MILJÖFÖRVALTNINGEN

Mikrobiologiska undersökningar

Projekt för granskning av egenkontrollen hos livsmedelsproducenter i Stockholm Stad

En rapport från Miljöförvaltningen

Lisbet Wibacke

Januari 2011

SAMMANFATTNING

I samband med planerad, ordinarie kontroll på livsmedelsproducerande anläggningar i Stockholm Stad under 2010 har miljöförvaltningen kontrollerat företagens egenkontrollsystem för mikrobiologiska undersökningar, främst avseende uppfyllande av mikrobiologiska kriterier, samt om lämpliga åtgärder vidtas vid avvikelser i provresultat.

I projektet ingick 63 livsmedelsföretag. De flesta är animalieanläggningar som hanterar styckat kött, malet kött, köttberedningar, fisk och fiskprodukter, mjölkprodukter samt färdiglagad mat. Även enstaka vegetabilieanläggningar har ingått i projektet om det bedömts som relevant. Ett granskningsformulär med frågeställningar specifikt om provtagningsplan, analysprotokoll och dokumenterade åtgärder gicks igenom vid inspektionerna. Därefter gjordes en sammanfattande bedömning av företagets system för mikrobiologiska undersökningar. I bedömningen har hänsyn tagits till företagets storlek och verksamhetens art.

Projektet visar att drygt hälften av företagen haft någon eller några brister i sitt egenkontrollsystem för mikrobiologiska kriterier.

I 29 fall bedömdes systemet som utan anmärkning.

I 29 fall blev bedömningen med anmärkning på grund av någon eller några brister,

och i 5 fall blev bedömningen ”underkänd”.

Uppföljning av resultaten har skett i den ordinarie kontrollen och ingår inte i projektet.

De vanliga bristerna är dels otydliga, ofullständiga eller inaktuella provtagningsplaner, dels att särkrav enligt Kommissionens förordning (EG) 2073/2005 av den 15 november 2005 inte har beaktats. Exempel på ett sådant särkrav är provtagning för kontroll av *Listeria* på ätfärdiga livsmedel. Vanligt är också att företaget inte har system för internrevision som omfattar de mikrobiologiska kriterierna.

INNEHÅLL

1 BAKGRUND **5**

3 SYFTE OCH METOD **6**

3.1 Syfte 6

3.2 Metod/ genomförande 6

4 RESULTAT **7**

4.1 Underkända 7

4.2 Med anmärkning 7

5 DISKUSSION **9**

6 SLUTSATS **10**

1 BAKGRUND

Enligt lagstiftningen (däribland Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april om livsmedelshygien) är det livsmedelsföretagaren som har det primära ansvaret för livsmedelsäkerheten och att upprätta egenkontrollsystem grundat på HACCP-principerna. Dessutom ska livsmedelsföretagaren ha system för att regelbundet verifiera att egenkontrollrutinerna fungerar effektivt och att livsmedlen är säkra. I en särskild förordning, Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel, specificeras närmare mikrobiologiska kriterier som livsmedlen ska uppfylla för att anses vara säkra, samt särskilda bestämmelser för provtagning och analys.

För att undersöka hur livsmedelsföretagarna lever upp till lagstiftningens krav när det gäller uppfyllande av mikrobiologiska kriterier i synnerhet och mikrobiologiska undersökningar i allmänhet genomförde miljöförvaltningen ett projekt för att systematiskt granska företagens system för egenkontroll på detta område. Projektet utfördes inom ramen för planerad kontroll 2010.

3 SYFTE OCH METOD

3.1 Syfte

Syftet med projektet var att undersöka om de företag som tillverkar livsmedel industriellt i Stockholm har relevanta provtagningsplaner, om planerna följs och om lämpliga korrigerande åtgärder vidtas i de fall provtagningen visar på avvikelser, det vill säga om lagstiftningens intentioner uppfylls.

I projektet ingick:

- Köttanläggningar (styckning, malet kött, köttberedningar och färdiglagad mat)
- Fiskanläggningar
- Mjölk/glasstillverkare
- Frukt och grönsakstillverkare

3.2 Metod/ genomförande

Kontrollbesöken genomfördes från och med februari 2010 till och med oktober 2010.

