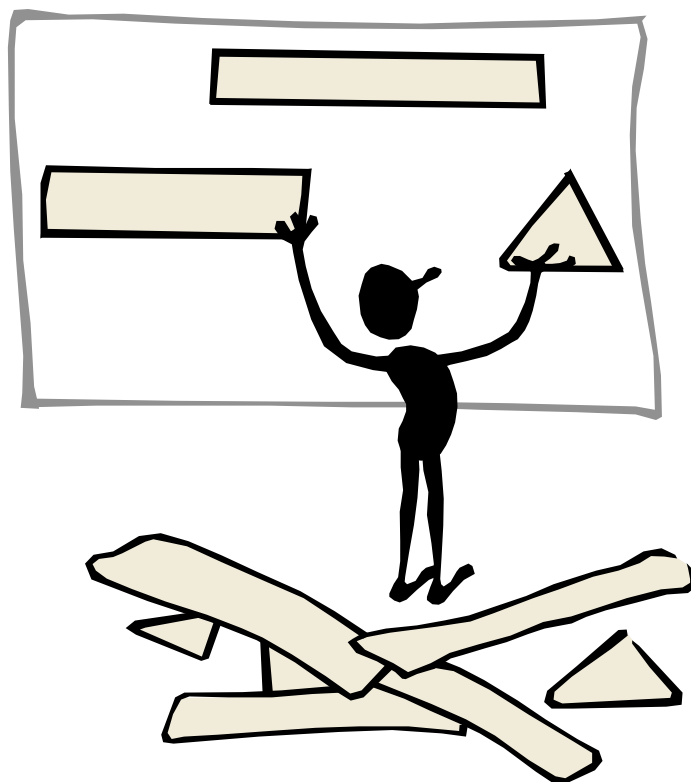


Revision "enkla" anläggningar 2011



Miljönämnden i Jönköpings Kommun

Skreven av Harald Holmström

2012-03-07

Inledning

Vid planeringen av tillsynen för 2011 bedömdes en grupp anläggningar med relativt enkel hantering, som lämpliga för kontroll i projektform med kontrollmetoden revision.

Syfte

Syftet med kontrollprojektet var att anläggningarna enligt bilaga 1 bara ska släppa ut säkra livsmedel på marknaden. Konsumenterna ska också få rätt information om livsmedlen.

Metod

Kontrollmetoden revision går i första hand ut på att kontrollera kunskap och arbetsrutiner. Detta görs genom att ställa frågor och granska arbetsrutiner och tillhörande dokument t.ex. journaler. Därefter görs stickprovskontroller i verkligheten. Livsmedelsenheten har sedan tidigare särskilt utarbetade rutiner och kontrollfrågor för detta.

För att göra kontrollerna bokade inspektörerna besök på de 12 anläggningarna enligt bilaga 1. I samband med detta informerades även livsmedelsföretagarna om hur kontrollen skulle gå till. Varje inspektör läste också in sig på företagets kontrollhistorik inför besöket. De kontrollområden som ingick i projektet var följande:

- Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon
- Råvaror och förpackningsmaterial
- Säker hantering, lagring och transport
- Hantering och förvaring av avfall
- Skadedjursbekämpning
- Rengöring och desinfektion
- Temperatur
- Utbildning
- Information
- Spårbarhet
- Övrigt

Stickprovskontroll gjordes sedan i huvudsak på rengöring, temperaturer och märkning.

Efter avslutad kontroll skrevs en rapport till respektive livsmedelsföretagare. I rapporten redovisades vilka brister som observerats.

Resultat

Av de 12 kontrollerade anläggningarna fick 7 st avvikelser (se bilaga 1). Avvikelserna var av två typer, bristande märkning (4 st) och temperatur (3 st).

Diskussion och slutsats

Avvikelsena angående märkning handlade till största delen om att obligatoriska uppgifter saknades. Denna typ av avvikelser är vanligt förekommande. Felaktig märkning av kosttillskott och liknande är också vanligt förekommande enligt den granskning som gjorts i andra sammanhang och av andra myndigheter. Men arbetet med kontroll av märkning har tidigare inte heller prioriterats, eftersom ingående märkningskontroller är mycket resurskrävande. Men på förekommen anledning kommer kontrollerna av märkning att intensifieras från och med 2012, och bör därmed leda till klara förbättringar.

Avvikelser angående temperaturer och rutinerna för bevakning av temperaturer hör till de vanligast förekommande avvikelserna. Problemet är kanske att livsmedelsföretagarna inte alltid inser vilka risker det kan innebära, även om det oftast går bra i alla fall. Redligheten värderas uppenbarligen inte heller så högt, dvs. att kunderna ska kunna lita på datummärkningen som är beroende av att rätt temperatur hålls. Men även att den varma maten som levereras ut i hemtjänsten verkligen är varm. Kontrollarbetet angående temperaturer måste följaktligen fortgå.

Bilaga 1

Objid	Typ	Namn	Resultat
4 942	LAGER - ÖVRIGAPROD.	ALPNAERING SVERIGE	Felaktiga hälsopåståenden m.m.
2 518	ORIENT LIVS	YALLA YALLA LIVS	Viktuppgifter saknas för frysta räkor
20 966	LAGER - ÖVRIGAPROD.	NATUMIN PHARMA	Utan avvikelse
4 555	ORIENT LIVS	ORHOJ FRUKT	Ofullständig märkning av ägg
4 609 (32678)	ORIENT LIVS	ASIA LIVS	För hög temperatur i kyl
28 806	ÖVRIGA	BASIC CARE UNIT AB	Utan avvikelse
5 391	LAGER - ÖVRIGAPROD.	REDSTONE	Utan avvikelse
21 001	ORIENT LIVS	TUNG FONG HUNG SUPERMARKET	Utan avvikelse
30 772	ÖVRIGA	MM HOME SERVICE	Rutinerna brister ang. kontroll av temperaturer vid transport av mat
1 213	ORIENT LIVS	BALKAN	Svensk märkning saknas på flera varor
31 827	ÖVRIGA	STORMTRIVS LIVSKVALITÉ AB	Utan avvikelse
30 175	VÅRD OCH OMSORG	HEMTJÄNSTEN KOMMUNALA	Rutinerna brister ang. kontroll av temperaturer vid transport av mat

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



**JÖNKÖPINGS
KOMMUN**