

Livsmedelsbutiker hösten 2011



**Utförd av
miljökontoret i
Jönköpings kommun**

Skriven av Katarina Holmstedt 2011-09-29

Inledning

Under 2011 bedrivs delar av den planerade livsmedelskontrollen i Jönköpings kommun i projektform. Ett av projekten som genomförts är "Livsmedelsbutiker 2011". Från början ingick 37 butiker i projektet. En butik flyttade sin verksamhet till en annan lokal, som det redan fanns en restaurang i, så den uteslöts ur projektet. Därmed ingick 36 butiker i projektet. De besökta verksamheterna är listade i bilaga 1 där även resultatet framgår. Inspektionerna genomfördes under augusti och september 2011.

Syfte

Syftet med projektet är en ökad livsmedelssäkerhet på livsmedelsanläggningarna i kommunen. Genom att utföra tillsynen i projektform under en koncentrerad tid är syftet att kontrollen ska bli mer effektiv och bedömningarna så lika som möjligt på anläggningarna.

Metod

Kontrollmetoden har varit inspektion och alla inspektioner har varit oanmälda. Det har varit fem livsmedelsinspektörer som har genomfört inspektionerna.

Projektet startade med att en projektplan togs fram. Vilka objekt som skulle ingå bestämdes vid den årliga verksamhetsplaneringen i slutet av 2010.

Objekten fördelades på handläggarna och projektet startades med att inspektörerna gjorde inspektioner tillsammans två och två på några anläggningar. Detta för att bedömningarna ska bli så enhetliga och rättvisande som möjligt. Problemställningar har diskuterats och lägesuppföljning har gjorts varje vecka vid möten på enheten.

Vid inspektionerna användes en checklista som har utgått ifrån Livsmedelsverkets rapporteringsformulär för kontrollresultat.

Inriktningen på kontrollen har varit följande rapporteringspunkter:

- Infrastruktur, lokaler och utrustning
- Råvaror och förpackningsmaterial
- Säker hantering, lagring och transport
- Rengöring och desinfektion
- Temperatur
- Personlig hygien
- HACCP-baserade förfarande (värmebehandling och nedkylning)
- Utbildning
- Information
- Övriga krav

Valda kontrollområden och metoder motiveras med att områdena är väsentliga för att hanteringen av livsmedel i butikerna ska vara säker och av erfarenheter om brister från tidigare kontroller.

Avvikelse och eventuella andra synpunkter noterades i en kontrollrapport, som skickades till verksamhetsutövaren. I kontrollrapporten anges även en bedömning med alternativen ”med avvikelse” eller ”utan avvikelse”.

Eventuella avvikelser har följts upp, men resultatet från uppföljningarna har inte tagits med i rapporten.

Resultat

Vid inspektionerna av 36 butiker under augusti-september 2011 visade resultatet på totalt 88 avvikelser. Dessa avvikelser var fördelade på 30 butiker, de övriga 6 hade inga avvikelser. Antal avvikelser på respektive butik varierar mellan en till sju stycken. Inom vilka rapporteringspunkter avvikelserna har varit framgår av tabell 1 nedan. I samma tabell finns även exempel på brister som ger avvikelse inom respektive rapporteringspunkt.

