



Livsmedelsbutik 2010

Utförd av miljökontoret Jönköpings kommun
Skriven av Maria Sandquist



1. Inledning

I projektet inspekterades 43 livsmedelsbutiker enligt bilaga 1. Inspektionerna genomfördes under mars till juni 2010.

En oanmäld normalinspektion enligt livsmedelsverkets vägledning genomfördes. En kontroll av dokumentation och rutiner i egenkontrollen genomfördes också.

2. Syfte

Syftet var en ökad livsmedelssäkerhet i kommunens livsmedelsbutiker. 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.

3. Metod

Vid kontrollen användes checklista ”Detaljhandel (version 2.1)” i reducerad form. Nedan följer de kontrollområden som har kontrollerades och som ingick i projektet:

1. Godkännande/Registrering
2. Utbildning
3. Personlig hygien
6. Rengöring
11. Separering
12. Märkning
13. Mottagning
14. Tid och temperaturprocesser

Vid inspektionerna kontrollerades märkningen av egenförpackade produkter i butiken. Märkningen får inte vara vilseledande, den ska vara lätt att förstå, klart läsbar och beständig. Produkterna ska också vara märkta med nödvändiga uppgifter. Vid kontrollen användes vägledningen till Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel LIVSFS 2004:27.

Resultatet från kontrollerna dokumenterades i en kontrollrapport som skickades till livsmedelsföretagaren. I kontrollrapporten lämnades även ett omdöme, utan anmärkning, med anmärkning eller underkänd. Blev omdömet underkänd genomförs ett återbesök. Återbesöket redovisas inte i rapporten.

Provtagning genomfördes i samband med Riksprojekt 2010 av kyld ätfärdig mat. Proverna skickades till analys för förekomst av *Listeria monocytogenes*. Den här bakterien kan vara farlig främst för vissa grupper som äldre, personer med nedsatt immunförsvar och gravida. Till skillnad från de flesta andra bakterier kan *Listeria* föröka sig i kylskåpstemperatur, men förökningen sker långsammare ju kallare det är. Störst risk för *Listeria* är det därför i livsmedel som förvaras länge i kylskåp och sedan äts utan att värmas upp, till exempel vakuumpförpackad rökt och gravad fisk, dessertostar och skivat smörgåspålägg.

4. Resultat

Vid kontrollen av livsmedelsbutiker under våren 2010 i Jönköpings kommun blev resultatet totalt 145 avvikelser och 55 allvarliga avvikelser. Resultatet nedan bygger på första besöket på anläggningarna. För 28 av anläggningarna har det varit aktuellt med återbesök på grund av att de fått omdömet underkänt, se bilaga 1. Resultatet från återbesöken redovisas inte i denna rapport. Avvikelser och allvariga avvikelser efter första besöket fördelades enligt nedan:

Kontrollområde	Avvikelser	Allvariga avvikelser
Godkännande/Registrering	0	0
Utbildning	10	2
Personlig hygien	12	2
Rengöring	41	4
Separering	35	1
Märkning	27	16
Mottagning	8	0
Tid och temperaturprocesser	12	30

I bilaga 2 beskrivs när bedömningen avvikelse och allvarlig avvikelse ges på kontrollområdet samt exempel på brister.

Vid kontrollerna fick anläggningarna ett omdöme enligt nedan:

Omdöme	Antal anläggningar	Bedömningskriterier
Utan anmärkning	3	Inga avvikelser
Med anmärkning	11	Högst 3 kontrollområden med avvikelse, ingen allvarig avvikelse
Underkänd	29	4 eller flera kontrollområden med avvikelser eller någon allvarig avvikelse

16 prover togs ut i samband med Riksprojektet. Proverna analyserades på förekomst av *Listeria monocytogenes*. Resultatet från denna provtagning kommer att redovisas tillsammans med övriga landets prover i en rapport som Livsmedelsverket sammanställer.

