GUSTAFS KONDITORI	UNDERKÄND
HAGLUNDS KONDITORI	UNDERKÄND
JOHANS COFFEE & SHOP	MED ANMÄRKNING
LENFFERS KONDITORI	UNDERKÄND
MALMBORGS KONDITORI	UNDERKÄND
POSTILJONEN KONDITORI	MED ANMÄRKNING
ROMMELSJÖ CAFÉ	UNDERKÄND
ROSETTEN KONDITORI	UNDERKÄND
SANDÉNS KONDITORI	UNDERKÄND
WALLENTINS KONDITORI	UNDERKÄND
WIENERKONDITORIET	UNDERKÄND

Bilaga 2

Beskrivning av när bedömningen avvikelser respektive allvarlig avvikelse ges på kontrollområdet samt exempel på brister

Kontrollområde	Avvikelse	Allvarlig avvikelse
Godkännande/ Registrering	----	Registrering ska vara gjord och uppgifter aktuella.
Personlig hygien	Bristar i rutin för personlig hygien. Bristar på skyddskläder t.ex. avsaknad av hårskydd. Bristar i separering av arbets-/privata kläder i omklädningsrum.	Det saknas tvål och papper vid handtvättställe. Handtvättstället är belamrat.
Skadedjur	Bristar i rutin för förebyggande skadedjurskontroll samt dokumentation av denna. Brist av skyddsbarriärer, t.ex. otäta dörrar.	Förekomst av skadedjur som t.ex. råttor eller fåglar.
Rengöring	Bristar i dokumentation av rengöring. Bristar i rengöring av ventilation, golv, väggar, tak, handtvättställe, golvbrunn och städmaterial.	Bristar i rengöring av arbetsredskap och ytor, t.ex. arbetsbänkar, skärbrädor, knivar m.m.
Underhåll	Bristar i rutin för underhåll av lokaler och utrustning samt dokumentation av denna. Slitna ytskikt på golv, väggar och tak, t.ex. avflagnad färg eller sprickor i golvet. Slitna arbetsredskap t.ex. skärbrädor och knivar.	----
Separering	Bristar i rutin för separering. Bristar på kundskydd. Golvförvaring. Ovidkommande föremål i lokalen.	Bristar i hanteringen av allergener så att risk för kontamination uppstår.
Märkning/ presentation	Bristar i rutin för märkning och dokumentation av denna. Ingrediensförteckningen inleds inte med rubriken ”ingrediens”. Ingredienserna i ingrediensförteckningen är inte uppräknade i fallande storleksordning.	Märkning saknas helt på produkter. Förpackningen saknar uppgifter om ingående allergener. Ingrediensförteckning saknas. Uppgifter saknas på förpackningen om t.ex. nettokvantitet och kontaktuppgifter till butiken.
Tid och temperaturprocesser	Bristar i rutin. Bristar i dokumentation över temperaturkontroll av kylar, frysar, gräddblåsare och i samband med varumottagning.	Förvaring av livsmedel i felaktig temperatur.
Reklamationer/ återkallande	Bristar i, eller avsaknad av ett system för att hantera produktreklamationer.	----

MILJÖKONTORET
Besöksadress Juneporten, Västra Storgatan 16, Jönköping. Tfn 036-10 50 00. Fax 036-10 77 86
miljo@jonkoping.se



**JÖNKÖPINGS
KOMMUN**