

2009-02-11

Dnr. 2008-014023-379
kop. Avd Chef
jurist

Johanneshov 2009-02-09
Betr: Dnr: 2008-014023-379

ÖVERKLAGAN

Härmed överklagar vi rubricerat beslut angående bedömningen som ligger till grund för riskklassificering av vår verksamhet. Beslutet som innebär en förflyttning till klass C mot tidigare B, samt ersätter tidigare beslut om den årliga avgiften för livsmedelskontroll av anläggningen.

Bakgrund

Vi fick tillstånd av Borgulf Kött o Fläsk L Rowland AB att nyttja en lokal hos Borgulf för ett parti skinka som skulle tinas över ett par dagar. Anledningen till att vi ville nyttja lokalerna var utrymmesbrist i vår egen anläggning. Vi visste att verksamhet bedrevs i lokalerna men att styckningsverksamhet upphört sedan ca två månader tillbaka i tiden. Vi kände även till att företaget intill Järvsö kvalitetsstyckning nyttjade helfallskylan med Saluhallsförvaltningens tillstånd. Vi visste dock inte att Borgulf saknade tillstånd för livsmedelshantering.

För att det inte skulle föreligga någon risk för korsflöde försäkrade vi oss om att de djurkroppar Järvsö kvalitetsstyckning hade i hängfalls kylan inte skulle hanteras i den lokal vi tänkt använda för tining.

Lokalen hade kyla, och bedömdes vid den okulära kontrollen som ren och lämplig för sitt ändamål. Angående rengöring av lokalen sköttes det av vår egen personal och det handlade om att nyttja lokalen i ett par dagar.

Vi medger att vi borde ha kontaktat Miljöförvaltningen för att kontrollera om lokalen var godkänd för vårt ändamål, men vi handlade i god tro och hade ingen anledning att ifrågasätta att lokalen saknade tillstånd för livsmedelshantering. Vi samarbetar med flera externa företag och i vår HACCP plan ingår rutiner för det (se bilaga 3).

För att säkerställa själva tiningsprocessen använde vi oss av en viss mängd salt i vattnet en 5 procentig tiningslake för att skinkorna inte skall gå isär och tappa färg. I processteget därefter skulle produkten rimmas och kokas i K. Lagerströms lokaler som ligger strax intill.

Mikrobiologisk provtagning har utförts på råvaran samt slutprodukt. Inget resultat är bedömt som otjänligt vilket verifierar att processflödet med kontroller fungerat (se bilaga 2).

I motiveringen anges även att företaget har varit inblandade i en liknande händelse för c.a 10 år sedan med i huvudsak samma ledning. Detta påstående är helt felaktigt och är inte relevant till händelsen då endast en av fyra ägare är kvar i ledningen samt att det är en ny juridisk person sedan 2004.

Yrkande

Vi har inte uppmärksammat att det företag vi tillfälligt lånat lokalen av saknade tillstånd sedan två månader efter att bedrivit verksamhet i lokalerna sedan 2003. Vi anser dock att vi handlat i god tro och att vi i vår motivering angett omständigheterna som ligger till grund för denna uppfattning. Hanteringen av skinka i lokalerna liksom transporter till och från denna har skett enligt vedertagna rutiner. Produktsäkerheten har inte äventyrats vilket bekräftas av våra egna mikrobiologiska prover.

Enligt uppgift från Miljöförvaltningen övervägde man inför 2009 års avgiftsbeslut att flytta vårt företag från erfarenhetsklass B till A (halvering av kontrolltiden) med hänsyn till goda resultatet från inspektioner och revisioner under 2008.

Allvarliga och upprepade avvikelser har inte förekommit (se bilaga 5).

Omständigheterna kring vårt tillfälliga utnyttjande av lokalen hos Borgulf för upptining av skinka den 17 november har dock av Miljöförvaltningen bedömts utgöra ett tillräckligt underlag för rubricerat beslut att flytta vårt företag från erfarenhetsklass B till C.

Beslutet innebär att tillsyningstiden fördubblas från 40 timmar till 80 timmar vilket medför en kostnadsökning för vårt företag med 42 000 kr.

