



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Revisionsprojekt riktat mot restauranger

En rapport från Miljöförvaltningen
Karina Alvarez och Jenny Weimer

Juni 2010

SAMMANFATTNING

Restaurangenheten på Miljöförvaltningens avdelning för livsmedelkontroll har genomfört ett revisionsprojekt riktat mot restauranger. Syftet med projektet var att undersöka om verksamheterna har ett fungerande system för egenkontroll som är anpassat till verksamheten och om det leder till att lagstiftningens mål uppfylls. Resultatet av revisionerna visar att tre fjärdedelar av alla restauranger som ingick i projektet har ett fungerande system för egenkontroll som är anpassat till verksamheten och att lagstiftningens mål om säkra livsmedel uppfylls. Det framkommer även att intern revision är en viktig del i företagets system för egenkontroll, då restauranger med avvikelse i intern revision har betydligt fler avvikelser i andra kontrollområden.

Syftet var också att öka samsynen mellan inspektörer på restaurangenheten samt tillvarata och tillämpa de kunskaper som erhållits vid kurser i revisionsteknik. Inspektörerna är överens om att vi lärt oss mycket av varandra och att vi tycker att samsynen ökat mellan inspektörer, då vi gjort likvärdiga bedömningar vid revisionerna.

En intressant uppföljning av det här projektet skulle vara att se vilka åtgärder som vidtagits i verksamheten vid nästa planerade kontroll. Kommer restaurangerna i högre utsträckning följa sina system för egenkontroll? Är rutinerna anpassade och ändamålsenliga? Genom att göra ett uppföljande projekt inom något år kan också en utvärdering göras avseende effekten av de kontroller som genomförs av förvaltningen.

INNEHÅLL

1	Inledning	7
2	Genomförande	8
3	Resultat	9
3.1	Avvikelse inom olika kontrollområden.....	9
3.2	Avvikelse inom samma kontrollområde	10
3.3	Samband mellan avvikelser.....	11
3.4	Övriga kommentarer.....	13
4	Diskussion och slutsats	14
	Bilaga I Checklista för kontroll av detaljhandel 2.1	17

I INLEDNING

Restaurangenheten på Miljöförvaltningens avdelning för livsmedelkontroll kontrollerar restauranger i Stockholms stad. Revision och inspektion är två av metoderna som kan användas för att kontrollera att kraven i livsmedelslagstiftningen efterlevs och att målen med lagstiftningen uppfylls i enlighet med artikel 12 i förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll. Skillnad mellan inspektion och revision är enkelt uttryckt att vid en revision analyseras i högre utsträckning hur livsmedelsföretagarens system för egenkontroll fungerar. I det här projektet har revisioner genomförts på restauranger i Stockholm stad. En inspektion sker oftast oanmäld, medan en revision ska vara förannmäld för att alla berörda ska kunna vara närvarande samt förberedda.

Enligt artikel 4 och 5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien ska den som bedriver en livsmedelsverksamhet ha ett system som identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten. För att kunna uppfylla kraven i livsmedelslagstiftningen måste livsmedelsföretagaren upprätta och ta i bruk ett system för egenkontroll som är anpassat efter verksamheten. Därför är det viktigt att livsmedelsföretagaren genomför interna revisioner för att utvärdera sitt system för egenkontroll. Syftet med en intern revision är att bedöma om rutinerna stämmer överens med verkligheten och att de är ändamålsenliga.

Syftet med projektet var att undersöka om verksamheterna har ett fungerande system för egenkontroll som är anpassat till verksamheten och om det leder till att lagstiftningens mål uppfylls. Syftet var också att öka samsynen mellan inspektörer på restaurangenheten samt tillvarata och tillämpa de kunskaper som erhållits vid kurser i revisionsteknik.

2 GENOMFÖRANDE

Projektet har genomförts under januari till mars 2010. De objekt som kontrollerats har varit restauranger som serverar över 250 portioner per dag. Totalt valdes 108 objekt ut att vara med i projektet. Revisionerna har varit föranmälda och genomförts med berörda personer i restaurangen samt två inspektörer. Alla inspektörer på restaurangenheten har deltagit i projektet.

