



Olu Lindström
Enhetschef
Telefon 08 50828813

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

olu.lindstrom@stockholm.se

RAPPORT OM TEMPERATURER I BUTIKSKYLDISKAR

En rapport från miljöförvaltningen

Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporten
- 2 Överlämna rapporten till Livsmedelsverket
- 3 Överlämna rapporten till Svensk Dagligvaruhandel

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Under juli 2010 utfördes en studie i tjugo livsmedelsbutiker i Stockholms stad. Studien omfattade temperaturkontroll på färdigförpackad gravad och kallrökt lax, märkningskontroll samt frågor till ansvarig i butiken om företagets egenkontroll gällande kylförvaring.

Färdigförpackningar innehållande gravad och kallrökt lax är produkter som oftast är märkta med en lång hållbarhetstid och låg förvaringstemperatur. Det är viktigt att temperaturanvisningen följs eftersom den är sammankopplad med hållbarhetstiden. Förvaring vid högre temperatur än den som tillverkaren rekommenderar medför att hållbarhetstiden förkortas. Det är inte ovanligt att laxprodukter vid produktionen blir kontaminerade med bakterien *Listeria monocytogenes* som sedan kan tillväxa i den miljö som en vakuumförpackning erbjuder. Desto lägre temperatur laxprodukten förvaras i desto mindre är risken för tillväxt.

Utförda temperaturkontroller visade att sju av tjugo butiker klarade att förvara laxprodukterna i maximalt 4 grader. De två butiker som var sämst på att hålla korrekt temperatur höll runt 8 grader. Flera kyldiskar saknade termometer för manuell avläsning

av temperaturen och överlastning i diskarna av aktuella laxprodukter förekom. Delegation av ansvar när ansvarig personal är frånvarande fungerade inte fullt ut.

Det sammantagna resultatet visar att det finns brister i kunskap och rutiner inom området. En anpassad introduktion och utbildning av personal är nödvändig för att företagen ska uppnå en effektiv och ändamålsenlig egenkontroll och säkra livsmedel.

Studien har omfattat tjugo butiker men resultatet ger en fingervisning om läget i övriga livsmedelsbutiker.

Bakgrund

En bibehållen kylkedja för livsmedel är ett tydligt krav i lagstiftningen och nödvändigt för livsmedelssäkerheten. Vissa livsmedel är mer känsliga än andra. Köttfärs är ett exempel på lättfördärligt livsmedel och den åsätts därmed en kort hållbarhetstid och är extra känslig vid förhöjd förvaringstemperatur. Chark- och laxprodukter har oftast förhållandevis långa hållbarhetstider. Även om produkterna är förpackade på ett sätt som förlänger hållbarhetstiden är förvaringstemperaturen mycket viktig för att minimera bakterietillväxten.

I rökt och gravad lax finns en risk för tillväxt av den sjukdomsframkallande bakterien *Listeria monocytogenes*. Listeriabakterien förekommer ofta på laxfiskens utsida och kan under vissa omständigheter vid produktionen kontaminera fiskköttet. Bakterien kan föröka sig i en vakuumförpackad laxprodukt även om det sker relativt långsamt i lägre temperaturer. En lång hållbarhetstid ger eventuella listeriabakterier tid att tillväxa till nivåer som kan vara skadliga. Gravad och kallrökt lax konsumeras vanligtvis som de är, utan upphettning, och är därmed ett risklivsmedel särskilt för gravida och personer med nedsatt immunförsvar.

Gravad och kallrökt lax är i regel märkt med en temperaturanvisning på maximalt 4 grader. I och med risken för tillväxt av listeriabakterier är förvaringstemperaturen extra viktig. Förvaring vid högre temperatur än den som tillverkaren rekommenderar medför att hållbarhetstiden förkortas. Klarar livsmedelsbutikerna att förvara kylda livsmedel vid de temperaturer som tillverkarna anger på märkningsetiketten? Miljöförvaltningen genomförde en studie i tjugo livsmedelsbutiker med temperaturmätning på förpackningar innehållande gravad och kallrökt lax. Studien omfattade temperaturkontroller, märkningskontroll av laxprodukterna samt frågor till personal om butikens egna temperaturkontroller.

Förvaltningens synpunkter

Mätresultaten i studien visar på stora variationer mellan butikernas förvaringstemperaturer för gravad och kallrökt lax. Spannet för temperaturvariationerna ligger mellan 1,4 till 8,5 grader, medan producentens angivna förvaringstemperatur för laxprodukterna är maximalt 4 grader. Sju av tjugo butiker hade ett mätresultat under 4

grader vilket innebär att övriga tretton hade för höga förvaringstemperaturer. Att så hög temperatur som runt 8 grader överhuvudtaget har uppmätts är anmärkningsvärt. I de fall temperaturen översteg 4 grader var ofta förpackningarna högt staplade alternativt placerade på kyldiskens yttre hyllplan.

Särskilt anmärkningsvärt är att fyra butiker saknar en termometer för manuell avläsning i kyldisken och utav resterande sexton kyldiskar som var utrustade med termometrar var två ur funktion.

Den samlade bilden av studien visar att det finns brister i kunskap och rutiner avseende förvaring av gravad och kallrök lax. De flesta tillfrågade i butikerna hade ingen kunskap om förvaringsanvisningen på laxprodukterna, och i ett flertal fall var det samma personal som kontrollerade temperaturen inom egenkontrollen. Det innebär sannolikt att åtgärder uteblir när temperaturen avviker.

Studien visar att flera butiker inte klarar att hålla föreskriven temperatur men indikerar samtidigt att enkla åtgärder kan bidra till att hålla en lägre förvaringstemperatur. Enkla åtgärder är att inte överlasta kyldisken och att placera de livsmedel med lägst temperaturhänvisning på den plats i kyldisken som bäst håller kylan.

En fast eller lös termometer för manuell avläsning i kylar och frysar underlättar en kontinuerlig temperaturkontroll och borde vara en självklarhet.

Grundläggande kunskaper om olika livsmedel och vilka risker de är förknippade med är lika viktig för personal som sköter påfyllning i diskarna som för de som utför temperaturkontrollerna. Delegerat ansvar måste inkludera introduktion och utbildning för personalen om butikerna ska uppnå en effektiv och ändamålsenlig egenkontroll.

Studien som genomfördes som en del av ett praktikarbete utanför ordinarie kontrollverksamhet har endast omfattat tjugo butiker. Avsikten var att genom en screening få en bild av hur butiker klarar att hålla temperaturer även under varma perioder. Resultatet ger en fingervisning om läget i övriga livsmedelsbutiker och för andra kylda livsmedel än laxprodukter.

Genom de frågor om temperaturgränser och temperaturkontroller som ställdes till de ansvariga i butikerna blev brister påtalade på plats. Uppföljning av påvisade brister har påbörjats och sker med hög prioritet. Därutöver kommer problematiken med kylförvaring av känsliga produkter särskilt att bevakas inom den ordinarie tillsynen.

Slut

Bilagor

Bilaga Rapport Temperaturkontroll i butikskyldiskar