5. Diskussion/Slutsats

Inspektionerna utfördes under tiden mars till juni 2010. Inspektionsresultaten är en färskvara och de visar hur anläggningen fungerade just vid det tillfället då kontrollen genomfördes. Efter att projektet genomförts och avslutats har uppföljningar och åtgärder gjorts på livsmedelsanläggningarna. Varje livsmedelsföretagare ansvarar för att de har en säker hantering i butiken.

Många allvariga avvikelser noterades inom kontrollområde märkning. Kontrollen inriktades mot att kontrollera märkningen på egenförpackade produkter. Ett exempel på avvikelse är att produkter som grillas i butiken och sedan säljs varmhållna helt saknar märkning p.g.a. att etiketterna som används inte är avsedda att användas i ett värmeskåp som minst håller 60°C. Etiketterna blir svarta och oläsliga. Det är viktigt att kunden får den information som är nödvändig. Obligatoriska märkningsuppgifter som måste finnas med är följande:

- Beteckning som är vedertagen, alternativt en beskrivning av livsmedlet
- Ingrediensförteckning som föregås av termen "ingredienser"
- Mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser
- Nettokvantitet
- "Bäst före-dag" alternativt vid lättfördärliga livsmedel "sista förbrukningsdag"
- Speciella anvisningar för förvaring eller användning
- Namn eller firmanamn och adress, alternativt telefon till tillverkare, förpackare eller säljare

Många allvariga avvikelser noterades också inom kontrollområdet tid och temperaturprocessen. När miljökontoret har mätt i kyl och frysdiskar har man utgått ifrån att temperaturen i disken ska vara anpassad till de produkter som förvaras där och den angivna förvaringsanvisningen på dessa. Brister uppdagades i många fiskdiskar, men även i köttdiskar, där många varor är märkta med förvaringsanvisning högst +4°C. Förvaras produkterna i för hög temperatur kan hållbarheten påverkas och i värsta fall kan tillväxten av bakterier orsaka större problem som t.ex. matförgiftning vid förtäring.

En annan vanlig brist var att grillade produkter som ligger på varmhållning inte håller tillräckligt hög temperatur. Produkten bör hålla en temperatur på minst +60°C och det innebär att värmeskåpet bör hålla en ännu högre temperatur. För låg temperatur kan leda till att bakterier får möjlighet att tillväxa och skapa problem i produkten.

Många avvikelser som konstaterats gäller brister i dokumentation av kontroller i egenkontrollen. Dessa avvikelser behöver inte betyda att det är någon uppenbar risk med hanteringen. Man kan utföra erforderliga temperaturkontroller men inte skriva ner resultatet i en journal. Rutiner i anläggningens egenkontroll beskriver vad som ska dokumenteras. Följer man inte detta blir det en avvikelse på dokumentation. Syftet med att dokumentera är att vara säker på att man utför mätningar i tillräcklig omfattning och tillräckligt ofta. Det är också lättare att upptäcka tendenser vid mätningar t.ex. om någon kyl visar högre och högre temperatur eller ofta hamnar utanför uppsatt norm.

Bilaga 1

Följande livsmedelsbutiker deltog i projektet och fick följande omdöme efter första besöket.

