

Revision vårdkök 2011



**Utfört av
miljökontoret
Jönköpings kommun**

Skriven av Jessica Svensson, 2011-05-23

Inledning

Under 2011 bedrivs delar av den planerade livsmedelskontrollen i Jönköpings kommun i projektform. Ett av projekten som genomförts är ”Revision vårdkök 2011”. I projektet besöktes 17 verksamheter. De besökta verksamheterna är listade i bilaga 1 där även revisionernas resultat framgår. Revisionerna genomfördes under februari - april 2011.

Revision av vårdkök har inte utförts i projektform tidigare så det finns därför inga resultat att jämföra med.

Syfte

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

Metod

Vid planeringen av tillsynen för 2011 bedömdes vårdkök vara en relativt enhetlig grupp, och därmed lämplig för kontroll i projektform. Enligt årets verksamhetsplan var det planerat att samtliga vårdkök som har tillagning skulle besökas i projektet, vilket innebär 20 olika verksamheter. Tre objekt har därefter fallit bort då det visade sig att två av vårdköken blev reviderade förra året och vid en av de planerade revisionerna gick det inte att utföra en fullständig revision då inte rätt personer fanns på plats. På dessa tre vårdkök har en inspektion ägt rum istället för revision. Skillnaden mellan revision och inspektion finns beskrivet i bilaga 2.

Livsmedelsenheten har tagit fram en kontrollplan som antogs i miljönämnden i januari 2011. I tabell 1 i kontrollplanen framgår hur ofta olika verksamheter ska revideras (nedan är ett utdrag från tabellen). Antalet revisioner per 5-årsintervall är beroende av hur många kontrolltimmar en verksamhet har tilldelats. De vårdkök som ingick i detta projekt har 8, 12 eller 16 timmar i kontrolltid och ska därmed ha revision 1-2 gånger per 5-årsintervall. Då vi tidigare enbart har gjort inspektioner i dessa kök har vi därför valt kontrollmetoden revision för årets kontroller av vårdkök.

Kontrolltid (timmar)	Revision
16	≥ 2 ggr/ 5 år, 16 tim/tillfälle
12	≥ 2 ggr/ 5 år, 12 tim/tillfälle
8	≥ 1 ggr/ 5 år, 8 tim/tillfälle

Besöken har varit föranmälda och ägde rum i februari - april 2011. Det rapporteringsformulär som använts vid kontrollen finns i bilaga 3. Revisionen omfattade samtliga av Livsmedelsverkets rapporteringspunkter förutom punkten ”mikrobiologiska kriterier”. Detta område valde vi bort eftersom vi inte ansåg det aktuellt för denna typ av verksamhet.

Inför kontrollen har en tidsplan skickats ut till aktuell kontaktperson/ansvarig på verksamheten. I tidsplanen har revisionens olika delar beskrivits samt uppskattad tidsåtgång för respektive aktivitet noterats. Den mall för tidsplan som använts finns i bilaga 4.

Vid revisionen använde vi oss utav ett häfte med förslag på frågor som vi i förväg hade satt ihop för att kunna ha som stöd och hjälp vid genomgången av verksamhetens system för egenkontroll.

Resultatet från respektive kontroll har dokumenterats i en kontrollrapport som skickats till aktuell livsmedelsföretagare. Eventuella avvikelser har följts upp men resultatet från dessa har inte tagits med i rapporten.

Resultat

Vid revision av 17 vårdkök under våren 2011 visade resultatet på totalt sju avvikelser. Dessa var fördelade på sex olika verksamheter. Inom vilka rapporteringspunkter avvikelserna ligger, framgår av tabell 1 nedan. I samma tabell finns även exempel på brister som ger avvikelse inom dessa rapporteringspunkter.

Rapporteringspunkt	Antal avvikelser	Exempel på brister
1.1 Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	1	Planlösning som innebär korsande flöden, oren och ren hantering inte är separerad, ytmaterial är svåra att hålla rena, otillräcklig belysning, underhållet av lokaler och utrustning är eftersatt etc.
7.1 Vattenkvalitet	1	Rutin för provtagning finns eller följs inte, rengöring av kransilar sker inte etc.
8.2 Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring	2	Kylförvaring sker vid för höga temperaturer, upptining sker inte under kontrollerade former etc.
11.5 HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning	2	Ändamålsenlig rutin saknas/följs inte gällande nedkylning etc.
11.8 HACCP - övrigt	1	Intern revision är inte genomförd, flödesschema finns inte, korrigerande åtgärder har inte vidtagits etc.

Tabell 1 – Rapporteringspunkter med avvikelser och exempel på brister.

Diskussion och slutsats

Vid årets revision av vårdkök noterades avvikelser inom sju olika rapporteringspunkter. Det var inte något område som fick många fler avvikelser än något annat utan fördelningen var jämn. Avvikelseerna var fördelade på sex olika verksamheter vilket innebär att fem av dem fick en avvikelse och en av verksamheterna fick två avvikelser.

Resultat kan anses vara bra. Det har inte gjorts några revisioner på vårdkök som grupp tidigare, vilket innebär att det inte heller finns några resultat att jämföra årets kontroll med.

Ett syfte med årets projekt har varit att nå en ökad livsmedelssäkerhet på livsmedelsanläggningar i kommunen. Detta har vi förhoppningsvis lyckats med då vi har gjort en djupare granskning av verksamheterna och deras hantering. Om syftet har uppnåtts kommer nog att framgå tydligare vid nästa kontroll av aktuella vårdkök.

