



Karina Alvarez
Livsmedelsinspektör
Telefon 08-508 28 927
karina.alvarez@miljo.stockholm.se

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

REVISIONSPROJEKT RIKTAT MOT RESTAURANGER

Rapport från Miljöförvaltningen

Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporten
- 2 Överlämna rapporten till Livsmedelsverket
- 3 Överlämna rapporten till SHR

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Under januari till mars 2010 har Miljöförvaltningens avdelning för livsmedelskontroll genomfört ett revisionsprojekt riktat mot 108 restauranger som serverar över 250 portioner per dag. 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 de 108 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 avvikelser i intern revision har betydligt fler avvikelser i andra kontrollområden.

Syftet var också att öka samsynen mellan inspektörer på restaurangheten samt tillvarata och tillämpa de kunskaper som erhållits vid kurser i revisionsteknik.

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.

Bakgrund

Inom ramen för den ordinarie kontrollen av livsmedelsanläggningar har kontrollmetoden revision använts 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. Vid en revision analyseras i högre utsträckning än vid en inspektion hur livsmedelsföretagarens system för egenkontroll fungerar. I det här projektet har revisioner genomförts på 108 restauranger som i snitt serverar över 250 portioner per dag.

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.

Baserat på tidigare erfarenheter av inspektioner och revisioner lades särskilt fokus på följande kontrollområden: utbildning, varumottagning kopplat till spårbarhet, tid- och temperaturprocesser, korrigerande åtgärder och intern revision.

Förvaltningens synpunkter

Resultatet visar att tre fjärdedelar av de 108 restauranger som ingick i projektet 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.

Vidare visade projektet att intern revision är en viktig del i företagets system för egenkontroll. En tredjedel av alla besökta restauranger i projektet fick avvikelse 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.

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.

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



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?

Genom att göra ett uppföljande projekt inom något år kan också en utvärdering göras avseende effekten av de kontroller som genomförs av förvaltningen.

Slut

Bilagor

Bilaga Revisionsprojekt riktat mot restauranger