Vid revisionerna användes Livsmedelsverkets checklista för kontroll av detaljhandel (version 2.1). Den består av 20 kontrollområden med olika antal kontrollpunkter, se bilaga 1. Resultatet av en kontroll kan ge tre olika omdömen; Utan anmärkning, Med anmärkning eller Underkänd. Vid revisionerna kontrollerades hela eller delar av checklistan. Baserat på tidigare erfarenheter av inspektioner och revisioner lades särskilt fokus på nedanstående kontrollområden:

- Utbildning
- Varumottagning kopplat till spårbarhet
- Tid- och temperaturprocesser
- Korrigering åtgärder
- Intern revision

Vid sammanställning av projektet har avvikelserna i kontrollrapporterna från revisionerna använts. Uppföljning av underkända revisioner ingår inte i projektet.

3 RESULTAT

Totalt genomfördes 108 revisioner i projektet. Av dessa fick 25 restauranger omdömet Utan anmärkning, 59 restauranger fick omdömet Med anmärkning och 24 stycken blev underkända. Se diagram 1.

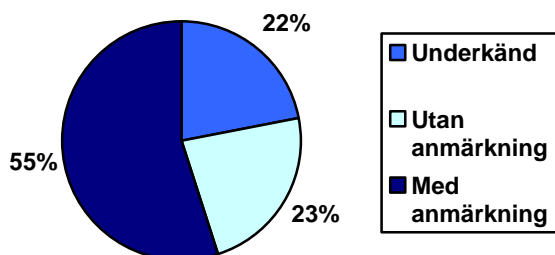


Diagram 1 Resultat av kontrollrapporternas omdömen.

Resultatet av projektet handlar främst om fokusområdena, eftersom de skulle kontrolleras vid alla revisioner. Övriga kontrollområden har inte kontrollerats vid alla revisioner. Variationer i omfattningen var beroende på förhållandena på restaurangen. Dessa kontrollområden kan därmed inte ingå i resultatet, eftersom det inte skulle vara tillförlitligt.

3.1 Avvikelse inom olika kontrollområden

Diagram 2 visar fördelningen av avvikelser per kontrollområde som var i fokus i projektet.

- 11 procent fick avvikelse i kontrollområde Utbildning.
- Varumottagning kopplat till spårbarhet motsvarar områdena Mottagning och Spårbarhet i checklistan. Inga avvikelser konstaterades inom kontrollområde Spårbarhet, och 8 procent av restaurangerna fick avvikelse i kontrollområde Mottagning.
- 28 procent fick avvikelse i kontrollområde Tid och temperaturprocesser.
- 6 procent fick avvikelse i kontrollområde Korrigering åtgärder.
- 33 procent fick avvikelse i kontrollområde Intern revision.

