



Olu Lindström
Enhetschef
Telefon 08-508 28 813
olu.lindstrom@miljo.stockholm.se

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

RIKTAD KONTROLL LIVSMEDELSBUTIKER 2009 FOKUS PÅ PROVTAGNING OCH AVVIKELSEHANTERING

Rapport från Miljöförvaltningen

Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporten
- 2 Överlämna rapporten till Livsmedelsverket
- 3 Överlämna rapporten till Svensk Dagligvaruhandel
- 4 Överlämna rapporten till Reitan Servicehandel Sverige AB

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Miljöförvaltningen har genomfört riktade kontroller i 269 butiker med manuell hantering av livsmedel. Vid kontrollerna har fokus varit företagens mikrobiologiska provtagning inom systemet för egenkontroll och deras hantering av avvikelser. Totalt har sex olika systemområden kontrollerats i samtliga butiker. I vissa butiker har även offentlig provtagning av vatten och is utförts och i samband med det har rutiner för rengöring av kransilar och ismaskin kontrollerats.

I de 269 kontrollerade butikerna har totalt 78 avvikelser konstaterats inom de områden som kontrollerats i samtliga butiker. Systemområdet för rengöring står för drygt 40 procent av dessa avvikelser medan 30 procent gäller mikrobiologisk provtagning. Fördelningen av resterande avvikelser är cirka 10 procent för korrigering åtgärder

respektive skadedjur. Reklamationshantering står för 5 procent medan spårbarhet inte har givit några avvikelser alls.

Av de butiker som kontrollerats har närmare 60 procent erhållit helhetsomdöme godkänd, drygt 30 procent godkänd med anmärkning och drygt 10 procent av butikerna har bedömts som underkända.

I 93 butiker har 128 prover på vatten och is tagits ut, 34 av proven var tjänliga med anmärkning och 3 av dem var otjänliga. Sett i procentandel är det cirka 30 procent av uttagna prov som ej bedömts som tjänliga. I 13 av butikerna kunde inte godtagbara rutiner för vatten redovisas. Något samband mellan rutiner för vatten och tillfredställande provresultat har inte konstaterats i denna undersökning.

Mikrobiologisk provtagning är lagstadgad för vissa livsmedel, bl.a. för malet kött och köttberedningar. Branschriktlinjen "Säker mat i din butik" anger provtagningsfrekvenser som de flesta butiker med hantering av rått kött följer. Om branschriktlinjerna inte följs ska ett underlag tas fram som man grundar sin provtagningsplan på. Annan mikrobiologisk provtagning inom egenkontrollen kan gälla exempelvis egenproducerad is eller färdiglagad mat. Även kontroll av rengöring kan utföras genom mikrobiologisk analys.

Majoriteten av verksamheterna lever upp till de lagstadgade kraven på mikrobiologisk provtagning av malet kött och köttberedningar. Vid inspektionerna har dock framkommit att otillfredsställande analysresultat inte alltid följs upp på ett godtagbart sätt. Liknande brister i uppföljning har konstaterats gällande hantering av avvikelser som upptäcks vid butikens egna kontroller eller av andra parter, exempelvis konsulter och livsmedelsinspektörer. Avvikelser åtgärdas som regel men dokumenteras inte alltid. Huvudsyftet med att dokumentera är att använda informationen som grund för att följa upp systemet och bedöma om det är ändamålsenligt. Utifrån bedömningen kan system och rutiner revideras och andra relevanta åtgärder genomföras. Avsaknad av dokumenterad hantering och uppföljning i detta avseende leder till problem vid interna och externa revisioner av systemet för egenkontroll.

Utöver avvikelserna inom den riktade kontrollerna enligt ovan har även andra avvikelser konstaterats i vissa verksamheter. Temperaturer, mottagningskontroll och märkning är de områden som utmärkt sig med flest avvikelser.

Bakgrund

Butikskontrollerna 2009 har huvudsakligen fokuserat på hur företagen hanterar avvikelser samt på den provtagning som utförs inom egenkontrollen. De sex systemområden som ingått vid samtliga kontroller är korrigerande åtgärder som styr hanteringen av avvikelser, rutiner för mikrobiologisk provtagning enligt faroanalys, rengöring, skadedjur, spårbarhet och reklamationshantering. De fyra sistnämnda områdena har valts ut för att se hur konstaterade avvikelser har dokumenterats och följts upp. Systemområde för vatten har

endast ingått i de 93 butiker där prover tagits på vatten och is. Avvikelser som noterats vid föregående inspektioner har också kontrollerats. I en del butiker har även andra områden fångats upp vid inspektionen, exempelvis tid- och temperaturprocesser och mottagningskontroll.

Förvaltningens synpunkter

Det är anmärkningsvärt att avvikelshanteringen i flera butiker inte dokumenteras och följs upp på ett bra sätt eftersom det är här resultatet av interna och externa kontroller kan summeras och förbättringsmöjligheter identifieras. Detta steg i egenkontrollen är ett nödvändigt verktyg vid internrevision av systemet och genom att inte använda det fullt ut utförs en del moment inom egenkontrollen förgäves.

Resultatet av provtagning på vatten och is tangerar resultaten för vattenprovtagning i skolköken 2009 då cirka 30 procent konstaterades ha avvikande analysresultat av vatten vid vårterminens inspektioner. Det samband som tydligt framkom gällande skolkökens rutiner för vatten och analysresultat har dock inte konstateras i butikerna. Det kan bero på att frekvens och metod för rengöring i butikerna inte är ändamålsenlig och framförallt att uppföljning av dessa moment inte planeras och utförs på ett effektivt sätt.

Fördelningen av kontrollernas helhetsomdöme tangerar föregående års butikskontroller med resultat på ungefär 10 procent underkända, 30 procent med anmärkning och resterande 60 procent utan anmärkning. Det kan indikera att myndighetens bedömningar vid avvikelser är stabilt och att läget i butikerna inte försämrats som helhet.

Vid den riktade kontrollen i 565 livsmedelsbutiker under 2008 lades fokus på märkning och presentation av livsmedel. Märkningsbrister från dessa kontroller kvarstår i flera fall och indikerar att just märkningsområdet upplevs som komplicerat av företagen. Märkning av livsmedel som producerats och förpackats utanför Sverige kommer att kontrolleras under 2010.

Inspektionsfynd utöver de planerade kontrollområdena visar på avvikelser inom bl.a. tid- och temperaturprocesser och mottagningskontroll. Det är illavarslande att grundläggande förutsättningar för att bedriva en livsmedelsverksamhet inte uppfyller lagstiftningens krav. Tid- och temperaturprocesser kommer därför att ingå vid butikskontroller 2010.

Slut

Bilaga

Bilaga Rapport om riktad kontroll i livsmedelsbutiker 2009