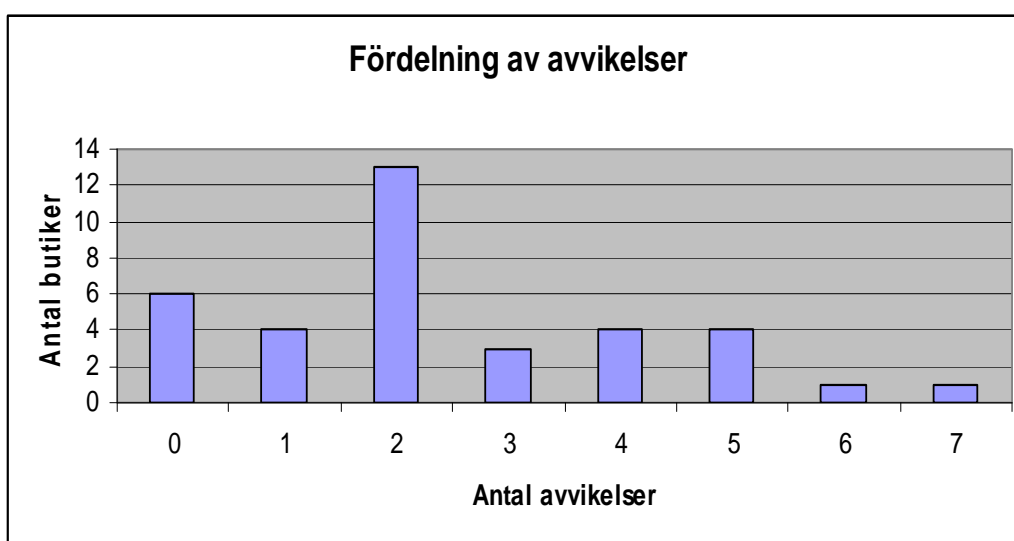
Rapporteringspunkt	Antal avvikelser	Exempel på brister
1. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	4	Dålig ventilation på toaletterna. Dörrar/portar är otäta, vilket gör att skadedjur lätt tar sig in. Det finns inte tillräcklig belysning. Brist på underhåll.
2. Råvaror och förpackningsmaterial	3	Temperatur kontrolleras inte på varor som tas emot. Förpackningsmaterial förvaras inte skyddat från nersmutsning.
3. Säker hantering, lagring och transport	8	Det brister vid övertäckning av livsmedel samt förslutning av förpackningar till livsmedel vid förvaring. Otillräcklig separering mellan förpackade och oförpackade livsmedel. Dålig separering av kemikalier från livsmedel.
6. Rengöring och desinfektion	5	Redskap och/eller lokalen är smutsiga t.ex. skärmaskin, tak, väggar och städmaterial.
8. Temperatur	20	Kylförvaring sker vid för hög temperatur. Varmhållningen håller för låg temperatur. Det finns ingen fungerande termometer.
9. Personlig hygien	5	Arbetskläder är smutsiga, Det saknas flytande tvål och/eller pappershanddukar vid handtvättställ.
10. Utbildning	1	Kunskapen om t.ex. temperaturer brister – det finns ingen rutin för att säkerställa att personalen har rätt kunskaper.
11. HACCP-baserade förfarande	2	Det finns inte fungerande rutiner för kontroll av tillagning/nedkylningen.
12. Information (märkning)	40	Information och/eller märkning brister t.ex. saknas nettovikt och förvaringsanvisning.

15. Övriga krav	0	Livsmedelsföretagaren har inte lämnat korrekta uppgifter för registrering av anläggningen.
-----------------	---	--

Tabell 1- Rapporteringspunkter med avvikelser och exempel på brister.

Diskussion och slutsats

6 butiker (17%) hade inga avvikelser alls. 23 butiker (64%) hade max två avvikelser. Det var totalt 88 avvikelser och räknar man ut ett medelvärde på antal avvikelser per butik hamnar det på 2,4.



Det har inte genomförts något tidigare projekt med dessa butiker som det går att jämföra med. Objekten som ingår är lite varierade. Några är stora matbutiker med mycket beredning och t.o.m. bageri, andra mindre butiker med ingen beredning. Många, men inte alla, grillar kyckling. Det som är gemensamt är att de säljer livsmedel till konsument.

Vid projektet konstaterades avvikelser inom 11 av 12 rapporteringspunkter. Den rapporteringspunkt som inte någon hade avvikelse på var nr 15 Övriga krav, vilket innebär att miljökontoret inte upptäckt felaktigheter i registreringen. Det är livsmedelsföretagarens skyldighet att meddela miljökontoret så att registreringen är korrekt. Två rapporteringsområden utmärkte sig med 20 respektive 40 avvikelser. Dessa två rapporteringsområden var Temperatur och Information (märkning), och dessa kommenteras nedan.