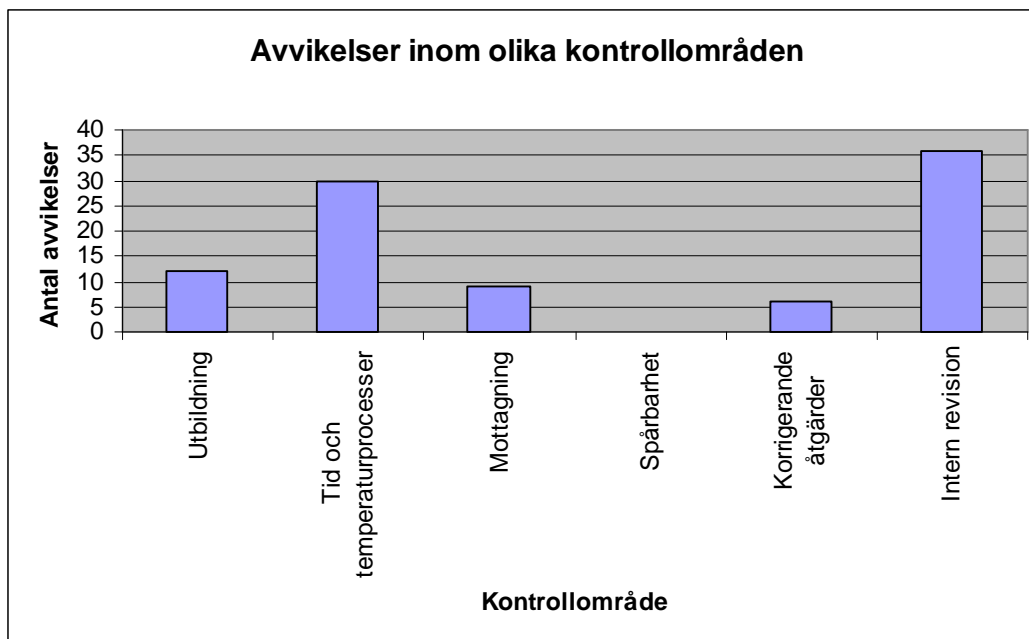


Diagram 2 Fördelning av avvikelser inom de olika kontrollområdena som var i fokus i projektet.

3.2 Avvikelser inom samma kontrollområde

I diagram 3 visas fördelningen av kontrollpunkter som fått avvikelse inom varje kontrollområde. Det totala antalet avvikelser överensstämmer inte med diagram 2 eftersom en restaurang kan få flera avvikelser på olika kontrollpunkter inom samma kontrollområde.

I kontrollområdet Tid och temperaturprocesser finns nio olika kontrollpunkter för dokumentation. I diagram 3 har dessa slagits ihop till en kontrollpunkt då det i detta projekt inte är relevant vilken dokumentation som saknas eller är bristfällig, eftersom syftet var att kontrollera om företagen följer sitt system för egenkontroll.

I båda kontrollområdena Utbildning och Tid och temperaturprocesser finns en kontrollpunkt som ger utrymme för iakttagelser och bedömningar hur rutinerna fungerar i praktiken. I diagram 3 har dessa getts namnet Övrig och för Utbildning motsvarar det kontrollpunkt 2.3 i checklisten, Kunskap om rutiner/instruktioner. För Tid och temperaturprocesser motsvarar det punkt 14.11 Iakttagelser som berör faktiska förhållanden.

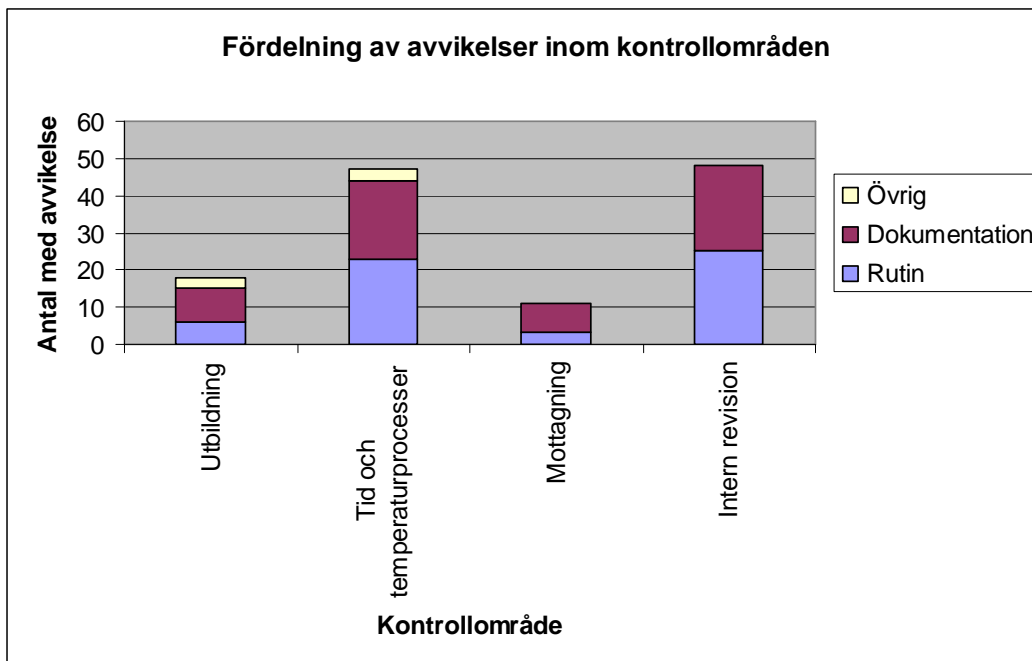


Diagram 3 Fördelning av avvikelser inom kontrollområden. Punkten Övrig har olika betydelser för de olika områdena; kontrollområde Utbildning: kunskap om rutiner/instruktioner (2.3 i checklistan). Kontrollområde Tid och temperaturprocesser: iakttagelser som berör faktiska förhållanden (14.11 i checklistan).

