



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Riktad kontroll livsmedelsbutiker 2008

Med fokus på märkning

En rapport från Miljöförvaltningen,
Avdelen för Livsmedelskontroll
Therese Grandell Svärd
Peter Nurminen
Januari 2009

Sammanfattning

Under 2008 har Enheten för butik, tillverkning och partihandel genomfört en riktad kontroll med fokus på märkning i livsmedelsbutiker. Kontrollerna genomfördes med hjälp av Livsmedelsverkets checklista för detaljhandeln och totalt inspekterades 565 butiker, både med och utan manuell hantering. Av de kontrollerade verksamheterna erhöll en tiondel bedömningen *underkänd*, en tredjedel *med anmärkning* och resterande *utan anmärkning*. Utfallet av kontrollerna visar tydligt att märkningen är ett problem då mer än en fjärdedel av avvikelserna återfinns inom detta kontrollområde. Problem som uppmärksammats är bland annat att verksamheterna saknar rutiner för att säkerställa märkningen, felaktig märkning av grillad kyckling samt bristande ursprungsmärkning av nötkött. Av sammanställningen kan man dra slutsatsen att livsmedelsföretagarna behöver öka sina kunskaper om och se över sina rutiner för märkning då bristande märkning kan innebära både direkta hälsorisker för konsumenten men även en risk att bli vilseledd.

Innehållsförteckning

INLEDNING	4
METOD	4
RESULTAT	6
Avvikelsefördelning.....	6
Sanktioner	7
Provtagningsresultat.....	7
DISKUSSION	8
Slutord.....	9

Inledning

Under 2008 har Enheten för butik, tillverkning och partihandel genomfört riktade kontroller i livsmedelsbutiker. En butik definieras som en verksamhet som i huvudsak ägnar sig åt försäljning av livsmedel som är avsedda att förtäras vid senare tillfälle. Kategorin butik har sedan delats in i underkategorierna:

- Butik med råa animalier: till exempel en butik med styckning, malning av köttfärs och/eller matlagning.
- Butik med beredning, ej råa animalier: till exempel en butik med skivning av charkprodukter, bitning av ost eller beredning av smörgåsar och/eller sallader.
- Försäljning utan beredning: till exempel en butik som enbart säljer förpackade livsmedel och/eller varor för självtag som ej kräver en viss förvaringstemperatur.

Syftet med den riktade kontrollen var främst att kontrollera märkning och presentation av livsmedel. I samband med den riktade kontrollen omprövades också de verksamheter som ej redan erhållit ett nytt beslut om godkännande eller registrering. I tre butiker provtogs även butikspackad färdigmat.

Metod

Inom den riktade kontrollen har 565 av totalt 1275 stycken butiker inspekterats (tabell 1). Verksamheterna är indelade i olika riskklasser beroende av vilken typ av livsmedelshantering och storlek de omfattar. Inom riskklass 1-3 återfinns butiker med manuell hantering, till exempel av kött och fisk, och i riskklass 4-5 butiker med ringa eller utan manuell hantering. Riskklassen avgör sedan hur många kontrolltimmar en verksamhet tilldelas varje år. En låg riskklass innebär att verksamheten har fler kontrolltimmar.

I riskklass 4 och 5 har verksamheten endast ingått i den riktade kontrollen om den ej tidigare omprövats i enlighet med den nya livsmedelslagstiftningen. Verksamheter som ansökt om godkännande under 2008 ingick inte i den riktade kontrollen. I huvudsak har oanmälda inspektioner utförts. Som hjälpmedel vid samtliga inspektioner användes checklistan för kontroll av detaljhandeln som tagits fram av Livsmedelsverket.

Tabell 1. Antal kontrollerade butiker i respektive riskklass.

