



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

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

RIKTAD KONTROLL 2009; UTBILDNING HOS PERSONAL PÅ BUTIKER, FÖRSKOLOR OCH PRODUCENTER

En rapport från miljöförvaltningen

Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporten
- 2 Överlämna rapporten till Livsmedelsverket
- 3 Överlämna rapporten till samtliga stadsdelsnämnder
- 4 Överlämna rapporten till Svensk Dagligvaruhandel

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Kunskap och utbildning är grunden för att kunna hantera och producera säker mat. Eftersom tidigare projekt på miljöförvaltningen visat att det förekommer brister inom detta område hos vissa verksamhetstyper genomfördes hösten 2009 ett projekt med syfte att kartlägga utbildningsnivån hos personal som hanterar livsmedel i butiker, på förskolor och hos producenter.

Projektet visar att övervägande delen av de verksamheter som ingick i projektet har planer för hur personal ska utbildas inom livsmedelshygien. Utbildningsplan fanns hos 96 procent av de större butikerna, 83 procent av förskolorna och 91 procent av producenterna. Flera har också goda kunskaper om HACCP-principerna vilka är grunden för att skapa system för verksamhetens egenkontroll.

Sett ur ett flerårsperspektiv har det skett en betydande förbättring av utbildningsnivån hos många verksamhetsutövare. Införandet av ny EG-lagstiftning för hela livsmedelskedjan år

2006 i kombination med förbättrat och effektiviserat kontrollarbete hos kontrollmyndigheten har gett goda resultat.

Bakgrund

GENOMFÖRANDE

Efter ett projekt, dnr 2009-6040, avseende kunskapsnivån hos livsmedelsföretagare inom restaurangbranschen 2008 där Livsmedelskontrollen konstaterat att det fanns stora kunskapsbrister inom livsmedelshygien hos personal på restauranger så valde förvaltningen att 2009 fokusera på utbildningen hos personal inom butiker, förskolor och producenter.

Projektet genomfördes dels som en kartläggning av kunskapsnivån, men också som ett led i att öka samarbetet mellan enheterna inom Livsmedelskontrollen, i detta fall Butiksenheten och Tillverkningsenheten.

Under perioden augusti till och med december 2009 utfördes kontrollbesök på 75 butiker, 36 förskolor och hos 58 producenter i Stockholms stad. Kontrollbesöken gjordes inom den ordinarie kontrollen, men för kartläggningen hade varje inspektör en checklista med specifika frågor rörande utbildning. Frågorna på checklistan tog bland annat upp om den aktuella verksamheten följde någon branschriktlinje. Som hjälp och stöd för att livsmedelsföretag ska kunna producera och hantera säker mat finns nationella branschriktlinjer som är fastställda av Livsmedelsverket. Frågor ställdes vidare om verksamheten hade något system för utbildning och om detta även rörde tillfälligt anställd personal, om det fanns en dokumentation för systemet och om verksamheten regelbundet reviderade sin verksamhet som underlag för utbildningsbehovet.

RESULTAT

Eftersom det var tre olika typer av livsmedelsverksamheter som ingick i projektet så skiljer sig resultatet något från respektive verksamhetstyp. Grunden är dock att de allra flesta av de besökta verksamheterna har ett system för utbildning. För de som vid kontrollbesöket angett att de följer en branschriktlinje är resultatet något bättre än för de som angett att de inte följer någon branschriktlinje.

För butiker finns en branschriktlinje som heter ”Säker mat i din butik”. De allra flesta inom de etablerade livsmedelskedjorna följer denna branschriktlinje och har också tillräckliga system för utbildning. Fristående butiker har en tendens att ha ett något sämre system för utbildning och följer inte heller branschriktlinjen i samma utsträckning. Av de 75 butiker som ingick i projektet använder 93 procent av kedjornas butiker en branschriktlinje och 96 procent har en utbildningsplan.

Både privata och kommunala förskolor besöktes inom projektet, men eftersom antalet besökta förskolor var lågt (36 stycken) så har förvaltningen valt att inte särskilja resultaten mellan dessa. När det gäller branschriktlinjer för förskolor så fanns ingen sådan

att tillgå förrän hösten 2009 då Sveriges kommuner och landsting (SKL) gav ut ”Branschriktlinje för säker mat inom vård, skola och omsorg”. På grund av detta var det av naturliga skäl inte så stor andel av förskolorna som angav att de följde någon branschriktlinje. Trots detta har de allra flesta ett fungerande system för utbildning. Av de 36 förskolorna använde endast en den nya branschriktlinjen. Dock hade 83 procent en plan för utbildning.

På producentsidan besöktes en mängd olika typer av producenter, bland annat styckningsanläggningar, glasstillverkare, fiskanläggningar och vegetabilieproducenter. Flertalet av de tillfrågade producenterna angav att de inte följer någon branschriktlinje även om sådana finns att tillgå för flera olika producenttyper. Exempel på branschriktlinjer är ”Branschriktlinjen vid tillverkning av fiskprodukter” och ”Branschriktlinjer för hygienisk produktion av mjölkprodukter”. I stort sett alla av de kontrollerade producenterna svarade ändå att de har en plan för utbildning. Av de 58 producenterna använde 14 procent branschriktlinje medan 91 procent hade plan för utbildning.

Markant för samtliga tre verksamhetstyper var att en stor andel av den tillfrågade personalen angav att de fått utbildning inom HACCP vilket är positivt.

Förvaltningens synpunkter

Utbildning och kunskap inom livsmedelshygien är en grundförutsättning för att kunna producera och hantera säker mat.

Miljöförvaltningens slutsats av projektet är att en stor andel av de, inom projektet, kontrollerade företagen har en säker grund att stå på vad gäller utbildning och det är också intressant att se att en så stor andel även angett att de fått kunskap om HACCP-principerna vilka är viktiga verktyg för att bygga system för egenkontroll inom livsmedelsverksamheten.

Branschriktlinjer är en bra hjälp för företag inom respektive bransch, men dessa riktlinjer behöver anpassas och hanteras för att passa företagets egna rutiner för bland annat utbildning. Att de ger ett bra stöd framgår ändå av projektet då man kan se att företag som valt att följa en etablerad branschriktlinje har ett något bättre resultat vid kontrollerna än de som valt att inte följa någon branschriktlinje.

De avvikelser som framkommit i projektet föranleder inga ytterligare åtgärder från förvaltningens sida utan de kommer att följas upp inom ramen för den ordinarie kontrollen.

En sammanfattande bedömning är att kontrollarbetet har gett effekt. Sett ur ett flerårsperspektiv har det skett en betydande förbättring av utbildningsnivån inom de kontrollerade verksamhetstyperna. Införandet av ny EG-lagstiftning för hela livsmedelskedjan år 2006 ställde nya och tydliga krav på verksamhetsutövarna, särskilt



vad gäller system för egenkontroll. Kraven i lagstiftningen har, i kombination med förbättrat och effektiviserat kontrollarbete hos kontrollmyndigheten, gett goda resultat.

Slut

Bilagor

- Bilaga 1 Projektrapport ”Utbildning Riktad kontroll mot butiker, förskolor och producenter”
- Bilaga 2 Checklista till projektet