3.3 Samband mellan avvikelser

Fördelningen av avvikelser skiljer sig till viss del mellan revisionerna beroende på vilket omdöme de fick på kontrollrapporten. Bland de 59 restauranger som blivit godkända med anmärkning var den vanligaste avvikelserna inom kontrollområdet Intern revision (40 %). Därefter kom kontrollområdet Tid och temperaturprocesser (15 %). Se diagram 4 .

Fördelningen av avvikelserna mellan kontrollområdena bland de underkända revisionerna visas i diagram 5. I kontrollområde Tid och temperaturprocesser fick 75 procent av de underkända revisionerna avvikelse och nästan 55 procent fick avvikelse på kontrollområde Intern revision.

Totalt fick 25 procent av de underkända restaurangerna avvikelse på korrigerande åtgärder. Enligt checklistan blir det automatiskt en underkänd revision om man ger avvikelse på korrigerande åtgärder, eftersom det är en allvarlig avvikelse. En av de underkända restaurangerna som var med i projektet fick ett föreläggande, bland annat på grund av upprepade allvarliga avvikelser från föregående år.

I projektet har det framkommit att restauranger med avvikelse inom kontrollområde Intern revision i genomsnitt har 5,25 avvikelser totalt i kontrollrapporten. För restauranger som inte fått avvikelse inom Intern revision är motsvarande siffra 1,8 avvikelser.

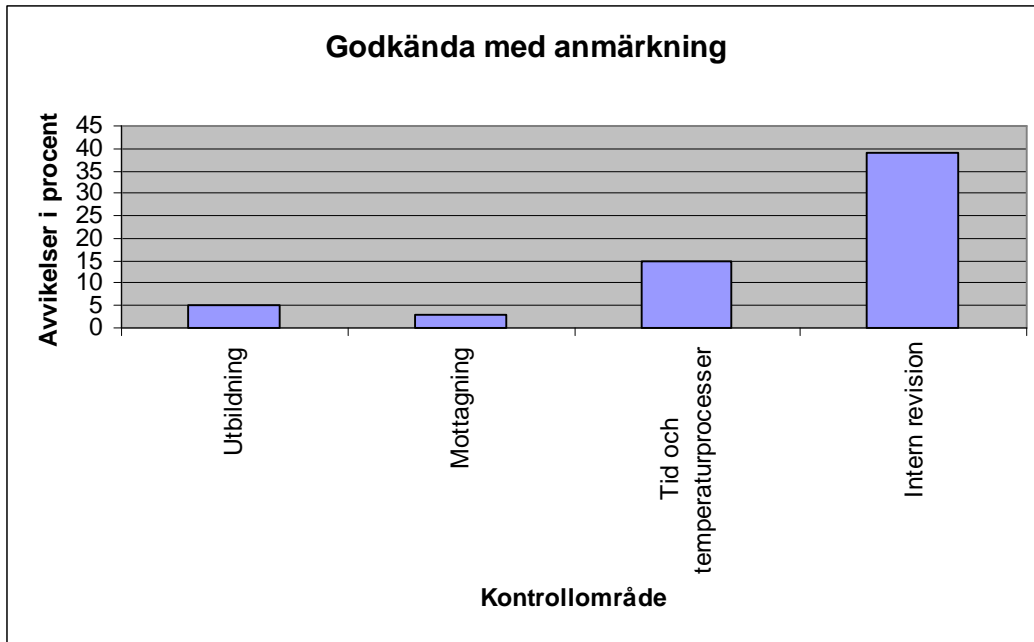


Diagram 4 Fördelning av avvikelser mellan olika kontrollområden för revisioner som blivit godkända med anmärkning.