I projektet ingick 63 livsmedelsanläggningar.

Vid besöken granskades företagens system för mikrobiologiska undersökningar med hjälp av ett för ändamålet framtaget frågeformulär och en lathund med minimikrav enligt lagstiftningen. Frågeformuläret omfattade provtagningsplanens innehåll, om planens följts den senaste perioden, analysprotokoll från utförda undersökningar samt dokumentation över vilka åtgärder som vidtagits vid avvikelser i provresultat. Dessutom granskades systemet för uppföljning, det vill säga verifiering att planen följts (internrevision). Framför allt granskades dokumentation såsom provtagningsplan, analysprotokoll och dokumenterade åtgärder eller protokoll från internrevision, men hänsyn togs även till muntliga redogörelser. Efter genomgånget frågeformulär gjordes en sammanfattande bedömning av företagets system.

Då verksamheterna är mycket olika till storlek och art är en statistisk presentation av varje frågeställning mycket svårgenomförd. Därför har presentationen koncentrerats till vilka vanliga brister som förekommer i de företags system som efter granskningen bedömts som ”med anmärkning” eller ”underkänd”.

Uppföljning har skett i ordinarie kontroll utanför projektet.

4 RESULTAT

4.1 Underkända

Fem anläggningar fick bedömningen ”underkänd” när det gällde system för mikrobiologiska kriterier. Orsakerna varierade;

- I två fall som gällde tillverkare av ätfärdiga livsmedel saknades provtagning för kontroll av *Listeria* på såväl ätfärdiga livsmedel som på utrustning och miljö i livsmedelslokalen. I ett av dessa fall förelåg även övriga brister som otydliga rutiner rörande provtagning av vatten och rengöringskontroll. Dessutom användes inte korrekta parametrar enligt 2073/2005 vid analys av köttberedningar.
- Övriga tre underkända hade brister relaterat till provtagningsplan och dokumentation. I ett fall ingick inte fem-provserier enligt 2073/2005[1] utan enstaka prov hade tagits. I ett annat fall följdes inte provtagningsplanen och korrigerande åtgärder vidtogs ej vid avvikelser och i ett fall kunde provtagningsplan och väsentlig dokumentation inte uppvisas vid kontrollen.

4.2 Med anmärkning

Totalt 29 anläggningar fick bedömningen ”med anmärkning” när det gällde egenkontrollsystemet för mikrobiologiska kriterier. Hänsyn har tagits till verksamhetens storlek och art och vilka risker som kan antas föreligga;

- Att prov inte tagits för listeriakontroll på ätfärdiga livsmedel har noterats i åtta fall. I fyra andra fall har prov tagits, men endast som enstaka prov och inte som fem-provserier [1].
- Provtagning för *E. coli* på grönsaker hos vegetabilietillverkare saknades i tre fall.
- Provtagning på kokta skaldjur saknades i ett fall, (enligt lagstiftningen krävs provtagning för *Salmonella*, samt för skalade produkter även för *E.coli* och Staphylokocker).
- Så kallade hållbarhetstester för att säkerställa bäst-före-datum saknades i fyra fall.
- Vattenprov saknades i fyra fall.
- Korrekt provtagning på köttberedningar saknades i ett fall.
- Korrigerande åtgärder vid avvikelser i provresultat var ofullständigt dokumenterade i fem fall.
- Brister i uppföljning eller avsaknad av system för internrevision förelåg i åtta fall.

Fotnot: Enligt Kommissions Förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel skall provtagningen utföras i form av fem-provserier när specifika krav för till exempel ätfärdiga livsmedel anges. (Krav på fem-provserier finns även för bland annat malet kött, köttberedningar, glass, skaldjur samt frukt och grönt).

Andra vanliga brister var otydliga, ofullständiga eller inaktuella provtagningsplaner. I något fall följdes inte provtagningsplanen, och i andra hade verksamheten och/eller den planlagda provtagningen för mikrobiologiska undersökningar relativt nyligen startat så att planen endast följts delvis.