Syftet med att utföra tillsynen i projektform under en koncentrerad tid var att kontrollen skulle bli mer effektiv och bedömningarna så lika som möjligt på anläggningarna. Det har förekommit en del diskussioner kring olika bedömningar och annat under projektets gång. Dessa diskussioner har ofta resulterat i att vi enhetligt i gruppen har fattat beslut kring hur vi ska göra bedömningen i sakfrågan från fall till fall. Med detta kan man säga att vi har fått en mer likvärdig kontroll av anläggningarna i kommunen. Projektet har också ökat kunskapen inom kontrollmetoden revision hos inspektörer och livsmedelsföretagare. Kontrollmetoden har varit rätt tidskrävande både för inspektören och för livsmedelsföretagaren men vi upplever det som ett positivt arbetssätt där vi fått god respons från anläggningarna.

Bilaga 1

Sammanställning över besökta anläggningar samt bedömning

Anläggningens namn	Bedömning
Ekåsen äldreboende	Med avvikelse
Fridhäll äldreboende	Utan avvikelse
Gjutarens äldreboende	Utan avvikelse
Havsörnen äldreboende	Med avvikelse
Junegården äldreboende	Utan avvikelse
Kålgårdens äldreboende	Utan avvikelse
Lindgården	Med avvikelse
Mogården äldreboende	Utan avvikelse
Rosendala äldreboende	Med avvikelse
Rosengårdens äldreboende	Med avvikelse
Skärstadal äldreboende	Utan avvikelse
Solgårdens äldreboende	Utan avvikelse
Stattutgatans äldreboende	Med avvikelse
Torpa seniorboende	Utan avvikelse
Trädgårdens seniorboende	Utan avvikelse
Union seniorboende	Utan avvikelse
Västerhälls äldreboende	Utan avvikelse

Bilaga 2

Skillnad mellan revision och inspektion

Revision: (artikel 2.6 i förordning (EG) nr 882/2004)

”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.”

Revision är en kontrollmetod som ska förämnas. En revision visar om företagets planerade åtgärder och det praktiska genomförandet av dessa åtgärder resulterar i faktiska förhållanden som överensstämmer med kraven i livsmedelslagstiftningen. Vid en revision granskas och bedöms delar av, eller hela, livsmedelsföretagarens system för egenkontroll mot kraven i livsmedelslagstiftningen. Verksamhetens omfattning och art påverkar omfattningen av varje enskild revision.

En revision kan i de flesta fall inte täcka in hela kontrollområdet eller varje detalj av det/de kontrollområden man utför revision på. Man kan oftast inte titta på alla dokument, all utrustning eller ställa frågor till all personal. Vid en revision gör man således stickprov. Med stickprov menas t.ex. kontroll av ett visst dokument, okulär kontroll av någon utrustning eller något särskilt arbetsmoment eller korta kontrollfrågor till särskilt utvald personal.

Inspektion: (artikel 2.7 i förordning (EG) nr 882/2004)

”Undersökning av varje aspekt av foder, livsmedel, djurhälsa och djurskydd för att kontrollera efterlevnaden av de rättsliga kraven i foder- och livsmedelslagstiftningen och bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.”

Inspektion är 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. Den ger en bild av hur verksamheten fungerar och bedrivs.

Vid inspektionen kontrolleras de faktiska förhållandena på plats. Det är resultatet av företagarens system för egenkontroll som granskas. Blev det rent när rengöringsrutinerna följdes? Håller livsmedlen den temperatur som företaget har planerat eller som kraven i livsmedelslagstiftningen anger? Har personalen tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och HACCP i förhållande till deras arbetsuppgifter? Är livsmedlen korrekt märkta? Kan spårbarhet styrkas för varor som inkommit?

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"/>
1. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon		
1.1 Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	<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		
3.1 Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 Säker hantering, lagring och transport - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Hantering och förvaring av avfall		
4.1 Hantering och förvaring av avfall	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Skadedjursbekämpning		
5.1 Skadedjursbekämpning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Rengöring och desinfektion		
6.1 Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap o ytor i kontakt med livsmedel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2 Rengöring och desinfektion - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Vattenkvalitet		
7.1 Vattenkvalitet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Temperatur		
8.1 Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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"/>
Rapporteringspunkt	UA	A
10. Utbildning		
10.1 Utbildning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. HACCP-baserade förfaranden		
11.1 HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.2 HACCP – faroanalys allergena faror	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.3 HACCP – faroanalys övriga faror	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.4 HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.5 HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.6 HACCP – kritiska styrpunkter, övriga	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.7 HACCP – validering och verifiering	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.8 HACCP - övrigt	<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"/>

Tidsplan

Tidsplan för offentlig kontroll (revision) av **verksamhetens namn**.

Plats:

Datum:

Revisor:

Schema:

Aktivitet	Deltagare	Tidsåtgång
Inledande möte	Verksamhetsansvarig	XX min
Beskrivning av verksamheten, produkter, hantering etc	Verksamhetsansvarig	XX min
Genomgång/uppföljning av ev. tidigare avvikelser	Verksamhetsansvarig	XX min
Genomgång av verksamhetens rutiner sker genom samtal/intervju.	Verksamhetsansvarig	XX min
HACCP (faroanalys och HACCP-plan)	Verksamhetsansvarig	XX min
Genomgång av anläggning och utrustning. Rutinernas funktion i verksamheten. Stickprov kommer att göras. Samtal/intervjuer med anställda.	Verksamhetsansvarig och anställda	XX min
Enskild överläggning		XX min
Avslutande möte	Verksamhetsansvarig	XX min

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



**JÖNKÖPINGS
KOMMUN**