



Helena Storbjörk
Enhetschef
Telefon 08-508 28 908, 076-122 89 08
helena.storbjork@miljo.stockholm.se

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

RIKTAD KONTROLL 2009; HACCP-PROJEKT HOS LIVSMEDELSPRODUCENTER

En rapport från miljöförvaltningen

Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporten
- 2 Överlämna rapporten till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) är en standardiserad arbetsmetod som beskriver hur man systematiskt kartlägger, bedömer och kontrollerar faror i livsmedelsproduktionen med syfte att livsmedel ska vara säkra för konsumenten. Det kan vara mikrobiologiska, kemiska, allergena och fysikaliska faror. Metoden har utarbetats inom FAO. Ursprunget till systemet utvecklades av NASA redan i slutet av 1950-talet för att säkerställa att astronauternas "rymdmat" inte innehöll bakterier eller toxiner.

Egenkontroll baserad på HACCP-principerna är ett viktigt verktyg för att producera säkra livsmedel och det är också ett lagkrav för livsmedelsproducerande anläggningar enligt den livsmedelslagstiftning som trädde i kraft inom EU den 1 januari 2006.

Miljöförvaltningen har i ett projekt kartlagt hur väl livsmedelsproducenter i Stockholm använder detta verktyg.

Vid närmare en fjärdedel av de 108 kontrollerade anläggningarna (77 stora och 31 små) avvek systemet för egenkontroll från lagstiftningens krav och de saknade väl inarbetade och fungerande system. Många företag hade också brister vad gäller kontrollen av allergener.

Med sämre fungerande system ökar risken för att producera icke-säkra livsmedel. Miljöförvaltningens kontroll av livsmedelsproducenternas egenkontroll kommer därför att fortsätta vara i fokus.

Bakgrund

HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) är en standardiserad arbetsmetod som beskriver hur man systematiskt kartlägger, bedömer och kontrollerar faror i livsmedelsproduktionen med syfte att livsmedel ska vara säkra för konsumenten. Det kan vara mikrobiologiska, kemiska, allergena och fysikaliska faror. Metoden har utarbetats inom FAO. Ursprunget till systemet utvecklades av NASA redan i slutet av 1950-talet för att säkerställa att astronauternas "rymdmat" inte innehöll bakterier eller toxiner.

System för egenkontroll byggda på HACCP-principerna är ett tydligt lagkrav för livsmedelsproducerande anläggningar enligt den livsmedelslagstiftning som trädde i kraft inom EU den 1 januari 2006. Livsmedelsföretagare skall, enligt förordning (EG) nr 852/2004 inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna.

Hazard Analysis, direkt översatt Faroanalys, är grunden i detta system som är ett kvalitetssäkringssystem ägnat att ge slutkonsumenten säkra livsmedel. CCP (critical control points), på svenska *kritiska styrpunkter*, går inte alltid att identifiera på en livsmedelsanläggning eller inom en produktion, helt enkelt därför att produktionen är enkel eller därför att inget särskilt produktionssteg eliminerar eventuella risker. En CCP ska vara väl definierad, kvantifierbar och styrbar inom verksamheten på anläggningen. Grundtanken med CCP är att om denna parameter hålls under kontroll, finns det goda förutsättningar för produktion av säkra livsmedel. Det kan exempelvis röra sig om upphettnings- eller nedkylningssteg eller tillsättning av livsmedelsgas i förpackningar för att hindra bakterietillväxt. Genom att övervaka och mäta vid dessa steg i tillverkningen säkerställs att processen fungerar och att det är möjligt att korrigera fel i processen innan varorna släpps ut på marknaden.

I förordning (EG) nr 852/2004, kapitel II, artikel 5 listas de sju punkter som utgör kärnan i HACCP:

- a) identifiera faror,
- b) identifiera kritiska styrpunkter,
- c) fastställa kritiska gränser,
- d) upprätta en övervakningsmetod,
- e) fastställa korrigering åtgärder,
- f) skapa verifieringsrutiner för regelbunden funktionskontroll,
- g) upprätta dokumentation och journaler.

GENOMFÖRANDE

Miljöförvaltningen genomförde under 2009 ett projekt med syfte att kontrollera hur väl företagens HACCP-system var införda i den dagliga verksamheten. En kartläggning och

jämförelse mellan branscher ingick för att ge beslutsunderlag till var eventuella riktade kontrollinsatser ska genomföras inom den ordinarie livsmedelskontrollen kommande år. Projektet gav också möjlighet för företagen att på plats få en grundlig genomgång av sitt HACCP-system tillsammans med inspektören.

