MILJÖFÖRVALTNINGEN

Projekt utbildning

Riktad kontroll mot butiker, förskolor och producenter

En rapport från Miljöförvaltningen

Camilla Blom och Johan Rådal

23 Mars 2010

1 SAMMANFATTNING 3

2 Bakgrund 5

3 Syfte och metod 6

3.1 Syfte 6
3.2 Metod / genomförande 6

4 Resultat 7

4.1 Butiker 7
4.2 Förskolor 7
4.3 Producenter 8

5 Slutsatser / diskussion 9

5.1 Felkällor 9
5.2 Butiker 9
5.3 Förskolor 9
5.4 Producenter 10
5.5 Slutsats 10

1 SAMMANFATTNING

Kunskap och utbildning är grunden för att kunna hantera och producera säker mat. Eftersom tidigare projekt på miljöförvaltningen visat att det förekommer brister inom detta område hos vissa verksamhetstyper genomfördes 2009 ett projekt med syfte att kartlägga hur företagen tillgodoser personalens utbildningsbehov i butiker, på förskolor och hos producenter.

Projektet visar att övervägande delen av de verksamheter som ingick i projektet har planer för hur personal ska utbildas inom livsmedelshygien och att flera också tillgodoser utbildning inom HACCP-principerna.

Av de 75 butiker som ingick i projektet använder 93 procent av livsmedelskedjornas butiker en branschriktlinje och 96 procent har en utbildningsplan.

Av de 36 förskolorna använde endast en branschriktlinje. Dock hade 83 procent en plan för utbildning.

Av de 58 producenterna använde 14 procent branschriktlinje medan 91 procent hade plan för utbildning.

Verksamheter som använder eller följer nationella branschriktlinjer har i detta projekt visat på goda resultat vid utförda kontroller.

2 BAKGRUND

Restaurangenheten på miljöförvaltningen i Stockholms Stad genomförde 2008 en riktad kontroll avseende kunskapsnivån hos livsmedelsföretagare inom restaurangbranschen. Det projektet, dnr 2009-6040, fokuserade på kontrollområdena separering och nedkylning av livsmedel, två kontrollområden som kan medföra allvarliga konsekvenser om hantering inte sker på rätt sätt. Resultatet visade att det fanns stora kunskapsbrister inom båda kontrollområdena, dock mest uttalat vad gäller nedkylning. Resultatet visade tydliga samband mellan utbildning och konstaterade avvikelser. De som hade utbildning hade färre antal avvikelser vid kontrollerna.

För att ta reda på hur livsmedelsföretagare planerar för att tillgodose personalens utbildningsbehov genomförde tillverkningsenheten och butiksenheten en kartläggning av utvalda verksamheter.

Livsmedelslagstiftningen anger att det är företagens ansvar att tillse att kunskapen hos personalen är anpassad efter verksamhetens art. I de fall det är aktuellt gäller också att de som ansvarar för utveckling och underhåll av HACCP-förfaranden har getts adekvat utbildning i tillämpning av HACCP-principerna[1].

Lagstiftningen anger också att livsmedelsbranschen ska ta fram riktlinjer för hur olika typer av företag kan göra för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. Genom att branschriktlinjer riktar sig mot en specifik verksamhetstyp är de mer konkreta och därmed lättare att följa. Branschriktlinjer är frivilliga att använda.

1 I enlighet med Europaparlamentets och kommissionens förordning (EG) nr 852/2004 bilaga II, kapitel XII, anges livsmedelsföretagarens ansvar gällande kunskap hos personalen som hanterar livsmedel, anpassat efter den aktuella verksamheten. I de fall det är aktuellt gäller också att de som ansvarar för utveckling och underhåll av HACCP-förfaranden enligt artikel 5.1 förordning 852/2004 har getts adekvat utbildning i tillämpning av HACCP-principerna.

3 SYFTE OCH METOD

3.1 Syfte

Syftet med projektet var att göra en kartläggning av hur livsmedelsföretagarna planerar för att tillgodose personalens utbildningsbehov.

Tre olika typer av livsmedelsverksamheter ingick i projektet:

1. Butiker
2. Förskolor
3. Producenter

3.2 Metod / genomförande

Projektet sträckte sig mellan augusti och december 2009.

På tillverkningsenheten ingick ca 100 verksamheter, fördelat på förskolor och producenter. På butiksenheten ingick 75 livsmedelsbutiker med omfattande manuell hantering av oförpackade livsmedel och en riskklassning motsvarande 8 eller 16 kontrolltimmar per år.

Vid kontroll av butiker gjordes merparten av inspektionerna/revisionerna oanmälda. Vid kontroll av förskolor och producenter gjorde både oanmälda och anmälda inspektioner och revisioner.

Vid inspektionerna/revisionerna användes en blankett (se bilaga 1) med frågor som berörde kontrollområdet utbildning.