Vi uppfattar beslutet som en ren bestraffningsåtgärd som inte står i någon som helst rimlig proportion till det formella fel vi har begått. Ingen fara för produktsäkerheten har förelegat.

Enligt Livsmedelsverkets Vägledning om Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter (2007-11-27) bör bedömningen av erfarenhetsklass ske ”utifrån den kontrollhistoria som finns för aktuell anläggning, dvs. resultatet från all kontroll, både den behöriga myndighetens normala kontroll och extra offentlig kontroll, bl. a. inspektioner, revisioner, provtagningar som gjorts vid anläggningen under den tid kontrollhistorien ska sträcka sig”. Av vägledningen framgår klart att omplacering till erfarenhetsklass med fler kontrolltimmar ”ska/ får inte ske med syfte att genom ytterligare avgift ”bestraffa livsmedelsföretagaren för att den inte skött sig ett år. Det finns andra sanktionsmöjligheter, se vägledning om uppföljning av kontroll och administrativa åtgärder vid bristande efterlevnad.”

Vi anser därför att Miljöförvaltningens beslut är orimligt och oacceptabelt. Det har inte tillräckligt stöd i lagstiftning och vägledningar. Vi hemställer därför att Länsstyrelsen undanröjer beslutet att omplacera vårt företag från erfarenhets klass B till C.

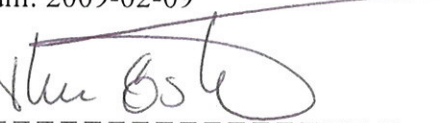


Stockholms Butikskött AB

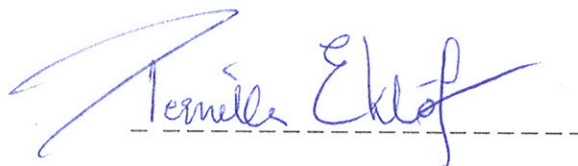
Bifogad dokumentation

- Bilaga 1: Åtgärdsplan för vidare hantering av upptining
- Bilaga 2: Analysresultat
- Bilaga 3: Ur kvalitetsmanualen. Dokument 2.5.1 Processflöde gris.
- Bilaga 4: Ur kvalitetsmanualen. Dokument 5.10 Rutiner för transporter.
- Bilaga 5: Miljöförvaltningens revision.

Johanneshov
Datum: 2009-02-09



Thomas Östlund, VD



Pernilla Eklöf, Kvalitetsansvarig

Bilaga 1



Stockholms Butikskött AB
TELEFON 08 448 09 10

Johanneshov 2008-11-18

Till:
Karin Granath
Miljöförvaltningen.

Åtgärdsplan för vidare hantering av upptining skinkor benfria:

Efter besked 2008-11-18 ca kl. 8:30 från Karin Granath, Miljöförvaltningen via telefonsamtal med Thomas Östlund, Stockholms Butikskött AB, vidtogs omedelbart följande åtgärder.

- De bassänger som stod uppställda för transport till K. Lagerström anläggning 504 för rimning och kokning, temperatur kontrollerades (uppmätt temp. +3,1), täcktes med täckplast, tejpades med sigilltejp och märktes. Därefter transporterades de med truck till Lagerström.
- Pallarna med produkter som var paketerade i kartong truckades till Stockholms Butikskött och står nu på färdigvarulager för upptining.
- Skinkorna som var upplagda för tining lades ner i skänkvagnar och bassänger, täcktes med täckplast, tejpades med sigilltejp och transporterade med truck till Stockholms Butikskött för fortsatt upptining.

För att kontrollera att produkterna inte har ett försämrat bakteriologiskt värde skickas prover på råvaror för mikrobiologisk analys, även prover på färdig produkt kommer att skickas till Steins laboratorium.