Projektet genomfördes genom kontrollbesök på 108 producentanläggningar (77 stora och 31 små) i Stockholm. Företagen som deltog var verksamma inom kött-, fisk-, färdigmats-, grönsaks- och bageribranschen. Dessutom fanns ett fåtal konfektyrtillverkare, mjölkproduktstillverkare, såsproducenter, tillsatstillverkare och producenter av kosttillskott.

I projektet ställdes ett antal frågor inom de områden som bedömdes som relevanta för att få svar på om företagets system ansågs uppfylla lagstiftningens krav på HACCP-system. Frågorna rörde bland annat:

- generella framtagandet och utformningen av systemet
- om faror som skulle kunna leda till icke-säkra livsmedel identifierats och analyserats inom företagets produktion
- hur pass allvarliga ovan nämnda faror bedömts som och om de krävt speciella åtgärder för att elimineras
- om allergener identifierats som en fara och hur företaget arbetat med att minska risken för dessa
- om kritiska styrpunkter identifierats för att eliminera risker för icke-säkra livsmedel och hur dessa punkter sen bevakats
- om regelbunden översyn av systemet fanns, exempelvis i form av internrevisioner

Efter kontrollbesöket gjordes en bedömning om huruvida företaget uppfyllde lagstiftningen och omdömen gavs i form av *utan anmärkning*, *med anmärkning* eller *underkänd*.

RESULTAT

I projektet framkom att en del företag inte helt infört fungerande system för egenkontroll och kvalitetssäkring baserade på HACCP-principerna. Sammantaget fick 18 stora och 6 små livsmedelsproducenter omdömet *Underkänd*. Det är dock viktigt att notera att omdömet avser HACCP-systemen, inte hela verksamheten och att underkänt i detta projekt normalt inte innebär att de producerade livsmedlen är osäkra att förtära.

De brister som framkom i projektet handlar främst om att HACCP-systemen inte är tillräckligt inarbetade på anläggningarna. Det syns exempelvis i form av brister i ansvarsförhållanden (utpekad HACCP-grupp saknas på företaget och gruppens möten under året inte är dokumenterade) samt att årlig internrevision eller annan kvalitetssäkring av systemet genomförs i för låg grad och inte heller dokumenterats. Ett HACCP-system ska vara "levande" för att fylla avsedd funktion. Det kräver löpande översyn och förbättring av företaget och regelbundna kontroller och uppföljningar genomförda av inspektionspersonal.

Resultatet visar att det fanns en skillnad mellan stora och små producenter vad gäller uppfyllandet av kraven på HACCP. Större producenter hade lägre andel påvisade brister än de mindre.

Många företag hade inte identifierat allergener som fara trots att de har livsmedel som innehåller allergener i sin produktion.

Förvaltningens synpunkter

De resultat som framkommit visar att företagen till stor del har system för egenkontroll baserade på HACCP-principerna, men att systemen inte är tillräckligt inarbetade på anläggningarna. De små producenterna har haft sämre resultat än de större vilket troligtvis beror på att större företag i allmänhet har tillräckliga resurser för att säkerställa att HACCP-systemet hålls levande och anpassat till produktionen

Det är anmärkningsvärt att många företag brister vad gäller allergen som fara i produktionen. Trots att företagen hanterar livsmedel innehållande allergener så har man inte identifierat detta som en fara där extra övervakning och styrning skulle kunna minimera riskerna för icke-säkra livsmedel för överkänsliga konsumenter. Exempelvis skulle faran kunna styras genom extrainsatt kontroll av produktion, rengöring och märkning av slutprodukt.

Viktigt att påpeka är att trots att systemen för egenkontroll baserade på HACCP-principerna inte alltid fungerar korrekt så innebär inte det att företag producerar icke-säkra livsmedel. Det innebär dock att risken för att producera icke-säkra livsmedel ökar och det är den risken som man vill minimera genom fungerande kontrollsystem inom hela livsmedelskedjan.

Miljöförvaltningen har fortlöpande under projektets gång följt upp allvarliga brister enligt normala rutiner. Projektet har gett en bra grund för planeringen av kontrollen av livsmedelsproducenter under kommande år då fokus på egenkontroll byggda på HACCP-principerna kommer att fortsätta vara i fokus.

Slut

Bilagor

Bilaga 1 Projektrapport "HACCP-projekt 2009 – riktad kontroll av livsmedelsproducenter i Stockholm"