Efter genomförd kontroll gjordes en bedömning av resultatet för kontrollområde utbildning. Resultatet skrevs in i projektblanketten och överfördes sedan till kontrollrapporten som skickas till företaget.

Resultatet från projektblanketterna har sammanställts av projektledarna.

4 RESULTAT

Resultatet presenteras som tre delresultat då det rör sig om tre typer av livsmedelsverksamheter, vilka inte är jämförbara med varandra. I resultatdelen presenteras ett urval av de frågeställningar som anses vara viktiga att belysa inom kontrollområdet utbildning.

4.1 Butiker

Totalt ingick 75 butiker i projektet, varav 59 tillhör de etablerade livsmedelskedjorna och resterande 16 är fristående. Samtliga butiker har en omfattande manuell hantering av oförpackade livsmedel.

Resultatet visar att en majoritet av verksamheterna (93 procent) inom de etablerade livsmedelskedjorna använder eller följer branschriktlinjen ”Säker mat i din butik”. Resultatet är mycket lägre för de fristående verksamheterna (25 procent).

Vid förfrågan om vem i verksamheten som är ansvarig för personalen och för att ta fram gällande arbetsrutiner har samtliga angett att det är ledningen.

Det är en tydlig tendens att de etablerade livsmedelskedjorna har en utbildningsplan för verksamheten (96 procent). Tendensen är lägre för de fristående verksamheterna (63 procent).

Samtliga tillfrågade verksamheter har uppgett att de har rutiner för utbildning av nyanställda.

På frågan om någon inom företaget fått extra utbildning i HACCP har detta tillgodosetts i större utsträckning hos etablerade livsmedelskedjor (53 procent) än för de fristående verksamheterna (38 procent).

Helhetsomdömet för kontrollområde utbildning i livsmedelsbutiker har medfört bedömningen avvikelse från lagstiftningen för två verksamheter (3 procent). Dessa båda butiker brast framför allt avseende personalens kunskaper om vissa rutiner i systemet för egenkontroll. Båda butikerna erhöll därför bedömningen allvarlig avvikelse inom kontrollområdet utbildning.

4.2 Förskolor

Totalt ingick 36 förskolor i projektet. Av dessa var 15 kommunala och 21 privata.

Alla utom en av de tillfrågade förskolorna har uppgett att de inte använder eller följer någon branschriktlinje. Den som uppgett att den använder en branschriktlinje så har svarat branschriktlinjen Sveriges kommuner och landsting (SKL) ”Branschriktlinje för säker mat inom vård, skola och omsorg”.

Förskolorna tillfrågades vem som var ansvarig för utbildning av personal, vilket i de flesta fall uppgavs vara ledningen. Exempel på ledning är förskolechef, enhetschef, förskolerektor och delägare.

De allra flesta (83 procent) uppgav att hade någon form av plan för utbildning och en stor del uppgav även att den fanns skriftligt dokumenterad.

Majoriteten (72 procent) sade sig ha rutin för utbildning vid nyanställning. Några har svarat att en sådan rutin inte är aktuell eftersom det endast är personal med utbildning som anställs.

När det gäller vikarier uppgav de flesta (70 procent) att rutiner för introduktion och utbildning finns.

I frågeformuläret ingick även en fråga om utbildning i HACCP, vilken i huvudsak riktades till producenter. Vissa av inspektörerna valde att även ställa frågan till förskolorna och fick bekräftat att en eller flera i verksamheten har fått sådan utbildning, med kommentar att det ingått i annan utbildning som de genomgått.

Totalt 3 av förskolorna (8 procent) hade avvikelser inom kontrollområdet utbildning rörande rutinen för utbildning. Inga allvarliga avvikelser noterades.

4.3 Producenter

Totalt 58 producenter ingick i projektet. Producenter som ingick i projektet var styckningsanläggningar, glasstillverkare, fiskanläggningar och vegetabilieproducenter.

Endast ett fåtal (14 procent) av de tillfrågade producenterna har vid förfrågan uppgett att de använder eller följer någon form av branschriktlinje. De nationella branschriktlinjer som angetts har varit ”Branschriktlinjer för hygienisk produktion av mjölkprodukter”, ”Branschriktlinjer för allergi och annan överkänslighet – hantering och märkning av livsmedel” och ”Branschriktlinjen vid tillverkning av fiskprodukter”.

De som ansvarar för personalens utbildning och företagets system för egenkontroll är i de flesta fall företagets VD, kvalitetsansvarig, produktionschef eller liknande. Vissa har även svarat att det är en samverkan mellan ett par olika befattningar.

I stort sett alla (91 procent) av de tillfrågade producenterna svarade att de har en plan för utbildningen och en övervägande andel uppgav även att den fanns skriftligt dokumenterad.

Vad gäller ny personal så uppgav de allra flesta (83 procent) att de har rutiner för utbildning av nyanställda.

De flesta (88 procent) av de tillfrågade producenterna uppgav att en eller flera inom företaget har utbildning i HACCP-principerna.

