



**JÖNKÖPINGS  
KOMMUN**

# **Revision av livsmedelsanläggningar 2010**

**Utfört av  
miljökontoret  
Jönköpings kommun**

**Skriven av Anneli Jyrkin**

## Sammanfattning

Det finns olika tekniker för att genomföra offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar. En inspektion är en oanmäld kontroll som ska genomföras utan förvarning. Hela eller delar av verksamheten och/eller lokalerna granskas och bedöms mot livsmedelslagstiftningens krav. Vid en inspektion studeras de faktiska förhållandena, t.ex. temperaturen i kylan, rengöringen av arbetsytor, och resultaten jämförs sedan mot lagkraven. En revision är en förannmäld inspektion, där hela eller delar av verksamhetens system för egenkontroll granskas och bedöms mot kraven i lagstiftningen. Inspektören går igenom företagets rutiner tillsammans med livsmedelsföretagaren. Sedan görs stickprov ute i verksamheten för att se att rutinerna fungerar som de ska och att de är tillräckliga för att livsmedelslagstiftningens krav ska uppfyllas.

Under 2010 förlades den planerade tillsynen i Jönköpings kommun i projektform. Livsmedelsanläggningarna fördelades i olika grupper, varav de flesta grupperna var branschspecifika. De anläggningar som ingick i projektet revision hade gemensamt att de alla har en årlig kontrolltid på 12 timmar eller mer. Detta eftersom kontrollmetoden revision tar ganska mycket tid i anspråk.

Resultatet från revisionerna var att 1 anläggning fick resultatet "utan anmärkning", 8 anläggningar fick resultatet "med anmärkning" och 1 anläggning blev underkänd. De områden där avvikelser var vanligast förekommande var underhåll (avvikelser hos 60 % av anläggningarna), tid och temperaturprocesser (avvikelser hos 40 % av anläggningarna) samt mottagning (avvikelser hos 30 % av anläggningarna). Urvalet på 10 anläggningar ger dock ett ganska begränsat statistiskt underlag. Det område som det brukar finnas fler avvikelser i vid en oanmäld inspektion, men där det inte noterades många brister i vid den anmälda revisionen är rengöring. Vid en förannmäld inspektion kan det förväntas att antalet anmärkningar i detta område blir färre, eftersom företaget har haft tid att städa upp innan inspektören kommer.

De förväntade effekterna av revisionsprojektet var att livsmedelsföretagarna och projektgruppens två medlemmar skulle få möjlighet att utvärdera kontrollmetoden revision. Förhoppningen var att företagen skulle få en bra feedback på hur väl deras system för egenkontroll fungerar och om kraven i lagstiftningen uppnåddes. Både livsmedelsföretagarna och de deltagande inspektörerna var efter projektet positivt inställda till kontrollmetoden revision.

Att ingående studera rutinerna med hjälp av intervjuteknik är något som troligtvis kommer att utnyttjas mer i livsmedelskontrollen framöver. Livsmedelsverket rekommenderar att metoden revision bör användas tillsammans med inspektion som kontrollmetod.



# Innehållsförteckning

<b><u>1.</u></b>	<b><u>BAKGRUND</u></b>	<b><u>3</u></b>
<b><u>2.</u></b>	<b><u>MÅL</u></b>	<b><u>3</u></b>
<b><u>3.</u></b>	<b><u>METOD</u></b>	<b><u>3</u></b>
<b><u>4.</u></b>	<b><u>RESULTAT</u></b>	<b><u>4</u></b>
<b><u>5.</u></b>	<b><u>DISKUSSION</u></b>	<b><u>5</u></b>
<b><u>6.</u></b>	<b><u>MILJÖKONTORETS UPPFÖLJNING</u></b>	<b><u>6</u></b>
<b><u>7.</u></b>	<b><u>SLUTSATS</u></b>	<b><u>6</u></b>
<b><u>8.</u></b>	<b><u>DEFINITIONER</u></b>	<b><u>7</u></b>