Riskklass	Antal kontrollerade butiker
1	1
2	67
3	199
4	150
5	148
Totalt:	565

Verksamheten har vid kontrollbesöket fått bedömningen *utan anmärkning* om inga avvikelser påträffats. Bedömningen *med anmärkning* erhålls om avvikelser givits inom högst tre kontrollområden samt bedömningen *underkänd* om avvikelser givits inom fyra eller fler kontrollområden eller om en eller flera allvarliga avvikelser konstaterats. Ett kontrollbesök med bedömningen *underkänd* har föranlett en uppföljande inspektion. I de

fall det varit aktuellt med en uppföljande kontroll har endast utfallet av den första kontrollen tagits med i sammanställningen av resultatet. De butiker som givits bedömningen *underkänd* vid den första inspektionen och sedan inte åtgärdat avvikelserna vid den uppföljande kontrollen har förelagts att vidta åtgärder.

Följande systemområden har ingått vid samtliga kontroller:

- Utbildning/kunskap
- Märkning
- Mottagningskontroll
- Tid- och temperaturprocesser
- Spårbarhet

I de butiker som utöver förpackade livsmedel även haft manuell hantering av oförpackade livsmedel, till exempel fisk och kött, har även följande systemområden ingått:

- Personlig hygien
- Rengöring
- Förpackningsmaterial
- Separering
- Faroanalys

Beroende av kontrollens omfattning och verksamheten art har även andra systemområden kontrollerats i vissa butiker.

Provtagning utfördes i butiker som själva tillagar, förpackar och märker färdigmat. Av de kontrollerade butikerna fanns enbart tre verksamheter som utförde alla dessa moment. Produkter från butiker som tillagade men sålde över manuell disk har inte ingått i provtagningen eftersom fokus låg på märkning av det som förpackades i butik av egentillverkade livsmedel. Tre produkter; laxpudding, lax med potatissallad och chili con carne, provtogs i en serie om fem i dessa tre butiker. Mikrobiologisk analys av produkterna utfördes av externt laboratorium på bäst-före-datumet och de parametrar som undersöktes var bland annat totalantalet aeroba mikroorganismer, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, *Bacillus cereus* och *Listeria monocytogenes*. I samband med provtagningen kontrollerades märkningen på samtliga produkter.

