

Revision - märkning Hösten 2012



**Utförd av
Miljökontoret i
Jönköpings kommun**

Skriven av Johanna Sandberg Larsson 2013-01-07

Inledning

Under 2012 bedrevs delar av den planerade livsmedelskontrollen i Jönköpings kommun i projektform. Ett av projekten som genomfördes var ”Revision - märkning” där 23 verksamheter kontrollerades. Märkning av livsmedel har inte kontrollerats mer ingående i kommunen tidigare, då märkningskontrollen tidigare till största del bestått i kontroll av att märkning funnits. I detta projekt kontrollerades även att märkningen stämde överens med receptur och verklig vikt m.m. Vid besöken kontrollerades även att rengöringen fungerade i verksamheten. Verksamheterna som kontrollerades är listade i bilaga 1, där även resultatet från kontrollerna framgår. Kontrollerna genomfördes under september till november månad.

Bakgrund

Märkningen av livsmedel ska vara enkel och korrekt så att du som konsument inte blir lurad när du handlar mat. Märkning med exempelvis beteckning, sammansättning, vikt/volym, bäst före-dag och förvaringsanvisning måste finnas på förpackade livsmedel och ska alltid stämma. Detta regleras i Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel; LIVSFS 2004:27.

En del av livsmedelskontrollen har som syfte att motverka att konsumenter blir lurade eller vilseledda av den information som kopplas till ett livsmedel. Därför ska kontrollmyndigheten beräkna hur mycket tid som behövs för att kontrollera detta. Hur mycket tid som myndigheten ska lägga på kontroll av att information på förpackningar eller presentation av livsmedlet bestäms i ett kontrolltidstillägg. Kontrolltidstillägget är ett antal timmar som läggs på den ordinarie kontrolltid som verksamheten blivit tilldelad utifrån risk, storlek och erfarenhet. En verksamhet som utformar presentation i form av en meny får en timme i kontrolltidstillägg medan en verksamhet som utformar märkning samt märker förpackade livsmedel får mellan två och sex timmar i kontrolltidstillägg beroende på i vilken omfattning detta görs. Det innebär att det är så mycket tid som myndigheten ska lägga på att kontrollera märkning och presentation i verksamheten per år i medeltal. Detta regleras i Livsmedelsverkets vägledning ”Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid” som Jönköpings Kommun följer. Vägledningen är ny och kontrolltidstillägget började tillämpas 2012. På grund av detta ville miljökontoret i Jönköping kontrollera märkning extra mycket under 2012.

Syfte

Syftet var att kontrollera om de verksamheter som finns i kommunen som själva förpackar och märker livsmedel följer lagstiftningen. Syftet var också att se att verksamheterna uppfyllde kraven i lagstiftningen gällande rengöringen. Syftet med att utföra tillsynen i projektform under en avgränsad tid är att den ska bli mer effektiv och bedömningarna så lika som möjligt.

Metod

Projektet startade med att en projektplan togs fram. Vilka verksamheter som skulle ingå i projektet bestämdes vid den årliga verksamhetsplaneringen i slutet av år 2011. Listan med verksamheter fick revideras vid arbetet med projektplanen då det visade sig att inte alla verksamheter som valts ut själva utformade märkning på livsmedel. Verksamheterna som ingick var placerade i olika delar av kommunen och var av olika typ men alla utformade själva märkning. Det ingick bland annat konditorier, bagerier och charkuteritillverkare.

Kontrollmetoden som användes var revision och besöken var föranmälda. Anledningen till att föranmälda revisioner valdes som kontrollmetod var att verksamhetsutövarna skulle vara förberedda och ha tid att närvara vid kontrollerna.

Verksamheterna fördelades på de sju inspektörerna som medverkade i projektet och projektet startades med att inspektörerna gjorde revisioner tillsammans två och två på några anläggningar. Detta för att bedömningarna skulle bli så enhetliga som möjligt. Problemställningar diskuterades löpande och lägesuppföljningar gjordes vid möten på livsmedelsenheten.

Vid revisionerna användes en checklista med rapporteringspunkter som utgått från Livsmedelsverkets rapporteringsformulär för kontrollresultat. Checklistan innefattade även revisionsfrågor. Inriktningen på kontrollen var följande rapporteringspunkter:

Information (märkning)

Kontrollen innefattade på varje verksamhet märkningen på två stycken produkter som de själva märkt och förpackat. Det som kontrollerades var:

- Fanns samtliga föreskrivna märkningsuppgifter?
- Fanns nedskrivna recept till produkten?
- Om inte, hur visste verksamhetsutövaren vad produkten innehöll?
- Fanns samtliga ingredienser med i ingrediensförteckningen?
- Hur säkerställdes att ingredienserna stod i fallande ordning?
- Vad fanns för rutiner när recepten ändrades i en produkt?
- Hur hade hållbarhetstiden bestämts?
- Hur visste verksamhetsutövaren att vikten/volymen på förpackningen stämde?
- Hur säkerställdes det att vågen visade rätt?

