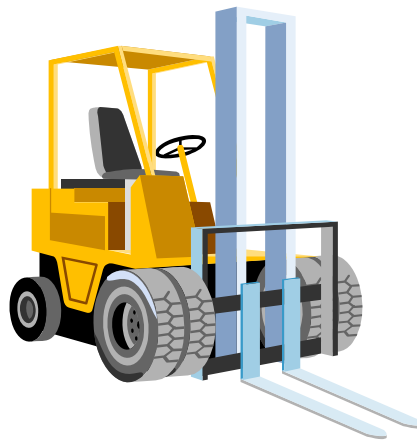


Grossist och lager 2011



**Utfört av
miljökontoret
Jönköpings kommun**

Skriven av Johan Schütte, 2011-07-06

Inledning

Under 2011 bedrivs delar av den planerade livsmedelskontrollen i Jönköpings kommun i projektform. Ett av projekten som genomförts är ”Grossist & lager 2011”. I projektet besöktes 13 verksamheter. De besökta verksamheterna är listade i bilaga 1 där även inspektionernas resultat framgår. Inspektionerna genomfördes under mars-april 2011. Tillsynen av verksamhetsgruppen har inte utförts i projektform tidigare så det finns därmed inga resultat att jämföra med.

Syfte

Med projektet har vi velat uppnå är en ökad livsmedelssäkerhet på livsmedelsanläggningarna i kommunen. Syftet med att utföra tillsynen i projektform under en koncentrerad tid har varit att kontrollen ska bli mer effektiv och bedömningarna så lika som möjligt på anläggningarna.

Metod

Vid planeringen av tillsynen för 2011 bedömdes grossist- och lagerverksamhet vara en relativt enhetlig grupp, och därmed lämplig för kontroll i projektform. Alla anläggningar med kontrolltid, förutom fyra stycken, har ingått i projektet. Totalt besöktes 13 anläggningar.

Kontrollmetoden som användes var inspektion. Vid inspektionerna kontrollerades ett antal utvalda kontrollområden, områden lämpliga för denna typ av verksamhet. Den checklista som användes finns i bilaga 2. Inspektionerna var i de flesta fall oanmälda. Resultatet från kontrollen dokumenterades i en kontrollrapport som skickades till livsmedelsföretagaren.

Resultat

Resultatet från inspektionerna visar på totalt tre avvikelser fördelat på två av de kontrollerade livsmedelsföretagen. Inom vilka kontrollområden avvikelserna fördelade sig framgår av tabell 1 nedan. I samma tabell finns även exempel på en sådan brist som skulle ge avvikelse inom dessa rapporteringspunkter. Uppföljning av avvikelserna har ej ingått i detta projekt.

Rapporteringspunkter	Antal avvikelser	Exempel på brister
5.1 Skadedjursbekämpning	2	Otät lokal
8.3 Temperatur -övrigt	1	Avsaknad av fungerande termometer

Tabell 1 – Rapporteringspunkter med avvikelser och exempel på brister.

Diskussion och slutsats

Då kontrollen av denna typ av anläggningar ej bedrivits i projektform tidigare går det inte att jämföra resultatet med tidigare kontroll. Resultatet med enbart tre avvikelser vid inspektioner på totalt 13 anläggningar får dock anses som ett mycket bra resultat.

Diskussioner om bedömningar har förekommit under projektgruppens veckovisa möten, diskussioner som lett till att kontrollen förhoppningsvis blivit mer effektiv och enhetlig. Om syftet med att uppnå en ökad livsmedelssäkerhet på anläggningarna är uppfyllt är svårt att säga, om så är fallet är nog lättare att utläsa efter framtida inspektioner på anläggningarna.

Bilaga 1

Sammanställning av besökta anläggningar samt bedömning

Anläggningens namn	Bedömning
ADITRO LOGISTICS JÖNKÖPING	Utan avvikelser
ALLBRÖD JÖNKÖPING	Utan avvikelser
BRING FRIGO AB	Utan avvikelser
CHARKSERVICE	Utan avvikelser
DAGAB	Utan avvikelser
GB GLACE	Utan avvikelser
HEMGLASS	Utan avvikelser
HENMIK	Med avvikelser
JEDE AB JÖNKÖPING	Med avvikelser
MÅRDSKOG & LINDQVIST	Utan avvikelser
RUDENSTAMS PARTI	Utan avvikelser
RUDU GROSSHANDEL	Utan avvikelser
SCHENKER AB	Utan avvikelser

Bilaga 2

Rapporteringsformulär för kontrollresultat

UA = utan avvikelse, A = avvikelse

Rapporteringspunkt	UA	A
15. Övrigt (ägaruppgifter, riskklassning, anläggningsnamn, närvarande vid insp, import?)		
15.1 Övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Råvaror och förpackningsmaterial		
2.1 Råvaror och förpackningsmaterial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Säker hantering, lagring och transport		
3.3 Säker hantering, lagring och transport - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Skadedjursbekämpning		
5.1 Skadedjursbekämpning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Temperatur		
8.2 Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3 Temperatur - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Personlig hygien		
9.1 Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvätt-ställ finns i produktionslokaler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2 Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.3 Personlig hygien - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Utbildning		
10.1 Utbildning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Information		
12.1 Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.2 Information – redlighet vilseledning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.3 Information – hälsorisk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.4 Information - dokumentation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.5 Information - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Spårbarhet		
13.1 Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.2 Spårbarhet – övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