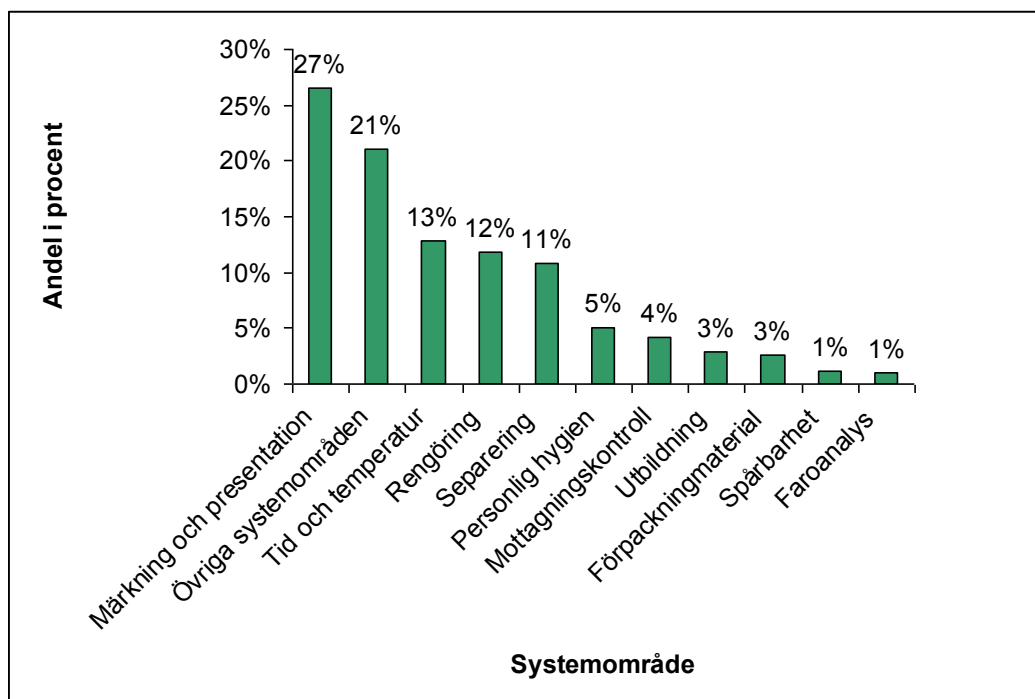
Resultat

Av samtliga butiker som kontrollerats fick 61 % bedömningen *utan anmärkning*, 30 % *med anmärkning* och 9 % *underkänd*. Störst andel butiker med omdömet *med anmärkning* återfinns i riskklass 2 och med omdömet *underkänd* i riskklass 3 (tabell 2). Då det enbart finns en butik i riskklass 1 anses utfallet för denna grupp ej statistiskt representativt.

Tabell 2. Utfall av kontrollerna i respektive riskklass.

Riskklass	Antal kontrollerade	Andel utan anmärkning	Andel med anmärkning	Andel underkända
1	1	-	-	100,0%
2	67	44,8%	47,8%	7,5%
3	199	51,8%	37,2%	11,1%
4	150	65,3%	26,7%	8,0%
5	148	75,7%	16,9%	7,4%
Totalt:	565	60,7%	30,3%	9,0%

Sammantaget har flest avvikelser delats ut inom systemområdena *rengöring*, *separering*, *märkning och presentation* samt *tid- och temperaturprocesser*. Av det totala antalet givna avvikelser återfinns 62 % inom dessa fyra systemområden (figur 1).



Figur 1. Andel avvikelser inom respektive systemområde i förhållande till det totala antalet utfärdade avvikelser för samtliga butiker.

Avvikelsefördelning

Systemområdet *märkning och presentation* är det kontrollområde som givits flest avvikelser. Mer än en fjärdedel av avvikelserna återfinns inom detta område. Den punkt som överväger är *rutin* vilken 14 % av samtliga kontrollerade butiker fått avvikelse på och som återfinns inom alla typer av verksamheter. Näst mest förekommande är punkten *ursprungsmärkning* vilken återkommer med hög frekvens hos verksamheter med manuell hantering. Även punkten *märkning (ingen omedelbar redlighetsrisk)* är vanligt

förekommande, främst hos verksamheter med manuell hantering. Den allvarliga avvikelserna som dominerar inom området, särskilt i verksamheter utan manuell hantering, är *märkning (hälsorisk)*. Av de butiker som erhållit omdömet *underkänd* har 20 % givits denna avvikelse. Allvarlig avvikelse på punkten *märkning (uppenbar redlighetsrisk)* har konstaterats hos 18 % av de underkända butikerna, majoriteten av dessa saknar manuell hantering. De punkter inom kontrollområdet som givits minst avvikelser är *dokumentation* och *intern spårbarhet*.

Butiker med manuell hantering är de som mest frekvent givits avvikelse inom systemområdet *tid- och temperaturprocesser* där punkten *rutin* dominerar. Den allvarliga avvikelserna inom området som förekommer mest frekvent är *dokumentation varmhållning* vilken återfinns hos 22 % av de butiker som erhållit omdömet *underkänd*. Samtliga butiker med denna allvarliga avvikelse har manuell hantering.

Avvikelser inom systemområdet *separering* har främst givits för *golvförvaring* och *ovidkommande föremål* och förekommer till största del hos butiker utan manuell hantering. Båda dessa punkter speglar den allmänna ordningen i butiken. Avvikelser inom systemområdet *rengöring* förekommer både hos butiker med och utan manuell hantering där punkten *golv, väggar, tak och inredning* dominerar.

Vid kontroll av butiker med manuell hantering kontrollerades även systemområdena *personlig hygien, förpackningsmaterial* och *färdanalys*. Av den totala andelen avvikelser som givits står avvikelser inom dessa tre områden för 9 % där området *personlig hygien* dominerar och *färdanalys* förekommer i lägst frekvens. Dessa områden har dock inte kontrollerats i samtliga verksamheter vilket medför att den verkliga andelen kan vara annorlunda.