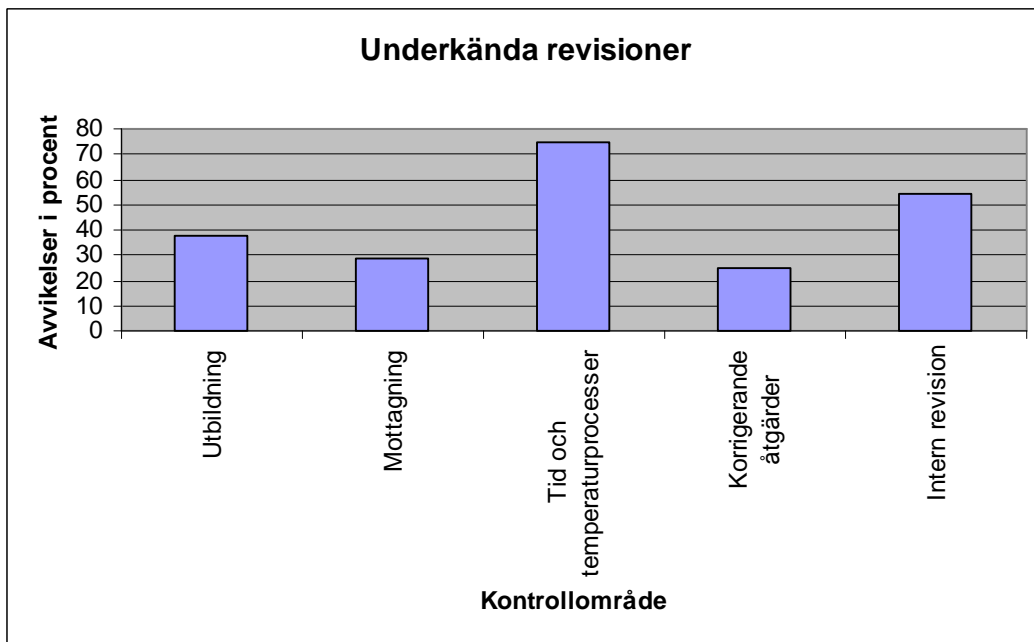


Diagram 5 Fördelning av avvikelser mellan olika kontrollområden för underkända revisioner.

3.4 Övriga kommentarer

Vid revisionerna kontrollerades även kontrollområden som inte var i fokus. Bland annat konstaterades att 52 procent av restaurangerna hade brister i rengöringen. Och 40 procent av restaurangerna fick avvikelser inom kontrollområdet underhåll.

4 DISKUSSION OCH SLUTSATS

Projektet visar att intern revision är en viktig del i företagets system för egenkontroll. En tredjedel av alla besökta restauranger i projektet fick avvikelser i området för intern revision. Dessa har också betydligt fler avvikelser i andra kontrollområden än de restauranger som har en fungerande rutin för intern revision. Detta visar hur viktigt det är att revidera sitt system för egenkontroll. Av de underkända revisionerna var det mer än hälften som fick avvikelser på intern revision. Det tyder på att deras rutiner antingen inte är ändamålsenliga eller inte följs.

Resultatet visar att tre fjärdedelar av alla restauranger har ett fungerande system för egenkontroll som är anpassat till verksamheten och att lagstiftningens mål om säkra livsmedel uppfylls. 23 procent av restaurangerna fick inga avvikelser, vilket innebär att de har ett fungerande system för egenkontroll som är anpassat efter verksamheten och att rutinerna är ändamålsenliga och följs. De restauranger som blev godkända med anmärkning har också ett fungerande system för egenkontroll trots att några avvikelser konstaterats vid revisionen. Detta kan bero på att vissa rutiner inte är ändamålsenliga eller inte följs. Inga allvarliga avvikelser har dock påvisats i dessa fall.

Bland de underkända verksamheterna fick 37,5 procent avvikelser inom kontrollområdet utbildning. I Miljöförvaltningens kunskapsprojekt 2008 konstaterades också ett tydligt samband mellan utbildning och konstaterade avvikelser.

I projektet framkommer det att många restauranger inte följer sina rutiner avseende dokumentation, vilket leder till avvikelser. Rutinerna styr om dokumentation krävs för ett kontrollområde, vad som ska dokumenteras och hur ofta. I diagram 3 syns hur avvikelserna är fördelade inom olika kontrollområden, om avvikelserna avser rutin eller dokumentation. Ett exempel är kontrollområdet för mottagning, där de flesta restaurangerna har fått avvikelser på dokumentationen.