Bilaga 1: Tidsplan revision

Bilaga 2: Sammanställning deltagande anläggningar samt resultat

# 1. Bakgrund

Det finns olika tekniker för att genomföra offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar. En inspektion är en oanmäld kontroll som ska genomföras utan förvarning. Hela eller delar av verksamheten och/eller lokalerna granskas och bedöms mot livsmedelslagstiftningens krav. Vid en inspektion studeras de faktiska förhållandena, t.ex. temperaturen i kylan, rengöringen av arbetsytor, och resultaten jämförs sedan mot lagkraven. En revision är en förannämld kontroll, där hela eller delar av verksamhetens system för egenkontroll granskas och bedöms mot kraven i lagstiftningen. Inspektören går igenom företagets rutiner tillsammans med livsmedelsföretagaren. Stickprov görs också ute i verksamheten för att se att rutinerna fungerar som de ska och att de är tillräckliga för att livsmedelslagstiftningens krav ska uppfyllas. Stickproven kan t.ex. göras genom att kontrollera kyltemperaturer eller intervjua personalen om rutiner. Eftersom det är viktigt att livsmedelsföretagaren är närvarande och har tid att besvara frågor så görs alltid en förannmälan innan en revision. En viktig faktor som utmärker en revision jämfört med en inspektion är att kontrollmyndigheten letar efter bevis på systemets implementering och effektivitet, i syfte att åstadkomma säkra livsmedel. Livsmedelsverket rekommenderar att kontrollmyndigheten använder sig av både inspektion och revision som verktyg i den offentliga kontrollen.

## 2. Mål

De förväntade effekterna av revisionsprojektet var att livsmedelsföretagarna och projektgruppens två medlemmar skulle få en möjlighet att utvärdera kontrollmetoden revision. Förhoppningen var att företagen genom revisionen skulle få en bra feedback på hur väl deras system för egenkontroll fungerade och om kraven i lagstiftningen uppnåddes.

Huvudmålet med att jobba i projektform var att livsmedelsenheten skulle bli effektivare och mer lika i sina bedömningar för att bland annat få nöjdare ”klienter”. Målet var även en ökad livsmedelssäkerhet i kommunen.

## 3. Metod

Under maj och juni 2010 gjordes revisioner på 10 livsmedelsanläggningar i Jönköpings kommun. Anläggningarna var av olika typer, såsom skolkök, vårdkök och restauranger. Bakgrunden till urvalet av dessa anläggningar var att några av dem som hade mycket tid för årlig kontroll skulle få en revision av verksamheten. Detta eftersom tekniken revision kan vara tidskrävande. Revisionerna gjordes anmänt och en tidsplan över besöket skickades ut i förväg (se bilaga 1). På plats kontrollerades verksamheterna enligt en framtagen checklista.

De områden som kontrollerades var följande:

1. Godkännande/Registrering
2. Utbildning
3. Personlig hygien
4. Vatten
5. Skadedjur
6. Rengöring
7. Underhåll
8. Utformning av lokal
9. Avfall och returgodshantering
10. Förpackningsmaterial
11. Separering
12. Märkning/presentation
13. Mottagning
14. Tid- och temperaturprocesser
15. HACCP-plan
16. Spårbarhet
17. Reklamationer/återkallande
18. Korrigering åtgärder
19. Intern revision

Anläggningarna fick sedan ett revisionsresultat enligt följande; ingen avvikelse – utan anmärkning, avvikelse i ett till tre kontrollområden varav ingen av dessa var allvarlig – med anmärkning, avvikelse i mer än tre kontrollområden och/eller en eller flera allvarliga avvikelser – underkänd. Underkända anläggningar skulle få ett återbesök inom 3 månader. Anläggningar med resultatet ”med anmärkning” följdes upp vid nästa ordinarie kontroll. Resultatet från revisionen sammanställdes i en inspektionsrapport som skickades ut till respektive anläggning.

## 4. Resultat

Resultatet från revisionsprojektet kan studeras i tabell 1. Totalt kontrollerades 88 punkter på varje anläggning. Av de 10 anläggningar som kontrollerades blev 1 anläggning underkänd, 8 anläggningar fick resultatet med anmärkning och 1 anläggning var utan anmärkning, se bilaga 2 för sammanställning. Det område där det förekom flest brister i var området underhåll (60 % av anläggningarna), därefter följde tid-och temperaturprocesser (40 % av anläggningarna) samt mottagning av varor (30 % av anläggningarna).