Utöver de allvarliga avvikelser som nämnts ovan utmärker sig ytterligare tre. Av de butiker som givits bedömningen *underkänd* har 20 % fått en allvarlig avvikelse på punkten *korrekta uppgifter för godkännande/registrering*. Majoriteten av dessa är verksamheter utan manuell hantering. Både i butiker med och utan manuell hantering dominerar även avvikelse för *korrigerande åtgärder*. Av de butiker som erhållit omdömet *underkänd* har 20 % fått en allvarlig avvikelse på denna punkt. Andelen butiker som givits allvarlig avvikelse på punkten *kunskap* är 18 % och majoritet av dessa har manuell hantering.

Sanktioner

Av de butiker som erhållit bedömningen *underkänd* hade majoriteten åtgärdat avvikelserna vid det uppföljande kontrollbesöket. Nio verksamheter förelades att vidta åtgärder då de ej korrigerat avvikelserna vid uppföljningen. Totalt utfärdades elva beslut om sanktioner i dessa verksamheter. Av dessa är fem direkt anknutna till märkning. De rör bland annat förelägganden att upprätta och införa en rutin för märkning, system för journalföring av nötkött samt saluförbud för färdmärkta livsmedel. Övriga sanktioner omfattar förbud mot viss beredning, förelägganden att upprätta och införa ett system för egenkontroll samt saluförbud av bland annat ej godkända livsmedel.

Provtagningsresultat

Av de tre provtagna färdigmatsprodukterna blev det mikrobiologiska utlåtandet tillfredställande för samtliga prov av laxpudding och rökt lax med potatissallad. Samtliga prover med chili con carne fick bedömningen godtagbart med anmärkning. Denna produkt hade en angiven hållbarhetstid på fem dagar. Bedömningen grundar sig på för högt antal aeroba mikroorganismer vid 30°C samt i vissa fall antalet *Enterobacteriaceae*. Vid kontroll av produkternas märkning konstaterades att samtliga hade brister. Bland annat räknades ingredienserna ej upp i fallande ordning, vissa ingredienser var ej deklarerade samt att det saknades uppgift om nettokvantitet.

Diskussion

Utfallet av genomförda kontroller visar tydligt att systemområdet *märkning och presentation* givits flest avvikelser. Ofta har verksamheten saknat ändamålsenliga rutiner som beskriver hur en korrekt märkning säkerställs vid mottagningskontrollen samt när butiken märker egna varor. Avvikelserna har i många fall berott på felaktig märkning av varmhållen grillad kyckling, till exempel avsaknad av eller bristande ingrediensförteckning samt felaktig förvaringsanvisning. I många fall där avvikelse tilldelats inom märkningsområdet har livsmedlen helt saknat obligatoriska märkningsuppgifter. Detta har särskilt uppmärksammats för livsmedel som förpackas och märks i butiken. Vanligt förekommande var också att märkningsuppgifterna ej fanns angivna på svenska, något som var särskilt påtagligt i butiker med ett etniskt sortiment med en stor andel importerade produkter. I dessa fall har ibland även problem uppstått när den befintliga märkningen översätts till svenska. Ofta översätts enbart ingrediensförteckningen och andra obligatoriska märkningsuppgifter förbises eller blir felaktiga. Som exempel kan nämnas att det oftast saknades en konsumentkontakt inom EES då enbart den ursprungliga tillverkaren i tredje land fanns angiven. Avsaknad av eller bristfälligt journalföringssystem och/eller korrekt ursprungsmärkning av nötkött samt tilläggsmärkning av fiskeriprodukter är också avvikelser som återkom vid många kontroller. Ytterligare en avvikelse som konstaterats i många mindre verksamheter utan manuell hantering var att finska ägg förpackats i kartonger med svensk flagga på samt att beteckningen ”svenska ägg” fanns angiven. Enligt verksamhetsutövaren berodde detta på att de köpt äggen och förpackningarna var för sig och sedan själva packat äggen i butiken. Detta medför ytterligare ett problem då enbart godkända äggpackerier tillåts förpacka ägg.