Stockholms Butikskött AB
Kvalitetsansvarig
Pernilla Eklöf

Stockholms Butikskött AB
Hallv 4-6
121 62 JOHANNESHOV
Sverige

Att:Pernilla Eklöf



ANALYSRAPPORT

Produkt:	Livsmedel/Chark	4801
Ankomstdatum:	2008.11.21	
Analysperiod:	2008.11.21 - 2008.11.24	
Provuttag :	2008.11.21	av:
Märkning:	Julskinka färdigkokt	

Analysparameter	Resultat	Enhet	Metod/Referens	Mätosäkerhet	
				Stand.Avk.	CV%
54001 Tot.aeroba mikroorg	<4,0	log/g	NMKL 86:4 2006		
54021 Escherichia coli	<1,0	log/g	NMKL 125:4 2005		
54031 Staph. aureus	<2,0	log/g	NMKL 66:4 2003		
54272 Provtagnings-temp *)	-	°C			
54273 Ankomst temperatur *)	-1,3	°C			



Lena Tryggvason

Denna rapport gäller endast det/de analyserade ämnena. Denna rapport får endast återges i sin helhet, om inte Eurofins Steins Laboratorium AB i förväg skriftligen godkänt annat.
CV %: Rel. Variationskoefficient DL: Detektionsgräns. Frågor på analysrapporten hänvisas till Eurofins Steins Laboratorium AB teknisk service - aktuellt segment.

*) = Ej ackrediterad analys

Eurofins Steins Laboratorium, Jönköping +46 (0) 36 18 76 90

CENTRALERFÖRBEREDNING

P.E

Stockholms Butikskött AB
 Hallv 4-6
 121 62 JOHANNESHÖV
 Sverige

Att:Pernilla Eklöf


 1648
 ISO/IEC 17025

 Jönköping 2008.11.25
 Sida 1 av 2
 Journal nr.: U208-08597

ANALYSRAPPORT

Produkt:	Livsmedel/Chark	4801	Antal Prov:	10
Ankomstdatum:	2008.11.21			
Analysperiod:	2008.11.21 - 2008.11.24			
Provuttag :	2008.11.21	av:		

Analys nr:	54001	54021	54031
Analysparameter:	Tot.aeroba mikroorg	Escherichia coli	Staph. aureus
Metod / Referens:	NMKL 86:4 2006	NMKL 125:4 2005	NMKL 66:4 2003
Enhet:	log/g	log/g	log/g
Mätosäkerhet:	CV%: Standardavvikelse:		

Löp nr	Märkning	Resultat	Resultat	Resultat	Resultat
1	Skinka bf ns	4,8	1,8	2,3	
2	Skinka bf ns	5,7	<1,0	<2,0	
3	Skinka bf ns	5,9	<1,0	<2,0	
4	Skinka bf ns	4,0	<1,0	<2,0	
5	Skinka bf ns	5,3	1,6	2,0	
6	Skinka bf ns	4,8	<1,0	<2,0	
7	Skinka bf ns	5,9	1,3	2,0	
8	Skinka bf ns	5,5	<1,0	<2,0	
9	Skinka bf ns	6,1	2,8	2,8	
10	Skinka bf ns	6,2	1,7	2,5	

P.E

Denna rapport gäller endast de/de analyserade ämnena. Denna rapport får endast återges i sin helhet, om inte Eurofins Steins Laboratorium AB i förväg skriftligen godkänt annat.
 CV %: Rel. Variationskoefficient DL: Detektionsgräns. Frågor på analysrapporten hänvisas till Eurofins Steins Laboratorium AB teknisk service – aktuellt segment.



Stockholms Butikskött AB
Hallv 4-6
121 62 JOHANNESHOV
Sverige

Att:Pernilla Eklöf



ANALYSRAPPORT

Produkt:	Livsmedel/Chark	4801	Antal Prov:	10
Ankomstdatum:	2008.11.21			
Analysperiod:	2008.11.21 - 2008.11.24			
Provuttag :	2008.11.21	av :		

Analys nr:					
Analysparameter:					
Metod / Referens:					
Enhet:					
Mätosäkerhet:	CV%:				
	Standardavvikelse:				
Löp nr	Märkning	Resultat	Resultat	Resultat	Resultat

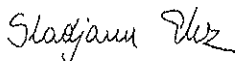
Bedömning 1-5:

Analysresultaten är godtagbara

Bedömning 6-10:

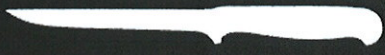
Analysresultaten är otillfredsställande pga att
3 resultat för aeroba mikroorganismer överstiger
värdet m (log 5,7).