Många avvikelser gäller temperatur. När avvikelser ges under denna punkt har man t.ex. konstaterat att kylvaror förvaras i för hög temperatur, att varmhållen mat förvaras vid för låg temperatur eller att det inte finns en bra fungerade termometer som det går att mäta temperatur med på anläggningen. Det är viktigt att livsmedelsföretagaren har kontroll på de livsmedel som förvaras, tillagas och

varmhålls. Håller man livsmedel vid felaktig temperatur under lång tid kan detta medföra att mikroorganismer förökar sig och i en förlängning kan dessa orsaka matförgiftning. Produkternas hållbarhet förkortas och de innehåller inte de näringsämnen som förväntas. Det är både tiden och temperaturen som inverkar. Förvarar man en produkt vid för hög eller låg temperatur under en kortare period påverkar detta troligen inte livsmedlet så mycket, men redligheten kan äventyras d.v.s. konsumenten får inte den kvalitet på varan som han/hon kan förvänta sig. Försämrade kvalitet kan innebära t.ex. försämrade hållbarhet, försämrade smak och försämrade näringsinnehåll. Livsmedelsföretagaren ska ha kontroll på temperaturerna för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel.

Många avvikelser gäller också märkning. Ofta saknas vissa märkningsuppgifter såsom t.ex. nettovikt på grillad kyckling. Ibland saknas märkning helt och hållet t.ex. på förpackade delade meloner. Allt som säljs färdigförpackat och inte uppenbart ska förtäras omedelbart ska ha fullständig märkning.

Det förekommer få brister på rengöringen på ytor och redskap i kontakt med livsmedel. Det förekommer dock att man har placerat utrustning olämpligt. Exempelvis har oskyddat förpackningsmaterial placerats på nedersta hyllan, som dessutom varit en gallerhylla. Det innebär att de utsätts för stänk i samband med rengöring av golv. Brister på rengöring kan också innebära en risk att livsmedel förorenas. Risken är därför inte bara att mikroorganismer kan tillväxa utan även att smuts, damm m.m. kan hamna i produkten

Några anläggningar har fått många avvikelser. Orsaken till detta kan vara flera.

- Kunskaper saknas eller är bristfälliga
- Rutiner som finns på anläggningen fungerar inte tillfredställande
- Slarv och slentrian

Livsmedelsföretagaren ansvarar alltid för att en säker hantering av livsmedel sker på anläggningen. Alla avvikelser har eller kommer att följas upp. Uppföljning innebär inte alltid ett besök på plats utan det kan också innebära att livsmedelsföretagaren presenterar åtgärder på annat sätt. Till exempel kan en underhållsplan för brister på underhåll skickas in. Uppföljningarna av avvikelser presenteras inte i någon rapport utan varje handläggare ansvarar för att dessa genomförs tillsammans med ansvarig livsmedelsföretagare.

Bilaga 1

Sammanställning över besökta anläggningar samt bedömning

Coop Konsum Tenhult	Utan avvikelse
Ekbergs Chark	Utan avvikelse
Eminovic Kött och Chark	Utan avvikelse
Handlarn Örserum	Utan avvikelse
Willys Österängen	Utan avvikelse
Öxnehaga närlivs	Utan avvikelse
Coop Konsum Kristinedalsgatan	Med avvikelse
Konsum Gränna	Med avvikelse
Konsum Hakarp	Med avvikelse
Matlust	Med avvikelse
Coop Forum	Med avvikelse
Coop Konsum Bankeryd	Med avvikelse
Coop Konsum Dalvik	Med avvikelse
Coop Konsum Hovslätt	Med avvikelse
Delikatessbutiken på väster	Med avvikelse
EM-vilt	Med avvikelse
ICA Nära GRÄNNA	Med avvikelse
ICA Nära Jönköping City	Med avvikelse
ICA Nära Kaxholmen	Med avvikelse
ICA Supermarket Huskvarna	Med avvikelse
Matbörsen	Med avvikelse
Tempo Gränna	Med avvikelse
Österängens kött och chark	Med avvikelse
Coop Konsum Taberg	Med avvikelse
ICA Trollet	Med avvikelse
Ohlssons Lanthandel	Med avvikelse
ICA Nära Gräshagen	Med avvikelse
ICA Nära Tenhult	Med avvikelse
ICA Supermarket Bankeryd	Med avvikelse
ICA Supermarket Klostergatan	Med avvikelse
City Gross	Med avvikelse
Hemköp	Med avvikelse
ICA Flamman öster	Med avvikelse
Maxi ICA Stormarknad	Med avvikelse
Coop Konsum Norrahammar	Med avvikelse
Tempo Bottnaryd	Med avvikelse

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

MILJÖKONTORET



JÖNKÖPINGS
KOMMUN