Bristande märkning kan i många fall vara en allvarlig hälsorisk då konsumenten till exempel inte får information om eventuella allergena ingredienser. Det är även en redlighetsrisk då uppgift om ursprungsland eller nettokvantitet ej alltid är angivet. Konsumenten mister då sin möjlighet att göra en selektiv bedömning av vilken produkt som passar dennes intressen bäst. Journalföring av nötkött är inte bara ett medel för att säkerställa spårbarheten utan även ett sätt att uppmärksamma fusk då det är möjligt att kontrollera att köttets ursprung ej ändras.

Inom systemområdet *tid- och temperaturprocesser* har många butiker en rutin för temperaturkontroll men slarvar med dokumentationen. I flera fall följs ej uppsatt rutin avseende kontroll- och dokumentationsfrekvens. Detta i samband med att flera avvikelser givits inom systemområdet *utbildning* ger en indikation på att många företagare saknar relevant kunskap om de risker som finns i verksamheten.

I flera verksamheter utan manuell hantering har företagaren ej anmält livsmedelsverksamhet till Miljöförvaltningen och därmed erhållit en allvarlig avvikelse på punkten *korrekta uppgifter för godkännande/registrering* som lett till ett underkänt kontrollbesök. Flera av företagare har i dessa fall uppgivit att de ej varit medvetna om anmälningsplikten eller antagit att det fortfarande är lokalen som godkänns. Allvarlig avvikelse på punkten *korrigering av åtgärder* har givits om företagaren underlåtit att vidta åtgärder för att komma till rätta med avvikelser som Miljöförvaltningen påtalat vid tidigare inspektioner.

Analysresultaten från provtagningen av färdigmat visar att de hållbarhetstider som butikerna anger är rimliga. Det kan dock ifrågasättas, särskilt beträffande chili con carne, om de hållbarhetstider som angetts har tillräcklig marginal för att kompensera för ett felaktigt kundbeteende. Vid provtagningen transporterades och förvarades samtliga prover vid samma eller lägre temperatur än den angiven på förpackningen vilket kunderna sällan gör. Detta skulle kunna leda till en snabbare tillväxt av mikroorganismer och därmed ett för högt antal vid bäst-före-datumet. Då halten *Enterobacteriaceae* var hög i flera av de prover som bedömts som tjänliga med anmärkning behöver butikerna

även se över sina berednings- och hanteringsrutiner. Förekomst av detta bakteriesläkte kan tyda på dålig råvara, återkontamination efter upphettning, ohygieniska hanteringsförhållanden eller olämpliga tid/temperaturförfaranden. Ett högt värde på halten totala aeroba mikroorganismer kan bero på samma orsaker som nämns ovan men även på grund av en långsam nerkyllning. Att värdet hålls lågt är viktigt då det är en stor orsak till förkortad hållbarhetstid.

Det har uppmärksammats att vissa butiker som säljer färdigmat har frångått att paketera produkten. Istället säljs maten från bufféer där personalen eller kunden själv fyller ett tråg med de produkter som önskas. Detta system ställer höga krav på hanteringshygienen i butiken samt att informationen kring produkterna förmedlas på ett korrekt sätt till konsumenterna.

Slutord

Sammanställningen visar att livsmedelsföretagarna behöver se över sina rutiner för märkning. Miljöförvaltningen ser därför positivt på att branschorganisationen Svensk Dagligvaruhandel har tagit ansvar för att förtydliga och förenkla tolkning av livsmedelslagstiftningen för sina medlemmar, bland annat genom att införa en standard för de anslutna butikerna. Det vore också önskvärt att importörer och producenter tog ett gemensamt ansvar för att medverka till att livsmedlens märkning blir korrekt i de länder de avser säljas.