Rengöring och desinfektion

Kontroll gjordes av att lokaler och dess inredning och utrustning var rena. Rengöringskontrollen ingick som en del i projektet men meddelades inte då besöket bokades.

Uppmärksammades inga avvikelser lämnades ett kontrollkvitto på plats. Uppmärksammades avvikelser vid kontrollen skrevs istället en kontrollrapport som skickades till verksamheten. En bedömning gjordes om avvikelse behövde följas upp inom kort eller om det kunde vänta till nästa ordinarie kontroll. Projektet var



avgränsat till att bara beskriva ett första besök i verksamheterna och därför har eventuella uppföljningar lämnats utanför denna rapport.

Resultat

Vid inspektionerna på de 23 verksamheterna konstaterades totalt 22 avvikelser. Dessa avvikelser var fördelade på 18 verksamheter, de övriga 5 verksamheterna hade inga avvikelser. 14 verksamheter hade en avvikelse och 4 verksamheter hade två avvikelser. Inom vilka rapporteringspunkter avvikelserna var 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
Information (märkning)	19	Ingredienser saknas i ingrediensförteckningen. Ingrediensförteckningen är inte i fallande ordning. Bäst före-datum saknas. Förvaringsanvisning saknas. Vikten anges som "cirka".
Rengöring och desinfektion	3	Det är smutsigt i lokalen på dess inredning eller utrustning, t.ex. på arbetsbänkar, skärmaskin, diskmaskin, degblandare, fläktar, dörrhandtag m.m.

Tabell 1 – Rapporteringspunkter med antal avvikelser och exempel på brister.

Diskussion och slutsats

På de flesta verksamheterna som kontrollerades, 17 av 23, fanns avvikelse i lagstiftningen gällande märkningen. Två av dessa verksamheter hade två avvikelser gällande märkningen.

De avvikelser som konstaterades inom märkning gällde framförallt att någon märkning saknades på produkten eller att märkningen inte stämde överens med recepturen. T.ex. kunde det handla om att förvaringsanvisning saknades på en kylvara, att någon ingrediens saknades i ingrediensförteckningen eller att ingredienserna inte stod i fallande ordning.

Anledningen till att många verksamheter brister i märkningen av livsmedel kan vara flera:

- Kunskapen inom området är inte tillräcklig hos livsmedelsföretagarna.
- Lagstiftningen inom märkning är mer specifik och "snårig" än övrig livsmedelslagstiftning som är mer målstyrd.
- Området har inte kontrollerats i stor utsträckning tidigare.
- Rutiner som finns på anläggningen fungerar inte.

Resultatet i kontroll av rengöring anses bra då endast 3 av 23 verksamheter inte uppfyllde kraven i livsmedelslagstiftningen. Vi ser ofta vid kontroller att många livsmedelsföretagare är medvetna om det viktiga i att en livsmedelsverksamhet ska hållas ren samt har bra rutiner för detta.

Det är viktigt att i sammanhanget komma ihåg att det alltid är livsmedelsföretagaren som ansvarar för en säker livsmedelshantering i verksamheten samt att korrekt märkning är den del av livsmedelssäkerheten.



Bilaga 1

Sammanställning över besökta anläggningar samt resultat av kontrollerna.

Anläggning	Resultat
PERSGÅRDEN	Utan avvikelser
CAFE LINDSTRÖM	Utan avvikelser
POSTILJONEN KONDITORI	Utan avvikelser
SANDÉNS KONDITORI	Utan avvikelser
PLANKKUNGEN	Utan avvikelser
SENAPSFABRIKÖR'N I SMÅLAND	Med avvikelser
FÄRSKSALLAD	Med avvikelser
GASELLEN	Med avvikelser
WEIS BAGERI HB	Med avvikelser
GILBERTS KONDITORI	Med avvikelser
LYCKOGOTT	Med avvikelser
NAPOLEON KONDITORI	Med avvikelser
GRÄNNA KNÄCKE	Med avvikelser
HAGLUNDS KONDITORI	Med avvikelser
BRILJANTEN, KONDITORI	Med avvikelser
ANNIE JOHANSSONS HEMBAGERI	Med avvikelser
LENFFERS KONDITORI	Med avvikelser
TUSEN TING - OSTKAKETILLVERKNING	Med avvikelser
MACKMAKERIET	Med avvikelser
HUGOS CHARK	Med avvikelser
CENTRALBAGERIET	Med avvikelser
MALMBORGS KONDITORI	Med avvikelser
PK CATERING SMÖRGÅSBUTIK	Med avvikelser

