



Handläggare: Daniel Persson
Telefon: 08 508 28 758

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2012-10-23, p. 11

Riktad kontroll 2011 - Fisken i fokus

En rapport från miljöförvaltningen

Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna rapporten till Livsmedelsverket för kännedom

Gunnar Söderholm
Förvaltningsdirektör

Daniel Selin
Avdelningschef

Sammanfattning

Miljöförvaltningen genomförde under 2011 ett projekt med inriktning på kontroll av fisk, skaldjur och blötdjur i butiksledet.

Målet med projektet var att kontrollera livsmedelshygien, separering och tilläggsmärkning samt att få en bättre helhetsbild av den manuella hanteringen av fisk, skaldjur och blötdjur i butiksledet.

Totalt kontrollerades 66 butiker med manuell fiskdisk eller som förpackade och märkte fisk/skaldjur/blötdjur eller tillhandahöll lösviktsbox med skaldjur/blötdjur där boxen sköttes av ett externt bolag.

Hygien, inklusive vattenkvalitet och temperatur, separering och hantering i och i anslutning till de manuella fiskdiskarna och de externa frysboxarna fungerade i huvudsak tillfredsställande

Tilläggsmärkningen fungerade sämre, framför allt vid lösviktsförsäljning av levande ostron och musslor där 89 % av butikerna saknade rutiner för att upprätthålla lagstadgad spårbarhet. Butiker med manuella fiskdiskar hade 49 % brister avseende tilläggsmärkningen och hela 13 % saknade all form av tilläggsmärkning.

Med anledning av de brister som konstaterats kommer ett uppföljande projekt att genomföras under 2013.

Bakgrund

Under 2009 genomfördes kontroller på märkning av fisk, skaldjur och blötdjur i butiksledet där brister i märkningen konstaterades. Tilläggsmärkning av fiskeriprodukter och vattenbruksprodukter är en obligatorisk märkningsuppgift oavsett om produkten saluhålls i en manuell fiskdisk eller som förpackad vara. I tilläggsmärkningen skall handelsbeteckning, produktionsmetod och fångstzon eller ursprungsland finnas med.

Vidare ville förvaltningen kontrollera hygien på anläggningarna, främst med fokus på *Listeria* (*Listeria monocytogenes*) och histamin. Bakterien *Listeria* kan orsaka sjukdomen listerios som ger bland annat diarré, huvudvärk, influensaliknande symptom. Histaminförgiftning kan ge akuta hudrodnader/utslag, magsmärtor, kräkningar och diarré. Fisk kan innehålla höga halter av aminosyran histidin som kan omvandlas av bakterier till histamin. Histidin finns framför allt i tonfisk och makrill och omvandlingen till histamin sker när fisken hanteras felaktigt vid för hög temperatur.

Listeria och histamin är två potentiella faror att ta särskild hänsyn till vid hantering av fisk, skaldjur och blötdjur i butik, bland annat då Infektionsdosen av *Listeria* är relativt liten hos riskgrupperna. Riskgrupper för infektionen är personer med nedsatt immunförsvar, gravida och äldre människor. Det är därför av vikt att de som arbetar i till exempel de manuella fiskdiskarna har kunskap om och kan arbeta förebyggande med dessa faror.

Målet med detta projekt blev således att kontrollera livsmedelshygien, separering och tilläggsmärkning samt att få en bättre helhetsbild av den manuella hanteringen av fisk, skaldjur och blötdjur i butiksledet.

Genomförande

Projektet genomfördes inom ramen för den årliga kontrolltiden på butiker som hade manuell fiskdisk, förpackade och märkte fisk/skaldjur/blötdjur och / eller

tillhandahöll lösviktsbox med skaldjur/blötdjur där boxen sköttes av ett externt bolag. Vid inspektion i butikerna användes en enkät med frågor kring de aktuella frågeställningarna.

Totalt kontrollerades 66 butiker med manuell fiskdisk eller som förpackade och märkte fisk/skaldjur/blötdjur eller tillhandahöll lösviktsbox med skaldjur/blötdjur där boxen sköttes av ett externt bolag.

Vid besöket kontrollerades personalhygien, rengöring, separering, temperaturer samt personalens kunskap om riskerna med histamin och Listeria.

Tilläggsmärkning kontrollerades i manuella fiskdiskar och boxar samt butiksförpackad kyld fisk och kylda skaldjur/blötdjur. I de butiker där musslor och ostron salufördes levande och oförpackade kontrollerades även etiketter med identifieringsmärke.

Resultat

Tilläggsmärkning

Av 26 besökta butiker i riskklass 1 & 2 hade 8 stycken (31 %) avvikelser som gällde tilläggsmärkning av fiskeriprodukter. Av 40 besökta butiker i riskklass 3 hade 17 stycken (43 %) denna typ av avvikelser.

Hygien och temperatur

Av 26 besökta butiker i riskklass 1 & 2 hade 2 stycken (8 %) avvikelser som gällde hygien och temperatur. Av 40 besökta butiker i riskklass 3 hade 1 stycken (3 %) denna typ av avvikelse. Denna enda avvikelse gällde rengöring i berednings- och diskutrymmen i anslutning till den manuella fiskdisken.

Kunskap om Listeria och histamin

Kunskapen om Listeria och histamin får i stort sett anses god bland personal i butikernas fiskhantering. Inspektörerna upplevde att det endast var enstaka butiker där man inte alls kände till farorna med Listeria och histamin.

Förvaltningens synpunkter

Hygien, inklusive vattenkvalitet och temperatur, separering och hantering i och i anslutning till de manuella fiskdiskarna och de externa frysboxarna fungerar i huvudsak tillfredsställande, likaså kunskaperna kring Listeria och histamin.

Märkning var, är och verkar förbli en svår uppgift för butikerna. Av totalt 54 kontrollerade manuella fiskdiskar (i riskklass 1, 2 och 3) hade 49 % brister avseende tilläggsmärkningen och hela 13 % saknade all form av tilläggsmärkning. Av totalt 35 butiker (i riskklass 1, 2 och 3) som hade lösviktsförsäljning av levande ostron och musslor saknade 89 % rutiner för att upprätthålla lagstadgad spårbarhet.

De avvikelser som konstaterats i projektet har hanterats inom ramen för den normala kontrollen. Vid allvarliga brister har företagen förelagts att åtgärda dessa.

Kontroll av tilläggsmärkning är komplicerat och tidskrävande då det innebär granskning av omfattande dokumentation. Förvaltningen avser därför att även fortsättningsvis bedriva kontrollen i projektform. Då brister i märkningen konstaterats kommer ett uppföljande projekt att genomföras under 2013.

Slut

Bilagor

1. Rapport ” Fisken i fokus”