Namn1	Omdöme
VISINGSÖ LANTHANDEL	Underkänd
TEMPO, GRÄNNA	Underkänd
ICA NÄRA BRAHEHALLEN	Underkänd
KONSUM GRÄNNA	Med anmärkning
MATLUST, GRÄNNA	Underkänd
ICA SUPERMARKET HUSKVARNA	Med anmärkning
KONSUM HAKARP	Med anmärkning
COOP KONSUM NORRAHAMMAR	Underkänd
VÄTTERFISK, SALUHALL VÄSTER	Med anmärkning
WALLINS FISK, KLOSTERG.	Utan anmärkning
EKBERGS CHARK AB	Med anmärkning
TEMPO, BOTTNARYD	Underkänd
COOP KONSUM BANKERYD	Underkänd
EMINOVIC KÖTT & CHARK	Med anmärkning
MAXI ICA STORMARKNAD	Underkänd
ICA TROLLET TABERG	Utan anmärkning
KONSUM TABERG	Utan anmärkning
HEMKÖP	Underkänd
ICA SUPERMARKET KLOSTERGATAN	Underkänd
COOP KONSUM KRISTINEDALSGATAN	Underkänd
MATBÖRSEN	Underkänd
COOP FORUM A6 SÖDRA	Underkänd
JÖNKÖPINGS MATVARUFABRIK	Underkänd
FISK IDAG, A6	Med anmärkning
KICKIS SMÖRREBRÖD OCH DELIKATESSBUTIK	Underkänd
COOP KONSUM TENHULT	Underkänd
ICA NÄRA TENHULT	Underkänd
COOP KONSUM DALVIK	Underkänd
WILLYS RÅSLÄTT	Med anmärkning
ICA NÄRA VÄSTER	Underkänd
ICA NÄRA GRÄSHAGEN	Med anmärkning
ICA FLAMMAN ÖSTER	Underkänd
WILLYS ÖSTERÄNGEN	Med anmärkning
KÖTT & GOTT ÖSTERÄNGEN	Underkänd
ICA NÄRA KAXHOLMEN	Underkänd
COOP KONSUM HOVSLÄTT	Underkänd
WILLYS ROSEN	Underkänd
ÖXNEHAGA FRUKT OCH GRÖNT	Underkänd
OHLSSONS LANTHANDEL LEKERYD	Underkänd
ICA SUPERMARKET BANKERYD	Underkänd
WILLY'S FISK, ÖSTERÄNGEN	Med anmärkning
WILLYS FISKDISK, HVA	Underkänd
BENGT'S FISK VID MAXI	Underkänd

Bilaga 2

Nedan beskrivs när bedömningen avvikelser och allvarlig avvikelser ges på kontrollområdet samt exempel på brister.

Kontrollområde	Avvikelse	Allvarig avvikelse
Godkännande/Registrering	---	---
Utbildning	Brister i rutin för utbildning och dok. av denna	Brister i kunskaper om rutiner och instruktioner.
Personlig hygien	Brister i rutin för personlig hygien samt dok. av denna. Brister på skyddskläder t.ex. avsaknad av hårskydd. Brister i separering av arbets-/privat kläder i omklädningsrum	Det saknas tvål och papper vid handtvättställe Handtvättstället är belamrat.
Rengöring	Brister i dokumentation av rengöring. Brister i rengöring av ventilation, golv, väggar, tak, handtvättställe, golvbrunn och städmaterial.	Brister i rengöring av arbetsredskap och ytor, t.ex. skärbrädor, knivar m.m.
Separering	Brister i rutin för separering. Brister i dokumentation av separering. Brister på kundskydd. Ovidkommande föremål finns i lokalen.	Brister i separering vid förvaring av råvara och färdigvara.
Märkning	Brister i rutin för märkning och dokumentation av denna. Det saknas märkningsuppgifter på förpackningen t.ex. kontaktuppgifter till butiken. Funktionsnamn saknas för tillsatser med E-nummer.	Märkning saknas helt på produkter. Etiketter som används vid märkning av varmhållen produkt blir mörka och oläsliga. Ingrediensförteckning saknas. Förvaringsanvisning saknas eller är felaktig. Svensk märkning saknas.
Mottagning	Brister i rutin och dokumentation.	---
Tid och temperaturprocesser	Brister i rutin. Brister i dokumentation över temperaturkontroll av kylar och frysar.	Brister i dokumentation över temperaturkontroller upptining, tillagning, nedkylning, varmhållning. Uppmätta temperaturer avviker från förvaringsanvisning på produkt.