Bedömt enligt förordning (EG) 2073/2005.



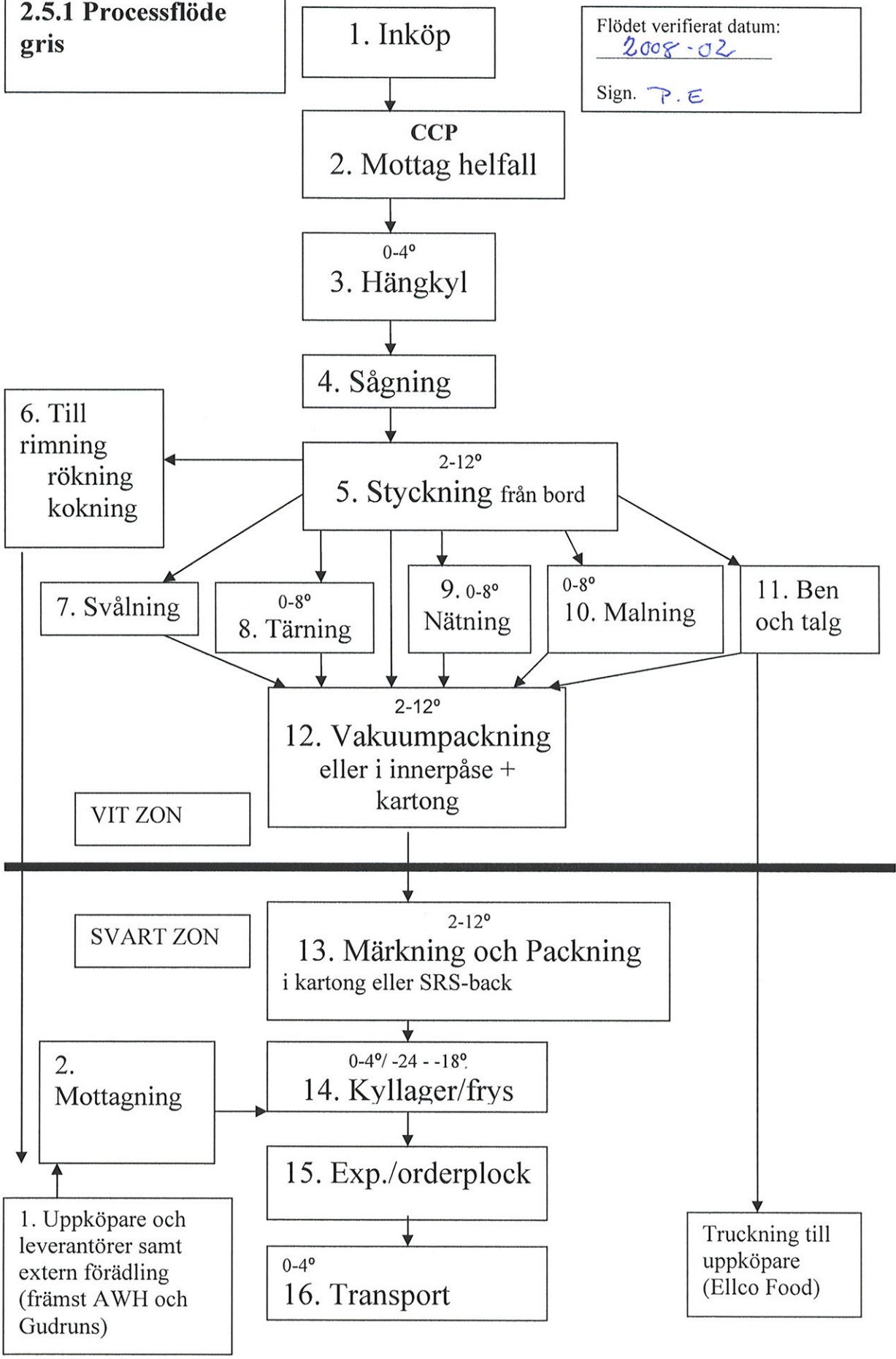
Sladjana Elez


Denna rapport gäller endast det/de analyserade ämnena. Denna rapport får endast återges i sin helhet, om inte Eurofins Steins Laboratorium AB i förväg skriftligen godkänt annat.
CV %: Rel. Variationskoefficient DL: Detektionsgräns. Frågor på analysrapporten hänvisas till Eurofins Steins Laboratorium AB teknisk service – aktuellt segment.

 Stockholms Butikskött AB TELEFON 08-448 09 10	Kvalitetsmanual	Giltig från 2008-05-05
	Del 2: HACCP-plan	1 sida
	Dokument: 2.5.1 Titel: Processflöde gris	Ansvarig för godkännande och uppdatering: Pernilla Eklöf

2.5.1 Processflöde gris

Flödet verifierat datum:
2008-02
Sign. P.E



 <p>Stockholms Butrikskött AB TELEFON 08-448 09 10</p>	Kvalitetsmanual Del 2: HACCP-plan	Giltig från 2008-05-05 Sidan 1 av 13
	Dokument: 2.5.2	Ansvarig för godkännande och uppdatering:
	Titel: Riskbedömning av processflöde gris	Permilla Eklöf

2.5.2 Riskbedömning av processflöde gris

Kriterier för bedömning och teckenförklaring:

Allvarlighetsgrad (A)

- 1= Händelsen har ingen påverkan på säkerhet/kvalitet.
- 2= Produktsäkerhet påverkas ej, dock produktkvalitet.
- 3= Produktsäkerhet påverkas ej, allvarliga brister i produktkvalitet.
- 4= Påverkar allvarligt både säkerhet och kvalitet.
- 5= Oacceptabelt, produkten ej säker för konsument (återkallelse och kassation).