Det finns en koppling mellan Intern revision och Tid och temperaturprocesser för restauranger som fått omdömena Med anmärkning eller Underkända, eftersom de flesta avvikelserna getts inom dessa kontrollområden. Det kan tyda på att företagen inte regelbundet genomför interna revisioner för att rutinerna ska vara riskbaserade och anpassade till verksamheten.

Inga avvikelser konstaterades inom kontrollområdet Spårbarhet. Det är rimligt att anta att verksamheterna har fungerande rutiner och att följesedlar är tillgängliga.

Något anmärkningsvärt var att mer än hälften av restaurangerna fick avvikelser på rengöring och 40 procent inom kontrollområdet underhåll. Det är rimligt att anta att rengöring och underhåll av lokalen har kontrollerats vid tidigare revisioner och att brister påtalats i kontrollrapporter. Sett ur det perspektivet är det förvånansvärt att företagen fortfarande får avvikelser på så grundläggande områden.

Resultatet i projektet är baserat på de kontrollrapporter som skrivits efter revisionen. I checklistan som använts är det redan förifyllda och standardiserade bedömningar som avgör om det är en avvikelse eller en allvarlig avvikelse. Inspektörerna gör en riskbaserad bedömning utifrån helhetsintrycket efter en kontroll. Detta påverkar omdömet och kan

Revisionsprojekt riktat mot restauranger

Diskussion och slutsats

därmed ha påverkat resultatet på projektet beroende på var i checklistan som avvikelser getts.

Ytterligare faktorer som kan ha påverkat resultatet i projektet var att bemötandet var olika från restaurang till restaurang, då vissa verksamhetsutövare var mer förberedda än andra. Det kan bero på bristfällig kommunikation mellan inspektör och verksamhetsutövare och/eller mellan berörda personer inom företaget.

Vid utvärdering av projektet vid ett enhetsmöte diskuterades samsynen i projektet. Alla var överens om att inspektörerna lärt sig mycket av varandra och att vi på restaurangenheten tycker att samsynen ökat mellan inspektörer samt att vi på ett strukturerat sätt säkerställt att vi gör likvärdiga bedömningar. För att bibehålla samsynen mellan inspektörerna är det bra att då och då genomföra saminspektioner.

En intressant uppföljning av det här projektet skulle vara att se vilka åtgärder som vidtagits i verksamheten vid nästa planerade kontroll. Kommer restaurangerna i högre utsträckning följa sina system för egenkontroll? Är rutinerna anpassade och ändamålsenliga?

Revisionsprojekt riktat mot restauranger
Diskussion och slutsats

BILAGA I CHECKLISTA FÖR KONTROLL AV DETALJHANDEL 2.1

Checklista för kontroll av detaljhandel

UA utan avvikelse Ej a ej aktuell
 A avvikelse Ej k ej kontrollerad
 AA allvarig avvikelse

1(4)

Kod	Kontrollområde/Kontrollpunkt	U	A	A	Ej	Ej	Tidsplan för åtgärder
		A	A	A	a	k	
MYNDIGHETSDOKUMENT							
1.	Godkännande/Registrering/Anmälan/Tillstånd						
1.1	Korrekta uppgifter för godkännande/registrering av anläggning						
1.2	Uppgifter om dispenser, anmälan, tillstånd						
PERSONAL							
2	Utbildning						
2.1*	Rutin						
2.2	Dokumentation						
2.3	Kunskap om rutiner/instruktioner						
3	Personlig hygien						
3.1*	Rutin						
3.2	Dokumentation						
3.3	Skyddskläder mm						
3.4	Smittrisk och sår						
3.5	Handtvättställ						
3.6	Omklädningsrum						
KRAV PÅ ANLÄGGNING							
4.	Vatten						
4.1*	Rutin						
4.2	Dokumentation						
5	Skadedjur						
5.1*	Rutin						
5.2	Dokumentation						
5.3	Skyddsbarriärer						
5.4	Förekomst av skadedjur, uppenbar risk						
6	Rengöring						
6.1*	Rutin						
6.2	Dokumentation						
6.3	Arbetsredskap och -ytor						
6.4	Ventilation						
6.5	Golv, väggar, tak och inredning						
6.6	Transportmedel						
6.7	Handtvättställ						
6.8	Golvbrunnar						
6.9	Städmaterial						