Tabell 1: Sammanställning av brister

Område för brist	Antal avvikelser totalt	Antal anläggningar med avvikelser <sup>1</sup>
Vatten – dokumentation	1	1 (10%)
Skadedjur – skyddsbarriär	1	1 (10 %)
Rengöring	2	2 (20%)
Underhåll	7	6 (60%)
Märkning	1	1 (10%)
Mottagning	3	3 (30%)
Tid- och temperaturprocesser - dokumentation	10	4 (40%)
Reklamationer/återkallande	1	1 (10%)

1. Totala antalet anläggningar var 10 st

## 5. Diskussion

Resultatet från revisionerna var positivt. Endast en av anläggningarna blev underkänd och övriga anläggningar hade så pass lite avvikelser att dessa kan följas upp vid nästa ordinarie kontroll. Med tanke på hur omfattande kontrollen var (88 punkter kontrollerades), så kan detta resultat ses som positivt. De områden som det förekom flest anmärkningar i var underhåll, tid-och temperaturprocesser och mottagning. Detta resultat kan ses som relativt normalt jämfört med hur det brukar se ut vid en oanmäld inspektion. Det område som det brukar finnas fler avvikelser i vid en oanmäld inspektion, men där det inte noterades många brister i vid den anmälda revisionen är rengöring. Vid en förannmäld inspektion kan det förväntas att antalet anmärkningar i detta område blir färre, eftersom företaget har haft tid att städa upp innan inspektören kommer.

Revision är en teknik som livsmedelsverket rekommenderar att kontrollmyndigheten använder sig av vid den offentliga kontrollen. Alla anläggningar är inte lämpade för revision, utan på vissa kan en inspektion vara tillräcklig för att få en uppfattning hur väl kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls. Att genomföra en revision vid varje besök är troligtvis inte heller något som är effektivt eller som ger en hög livsmedelssäkerhet. Fördelen med revision är att företaget får en ordentlig genomgång av hela eller delar av systemet för egenkontroll med hjälp av intervjuteknik. Inspektören går även ut i produktionen för att se att rutinerna fungerar bra i verkligheten och att de inte enbart är en pappersprodukt. En revision ska utreda om vilka delar i företagets rutiner som fungerar, istället för att fokus ska ligga på vilka brister som finns. Nackdelen med revision är att besöket görs anmält. Anledningen till att besöket görs anmält är att inspektören måste få tid för genomgång av företagets rutiner tillsammans med livsmedelsföretagaren eller annan ansvarig för livsmedelssäkerheten. Vid en oanmäld inspektion kan inspektören aldrig ta för givet att livsmedelsföretagaren finns på plats eller har tid att sitta ner flera timmar för genomgång av egenkontrollen. Fördelen med en oanmäld inspektion är att inspektören får en överblick av hur anläggningsstatusen kan se ut "normalt sett". Därför kan det vara lämpligt att blanda teknikerna inspektion och revision.

Att ingående studera rutinerna med hjälp av intervjuteknik är något som troligtvis kommer att utnyttjas mer i livsmedelskontrollen framöver. Livsmedelsverket rekommenderar att revision bör användas tillsammans med inspektion som kontrollmetod.

Majoriteten av livsmedelsföretagarna var positivt inställda till kontrollmetoden revision. Många livsmedelsföretagare tyckte att det var bra att de genom förannmälan hade möjlighet att avsätta tid och närvara vid revisionen, och därmed kunde möta inspektörens kommentarer på plats. Att få en ordentlig genomgång av hela systemet för egenkontroll var också något som uppfattades positivt. De negativa åsikterna som fanns var att kontrollen tog mycket tid i anspråk. Många tyckte därför att det var önskvärt att revision inte genomförs vid varje tillfälle eller varje år.

De inspektörer som deltog i projektet fick en positiv syn på metoden. Att få möjlighet att tränga djupare ner i många områden med hjälp av intervjuteknik var

något som upplevdes intressant. Det var också positivt att inspektören fick möjlighet att i lugn och ro sitta ner och diskutera med livsmedelsföretagaren. Att fokus ska ligga på att se vilka delar av systemet som fungerar, istället för att leta fel, var något som gjorde arbetssättet till en positiv upplevelse.

Eftersom det var första gången som tekniken användes helt ut, så finns det självklart många lärdomar att dra. Något som kan poängteras är att många pauser bör läggas in under de timmar då egenkontrollen går igenom med intervjuteknik. Detta eftersom metoden är energikrävande både för intervjuobjektet och för den som intervjuar. För vissa stora/komplexa anläggningar kan det också vara lämpligt att fördela kontrollen under ett par dagar istället för att försöka hinna med allt under en och samma dag. Den intervjuteknik som användes grundade sig på att ställa ”öppna” frågor som inte enbart kan besvaras med ja eller nej. De inspektörer som deltog insåg att det kan ta ett tag att lära sig tekniken med öppna frågor, och att detta är något som man får öva sig på.