Sannolikhet (S)

- 1= Händer en gång/år eller mer sällan
- 2= Händer ca 2-4 ggr/år
- 3= Händer ca 5-11 ggr/år
- 4= Händer ca 1 gång/månad
- 5= Händer ca 2-4 ggr/månad

A och S multipliceras (A x S) för att få den totala riskpoängen:

0-14 = GF grundläggande förutsättning


15-20 = CP Kontrollpunkt

21- 25 = CCP Kritisk kontrollpunkt

Vid total riskpoäng = 15-20, används ett beslutsträd (dokument: 2.3.3) för att identifiera eventuell kritisk kontroll punkt


Allergener

Allergener anses inte vara ett problem i produktionen, eftersom tillsatser eller kryddor inte används till det rena köttet. Tillsatser eller kryddor används dock vid den externa produktionen av rimmade, rökta, kryddade, marinerade eller kokta produkter. Rimmade varor vakuumpackas ibland i vår anläggning och det tillsatta nitratsaltet kan då förekomma på arbetsytor, skänkvagnar och maskiner i produktionslokalerna. Övriga beredda produkter levereras vakuumpackade och tillsatser, kryddor etc. kommer då inte in i vår produktionsanläggning. Våra leverantörer ansvarar för att deklarerat innehåll på förpackningen på de varor som inte packas här.

 <p>Stockholms Butikskött AB TELEFON 08-448 09 10</p>	<p>Kvalitetsmanual Del 2: HACCP-plan</p>	<p>Giltig från 2008-05-05 Sidan 2 av 13</p>
	<p>Dokument: 2.5.2 Titel: Riskbedömning av processflöde gris</p>	<p>Ansvarig för godkännande och uppdatering: Pernilla Eklöf</p>