Av de totalt 58 producenter som deltog i projektet har 10 stycken (17 procent) fått avvikelse inom kontrollområdet utbildning, och de allra flesta av dessa 10 uppvisade avvikelse rörande rutinen för utbildning. Inga allvarliga avvikelser noterades.

5 SLUTSATSER / DISKUSSION

5.1 Felkällor

I projektet har både föranmälda revisioner och oanmälda inspektioner gjorts. Betydelsen för bedömning av resultatet vid inspektion kontra revision beror på vem på företaget inspektören har pratat med och om företaget har kunnat förbereda sig inför kontrollen. Vid en anmäld kontroll har verksamheten haft möjlighet att förbereda sig bland annat genom att ha relevant dokumentation tillgänglig. Dessutom har därför huvudansvarig för egenkontrollen ofta varit på plats. Vid oanmäld kontroll har miljöförvaltningen bedömt vad tillgänglig personal/ledning muntligen redovisat.

5.2 Butiker

Branschriktlinjen ”Säker mat i din butik” var en av de första nationella branschriktlinjerna som togs fram. Branschen har därefter tagit fram en standard med tillhörande tolkningsunderlag för livsmedelssäkerhet i butik. Branschens aktiva arbete med livsmedelssäkerhet kan vara en bidragande orsak till de positiva resultaten i detta projekt.

För verksamheter som inte är anslutna till etablerade kedjor är det färre som arbetar med den nationella branschriktlinjen. De verksamheterna har i lägre utsträckning en planering för utbildning av sin personal.

Det är positivt att flera butiker har satsat på utbildning gällande HACCP-principerna.

5.3 Förskolor

Den branschriktlinje som finns att tillgå idag för förskolor är ”Branschriktlinje för säker mat inom vård, skola och omsorg” utgiven av Sveriges kommuner och Landsting (SKL). Denna branschriktlinje fanns inte lanserad förrän i slutet av projektperioden. När det gäller rutiner så har många infört rutiner för att kunna uppfylla lagstiftningens krav. Hur många av förskolorna som framgent väljer att följa den branschriktlinje som nu erbjuds till dessa typer av verksamheter återstår att se.

Resultatet visar att de flesta förskolor har ett system för att utbilda personalen. De allra flesta har också en plan för utbildning, i många fall skriftlig och i andra fall muntlig.

På de flesta förskolorna finns rutiner för att utbilda nyanställda och vikarier. Det framgick inte av svaren hur man ser på kortare inhopp i köken av övrig personal inom förskolan. Vid frånvaro av ordinarie kökspersonal har miljöförvaltningen erfarit från tidigare kontroller att det ofta sker inhopp av annan personal för att ta hand om enklare form av livsmedelshantering. En enkel hantering behöver dock inte betyda att personalen inte behöver utbildning och att det inte finns några risker. Fel hantering av allergikost är ett moment som kan få allvarliga konsekvenser.

En sak som är intressant är att flertalet förskolor uppgett att en eller flera i verksamheten fått någon form av utbildning i HACCP. Hur djupa kunskaperna är kan inte bedömas, men man kan åtminstone konstatera att de känner till begreppet.

5.4 Producenter

Få producenter uppger att de följer någon branschriktlinje. Det kan vara så att få känner till de branschriktlinjer som finns eller att de följer en sådan men att tillfrågad person inte kunnat uppge detta. Det kan också vara så att företaget valt att upprätta ett eget system.

Slutsatsen är också att i princip samtliga har en plan för utbildning och att den i de flesta fall även finns skriftligt.

Majoriteten av producenterna har uppgett att de har rutiner för utbildning vid nyanställning och att en eller flera i verksamheten har fått utbildning i HACCP.

Det sammanfattade intrycket är att majoriteten av de deltagande producenterna har någon form av system för utbildning. Anledningen till konstaterade avvikelser är framförallt att rutinen för utbildning inte är ändamålsenlig alternativt inte följs.

5.5 Slutsats

Utbildning och kunskap är en förutsättning för att kunna producera och hantera säkra livsmedel till konsumenterna.

Vad det gäller branschriktlinjen för butiker så har den visat sig vara välkänd av livsmedelsbutikerna men den används i större utsträckning av de butiker som tillhör en etablerad livsmedelskedja. Branschriktlinjerna används i mindre omfattning hos producenterna. Branschriktlinjen för omsorgsverksamheter har nyligen getts ut och hur den kommer att användas återstår att se.

Även om de tre olika verksamhetstyperna inte är jämförbara kan man konstatera att de verksamheter som följer en branschriktlinje har fått ett bra resultat i vid de kontroller som genomförts inom ramen för projektet. Generellt sett har samtliga deltagande verksamheter påvisat att de på ett eller annat sätt har ett system för utbildning.

De avvikelser som framkommit i projektet föranleder inga ytterligare åtgärder från miljöförvaltningens sida utan har följts upp eller kommer att följas upp inom ramen för den ordinarie kontrollen.