* Aktuella punkter vid platsbesök
 i samband med godkännandeprövning

Detaljhandel (version 2.1)
 Fastställd av styrgruppen för datorbaserad kontroll 2008-06-30

Revisionsprojekt riktat mot restauranger
 Bilaga I Checklista för kontroll av detaljhandel 2.1

Checklista för kontroll av detaljhandel

2(4)

UA utan avvikelser
 A avvikelser
 AA allvarig avvikelse
 Ej a ej aktuell
 Ej k ej kontrollerad

7	Underhåll								
7.1*	Rutin								
7.2	Dokumentation								
7.3	Arbetsredskap och -ytor								
7.4	Golv, väggar, tak och inredning								

8*	Utförning av lokal								
8.1	Planlösning, utrustning och produkt-/personalflöden								
8.2	Materialval/konstruktion								
8.3	Vatten och avlopp								
8.4	Belysning								
8.5	Luftkvalitet och ventilation								

9	Avfall och returgodshantering								
9.1*	Rutiner								
9.2	Dokumentation								
9.3	Förvaring/lagring i avsett utrymme								

PRODUKTSTYRNING									
10	Förpackningsmaterial								
10.1*	Rutin								
10.2	Dokumentation								
10.3	Användning av lämpligt förpackningsmaterial								
10.4	Förvaring/hantering av förpackningsmaterial								

11	Separering								
11.1*	Rutin								
11.2	Dokumentation								
11.3	Förvaring/lagring/hantering av råvara och färdigvara								
11.4	Övrig förvaring/lagring av livsmedel								
11.5	Golvförvaring								
11.6	Kemisk-tekniska varor och städutrustning								
11.7	Varuskydd								
11.8	Ovidkommande föremål								
11.9	Allergener								
11.10	Varumottag/Leverans av varor								

* Aktuella punkter vid platsbesök i samband med godkännandeprövning

Detaljhandel (version 2.1)
 Fastställd av styrgruppen för datorbaserad kontroll 2008-06-30

Revisionsprojekt riktat mot restauranger
 Bilaga I Checklista för kontroll av detaljhandel 2.1

Checklista för kontroll av detaljhandel

3(4)

UA utan avvikelse Ej a ej aktuell
 A avvikelse Ej k ej kontrollerad
 AA allvarig avvikelse

12	Märkning/presentation						
12.1*	Rutin						
12.2	Dokumentation						
12.3	Varumärkning, hälsorisk						
12.4	Varumärkning, ingen omedelbar redlighetsrisk						
12.5	Varumärkning, uppenbar risk att redligheten äventyras						
12.6	Intern spårbarhet						

PROCESSTYRNING							
13	Mottagning						
13.1*	Rutin						
13.2	Dokumentation						
13.3	Iakttagelser som berör faktiska förhållanden						
13.4	Importerade/införda livsmedel						

14	Tid och temperaturprocesser						
14.1*	Rutin						
14.2	Dokumentation temperatur i kylar/frysar						
14.3	Dokumentation, upptining						
14.4	Dokumentation, tillagning/värmebehandling						
14.5	Dokumentation, nedkylning						
14.6	Dokumentation, varmhållning						
14.7	Dokumentation, återupphettning						
14.8	Dokumentation, utlevererad kyld mat						
14.9	Dokumentation, utlevererad varm mat						
14.10	Övrig dokumentation, temperatur/tid						
14.11	Iakttagelser som berör faktiska förhållanden						

15*	HACCP-plan						
15.1	Produktbeskrivning						
15.2	Flödesschema						
15.3	Faroanalys						
15.4	Kritiska styrpunkter – CCP						
15.5	Kritiska gränser						
15.6	Övervakningsrutiner						
15.7	Korrigerande åtgärder						
15.8	Verifiering						
15.9	Dokumentation						

16	Övrigt enligt faroanalys						
16.1*	Rutin						
16.2	Övrig dokumentation						
16.3	Iakttagelser som rör faktiska förhållanden						

* Aktuella punkter vid platsbesök
 i samband med godkännandeprovning

Detaljhandel (version 2.1)
 Fastställd av styrgruppen för datorbaserad kontroll 2008-06-30