5 DISKUSSION

Bedömning av företagens system har i princip gjorts efter dokumentgranskning, men hänsyn har även tagits till muntliga redogörelser. Bedömningen kan alltså variera något beroende på om rätt ansvarig person från företaget närvarade vid inspektionen och om inspektionen var föranmäld i god tid så att företaget hunnit förbereda sig och ta fram relevant dokumentation för granskning.

Den sammanfattande bedömningen om huruvida företagets system var utan anmärkning, med anmärkning eller ”underkänt” kan också variera något inom inspektörsgruppen, då hänsyn till verksamhetens risker räknas in och skillnad i värdering av olika bristers allvarlighetsgrad kan förekomma. Sådana skillnader i bedömningar lyfts upp på arbetsmöten och diskuteras inom inspektörsgruppen för att kontinuerligt verka för en ökad samsyn.

Vad som ändå har framkommit under projektet är att ett flertal anläggningar har brister i sina system för mikrobiologiska undersökningar.

En del brister kan hänföras till otydliga planer, bristande uppföljning samt brister i dokumenthanteringen.

Andra brister är relaterat till att specifika krav på provtagning enligt 2073/2005 inte utförs. Missförstånd om enstaka prov i stället för fem-provserier förekommer också, liksom att de parametrar som analyseras inte är de korrekta enligt lagstiftningen.

En punkt som diskuterades mycket under projektet är kravet på Listeriakontroll med fem-provserier på ätfärdiga livsmedel. Ett problem är tolkningen vad som omfattas av begreppet ätfärdiga livsmedel. Vissa typer av ätfärdiga livsmedel förknippas traditionellt med en högre grad av risk, till exempel gravad lax med lång hållbarhetstid i kyldisk. Andra ätfärdiga livsmedel är en stor och mycket varierande grupp. I projektet har krav ställts på listeriaprovtagning på bland annat charkprodukter, pajer som kan ätas utan föregående uppvärmning och färdigjorda sallader. Om risken bedömts som låg har frekvensen av provtagningsserier kunnat minskas.

En annan aspekt som framkom under projektet är att en del företag anser sig sakna tillräcklig kompetens på det mikrobiologiska området och anlitar ett annat företag för utföra provtagning, och kanske även utföra viss övrig egenkontroll inklusive upprättande av hygienprogram och provtagningsplaner. I en del fall gör dessa företag även internrevision åt livsmedelsföretagaren. Om livsmedelsföretagaren anlitar ett annat företag är det viktigt att säkerställa att även eventuella särkrav enligt lagstiftningen tillgodoses och skrivs in i provtagningsplan eller avtal. Det räcker inte alltid att köpa ett färdigt ”paket” med egenkontrollhjälp och rutinprovtagning, anpassning till verksamhetens storlek och art är viktigt.

Avslutningsvis bör också sägas att även om ett företags system för mikrobiologiska kriterier har brister betyder inte det automatiskt att livsmedlen blir mindre säkra. I projektet har egenkontrollsystemen granskats utifrån ett kvalitetsstyrningsperspektiv, det vill säga om metodiskt arbete med provtagningsplaner, granskning av analysresultat och huruvida relevanta åtgärder har vidtagits, dokumenterats och följts upp. Sådant arbete syftar till att långsiktigt säkra kvalitet och god hygien i produktionen.

6 SLUTSATS

Generellt sett har de flesta livsmedelsföretagen system för mikrobiologiska undersökningar i sin egenkontroll. I projektet har vissa brister i systemen framkommit, som delvis beror på ostrukturerade provtagningsplaner och/eller ofullständig dokumentation. Bristande kunskap i lagstiftningens krav har även framkommit i en del fall. De brister i systemen som framkommit i projektet har kommunicerats till företagen och följts upp i sedvanlig ordinarie kontroll.

En viktig lärdom av projektet har också varit att det finns en risk att olika inspektörer gör olika bedömningar. Därför är det viktigt att framöver kontinuerligt arbeta med samsynsdiskussioner inom inspektörsgruppen för ökad samsyn och mer likriktad bedömning av de brister som upptäcks under inspektionerna.