



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

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

RIKTAD KONTROLL 2010; MIKROBIOLOGISKA UNDERSÖKNINGAR – GRANSKNING AV EGENKONTROLL HOS LIVSMEDELSPRODUCENTER

En rapport från miljöförvaltningen

Förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten ” Mikrobiologiska undersökningar - Projekt för granskning av egenkontrollen hos livsmedelsproducenter i Stockholm Stad”
2. Översända rapporten till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Miljöförvaltningen genomförde under 2010 ett projekt för att kontrollera livsmedelsproducerande anläggningar i Stockholm Stad och deras system för egenkontroll vad gäller mikrobiologiska undersökningar.

I projektet ingick 63 livsmedelsföretag varav huvuddelen var animalieanläggningar som hanterar styckat kött-, fisk- och mjölkprodukter samt färdiglagad mat. Även enstaka vegetabilieanläggningar har ingått i projektet.

Projektets syfte gick ut på att kontrollera efterlevnaden av den lagstiftning som finns inom området. Resultatet visade att drygt hälften av företagen hade brister i sitt system för egenkontroll vad gäller de undersökningar som ska göras på livsmedel i enlighet med lagstiftningen om mikrobiologiska kriterier.

Även om mikrobiologiska undersökningar är en del av företagens verktyg för att producera säkra livsmedel så är det inte hela systemet. Grunderna till säkra livsmedel är

alltid GHP, d v s God Hygien Praxis som bland annat inkluderar rengöring, hantering av livsmedel vid rätt temperatur vid rätt tillfälle och personalhygien. Det innebär således att om ett företags system för mikrobiologiska kriterier har brister betyder inte det automatiskt att livsmedlen blir mindre säkra.

Endast fem av anläggningarna fick bedömningen ”underkänd”. Dessa fick relativt omgående uppföljande besök för kontroll av att konstaterade brister hade åtgärdats. Anläggningar med bedömningen ”med anmärkning” följ upp inom ramen för ordinarie kontroll eftersom bristerna var av mindre allvarlig art.

Projektet ingick i ramen för den ordinarie kontrollen. Miljöförvaltningens granskning av området mikrobiologiska kriterier kommer även fortsättningsvis att bedrivas vid ordinarie kontrollbesök.

Bakgrund

GENOMFÖRANDE

Enligt gällande lagstiftning är det livsmedelsföretagaren som har det primära ansvaret för livsmedels säkerheten och att upprätta system för säkra livsmedel grundat på HACCP-principerna (i rapporten även kallat system för egenkontroll).

För att verifiera att de livsmedel ett företag producerar är säkra regleras också vilka prover som ska tas i produktionen och på den färdiga produkten. I en särskild förordning, Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel, specificeras närmare de mikrobiologiska kriterier som livsmedlen ska uppfylla.

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.

I projektet ingick 63 livsmedelsanläggningar. Dessa besöktes inom ramen för ordinarie kontroll. Vid besöken granskades företagens system för mikrobiologiska undersökningar; om rätt antal prover togs enligt plan och på rätt sätt, om rätt parametrar analyserats och hur bristande analysresultat följts upp. Framför allt granskades dokumentation såsom provtagningsplan, analysprotokoll och dokumenterade åtgärder eller protokoll från internrevision, men hänsyn togs även till muntliga redogörelser.

RESULTAT

Av de totalt 63 besökta anläggningarna fick fem anläggningar bedömningen ”underkänd” när det gällde system för mikrobiologiska kriterier. Orsakerna varierade, men gällde främst brister i provtagning som ökade risken för att livsmedlen som släpptes ut på marknaden inte var säkra. Bland annat fanns två fall av tillverkare av ätbara livsmedel som saknade provtagning för kontroll av *Listeria* på såväl ätbara livsmedel som på utrustning och miljö i livsmedelslokalen.

Bedömningen ”Med anmärkning” delades ut till 29 anläggningar. Dessa anläggningar hade brister som bland annat rörde otidiga, ofullständiga eller inaktuella provtagningsplaner.

Förvaltningens synpunkter

Företagens ansvar för att producera säkra livsmedel bygger på att de har fungerande system. I vissa fall har man från lagstiftande håll redan uttalat vad som bedömts som en stor risk vid livsmedelshantering och reglerat detta.

Mikrobiologiska undersökningar på livsmedel hos livsmedelsproducenter är ett sådant område. Därför är det viktigt att företagen, i sina system för säkra livsmedel, inkluderar provtagningsplaner som uppfyller lagstiftningens krav vad gäller antal och analyser.

Även om mikrobiologiska undersökningar är en del av företagens verktyg för att producera säkra livsmedel så är det inte hela systemet. Grunderna till säkra livsmedel är alltid GHP, d v s God Hygien Praxis som bland annat inkluderar rengöring, hantering av livsmedel vid rätt temperatur vid rätt tillfälle och personalhygien. Det innebär således att om ett företags system för mikrobiologiska kriterier har brister betyder inte det automatiskt att livsmedlen blir mindre säkra.

Endast fem av anläggningarna fick bedömningen ”underkänd”. Dessa fick relativt omgående uppföljande besök för kontroll av att konstaterade brister hade åtgärdats. Anläggningar med bedömningen ”med anmärkning” följ upp inom ramen för ordinarie kontroll eftersom bristerna var av mindre allvarlig art.

Projektet ingick i ramen för den ordinarie kontrollen. Miljöförvaltningens granskning av området mikrobiologiska kriterier kommer även fortsättningsvis att bedrivas vid ordinarie kontrollbesök.

Slut

Bilagor

Bilaga 1 Rapport ”Mikrobiologiska undersökningar - Projekt för granskning av egenkontrollen hos livsmedelsproducenter i Stockholm Stad”