Relevanta mikrobiologiska, kemiska och fysiska hälsofator för processflödet gris

Processsteg	Mikrobiologisk hälsofara	Kemisk hälsofara	Främmande föremål (fysisk hälsofara)	Förebyggande metod
1. Inköp	<i>Salmonella</i> , <i>E. coli</i>	Antibiotikarester		Leverantörsbedömning, separation, <i>Salmonella</i> -fritt.
2. Mottagning	<i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> <i>Listeria</i> <i>Yersinia</i> , <i>Trikiner</i> , <i>Campylobakter</i>		Förorening från slakteri eller transport: Olja, gödsel	Låg temperatur motverkar bakterietillväxt. <i>Salmonella</i> -fria leverantörer Föreningar putsas bort, benmärgen ska vara borttagen, djurslag separeras.
3. Hängkyl	<i>E. coli</i> <i>Listeria</i> <i>Yersinia</i> , <i>Trikiner</i> , <i>Campylobakter</i>	Enzymatisk nedbrytning i köttet.		Låg temperatur motverkar bakterietillväxt och enzymatisk aktivitet. Rengöring.
4. Sågning	<i>E. coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Listeria</i> <i>Yersinia</i> , <i>Trikiner</i> , <i>Campylobakter</i>	Rester av rengörings- och desinfektionsmedel. Smörjningsmedel.	Metall, hård plast, glasbitar, benflisor.	Låg temperatur motverkar bakterietillväxt. God personlig hygien. Goda rutiner för rengöring. Glas- och metallföremål kontrolleras dagligen.
5. Styckning	<i>E. coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Listeria</i> <i>Yersinia</i> , <i>Trikiner</i> , <i>Campylobakter</i>	Rester av rengörings- och desinfektionsmedel.	Metall, hård plast, glasbitar, benflisor.	Låg temperatur motverkar bakterietillväxt. God personlig hygien. Goda rutiner för rengöring. Glas- och metallföremål kontrolleras dagligen.

 <p>Stockholms Butiksköret AB TELEFON 08-448 89 10</p>	<p>Kvalitetsmanual Del 2: HACCP-plan</p>	<p>Giltig från 2008-05-05 Sidan 3 av 13</p>
	<p>Dokument: 2.5.2 Titel: Riskbedömning av processflöde gris</p>	<p>Ansvarig för godkännande och uppdatering: Pernilla Eklöf</p>

6. Rökning, rimning, kokning	<i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Listeria</i> <i>Yersinia, Trikiner,</i> <i>Campylobakter</i>	Rester av rengörings- och desinfektionsmedel.	Metall, hård plast, glasbitar, benflisor.	Godkända leverantörer och samarbetspartners, rutiner för rengöring av kärl, vagnar etc.
7. Svålning	<i>E. coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Listeria</i> <i>Yersinia, Trikiner,</i> <i>Campylobakter</i>	Rester av rengörings- och desinfektionsmedel. Smörjningsmedel.	Metall, hård plast, glasbitar, benflisor.	Låg temperatur motverkar bakterietillväxt. God personlig hygien. Gods rutiner för rengöring. Glas- och metallföremål kontrolleras dagligen.
8. Tärning	<i>E. coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Listeria</i> <i>Yersinia, Trikiner,</i> <i>Campylobakter</i>	Rester av rengörings- och desinfektionsmedel. Smörjningsmedel.	Metall, hård plast, glasbitar, benflisor.	Låg temperatur motverkar bakterietillväxt. God personlig hygien. Gods rutiner för rengöring. Glas- och metallföremål kontrolleras dagligen.
9. Nätning	<i>E. coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Listeria</i> <i>Yersinia, Trikiner,</i> <i>Campylobakter</i>	Rester av rengörings- och desinfektionsmedel. Ämnen som avges från nätet.	Metall, hård plast, glasbitar, benflisor.	Låg temperatur motverkar bakterietillväxt. God personlig hygien. Gods rutiner för rengöring. Produktspecifikation för nätet. Glas- och metallföremål kontrolleras dagligen.
10. Malning	<i>E. coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Listeria, Yersinia,</i> <i>Trikiner, Campylobakter</i>	Rester av rengörings- och desinfektionsmedel. Smörjningsmedel.	Metall, hård plast, glasbitar, benflisor.	Låg temperatur motverkar bakterietillväxt. God personlig hygien. Gods rutiner för rengöring.