## **6. Miljökontorets uppföljning**

En uppföljande inspektion av den verksamhet som fick resultatet underkänd gjordes inom 3 månader efter det första besöket. Anläggningen fick resultatet ”utan anmärkning” vid uppföljningen. Verksamheter som fick resultatet ”med anmärkning” följs upp i samband med nästa ordinarie kontroll.

## **7. Slutsats**

Projektets syfte var att projektgruppens medlemmar och de livsmedelsföretagare som besöktes skulle få en uppfattning om hur tekniken revision fungerar. Syftet var också att genom revisionstekniken utvärdera om de livsmedelsföretag som kontrollerades hade ett effektivt system för egenkontroll och om detta ledde till säkra och redliga livsmedel.

Resultatet från projektet visade att de deltagande anläggningarna hade bra och fungerande system för egenkontroll. Både livsmedelsinspektörernas och livsmedelsföretagarnas syn på tekniken var positivt. Ett förslag är därmed att tekniken utnyttjas mer frekvent i kontrollarbetet framöver. Hur metoderna revision och inspektion ska kombineras för bästa resultat är något som livsmedelsenheten får utreda inför nästkommande år.

Hur väl arbetssättet i projektform har uppfyllt de förväntningar som fanns inför verksamhetsåret är svårt att svara på i nuläget. En större uppföljning av detta bör göras i slutet på året, då de flesta projekt har slutförts. Än så länge har livsmedelsinspektörerna i gruppen haft positiv syn på arbetssättet. Bl.a. har det framkommit att arbetssättet verkar vara mer effektivt än tidigare arbetssätt, samt att arbetet känns mer meningsfullt.



## 8. Definitioner

*Avvikelse*, ställe, tillvägagångssätt (rutin) och/eller förhållande där en brist kan innebära problem, men normalt inte utgör en omedelbar redlighetsrisk eller att livsmedel är skadliga för konsumentens hälsa.

*Allvarlig avvikelse*, ställe, tillvägagångssätt (rutin) och/eller förhållande där en brist innebär risk att livsmedel är skadliga för konsumentens hälsa eller att dess redlighet uppenbart äventyras.

*Inspektion*, en kontrollmetod som bör ske utan förvarning. Den kan vara planerad eller oplanerad och utföras ad hoc, d.v.s. som det faller sig. Vid en inspektion kan en viss detalj kontrolleras, t.ex. att utrustningen är rengjord, vilken temperatur som råder i ett kylrum eller att ett förpackat livsmedel är rätt märkt. Inspektion kan vara en del av en revision.

*Revision*, en systematisk och oberoende undersökning för att avgöra om verksamheter och resultat från dessa överensstämmer med planerade åtgärder och om åtgärderna har genomförts på ett effektivt sätt och är lämpliga för att nå målen. Enligt Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar är revision en kontrollmetod som ska förämnas.

## **Bilaga 1. Tidsplan för offentlig kontroll (revision)**

*Plats:*

*Revisor:*

### ***Schema***

<b>Tid</b>	<b>Område</b>	<b>Deltagare</b>
8.00-8.20	Inledande möte	
8.20-10.10	Personal + krav på anläggningen <sup>1</sup>	
10.20-10.35	Produktstyrning	
10.35-11.30	Processtyrning + kvalitetslednings-system	
11.30-12.30	Lunch	
12.30-13.30	Status på anläggningen	
13.30-13.50	Enskild överläggning	
13.50-14.30	Avslutande möte	

---

## Bilaga 2. Sammanställning deltagande anläggningar samt resultat

Namn	Typ	Utan anmärkning första besöket	Med anmärkning första besöket	Underkänd första besöket	Utan anmärkning återbesöket
MAXI ICA STORMARKNAD	LIVSMEDELSBUTIK		x		
UHR/STORSKOGEN - ULTRA PRODUKTIONSKÖK	SKOLKÖK		x		
STOCKMAKAREN RESTAURANG	RESTAURANG		x		
ÖXNEHAGA ÄLDREBOENDE	VÅRDKÖK		x		
LÄRLINGEN ÄLDREBOENDE	VÅRDKÖK			x	x
COOP FORUM A6 SÖDRA	LIVSMEDELSBUTIK		x		
IKEA RESTAURANG	RESTAURANG		x		
FLAHULTSSKOLAN	SKOLKÖK	x			
RYHOV, CENTRALKÖKET	VÅRDKÖK		x		
ATTARPSSKOLAN	SKOLKÖK		x		