



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Livsmedelstransportörer i Stockholm 2010

Granskning av transport av kylda/frysta livsmedel samt varmhållen mat hos livsmedelsproducenter i Stockholm stad

En rapport från Miljöförvaltningen

Marc Hess

Maj 2011

SAMMANFATTNING

Miljöförvaltningen har utfört riktad kontroll på fordon som transporterar livsmedel under 2010. I samband med planerad, ordinarie kontroll på livsmedelsproducerande anläggningar i Stockholm stad har miljöförvaltningen kontrollerat företagens system för säkra livsmedel vid transport av kylda/frysta livsmedel och varmhållen mat samt om lämpliga åtgärder vidtas vid avvikelser i transporten.

Totalt har 41 livsmedelsföretagare kontrollerats. Fokus har lagts på att kontrollera rutiner som säkerställer att lagstiftningen följs vid transport av livsmedel.

I kontrollen granskades olika områden inom transport av kylda/frysta livsmedel samt varmhållen mat. Bland annat kontrollerades möjligheter för kylförvaring samt varmhållning av mat, hur kontroll av temperaturkedjan under transporten sker, kontroller av temperaturer vid utleverans och mottagning, åtgärder vid avvikelser samt korrigerande åtgärder.

I samband med granskningen av verksamheternas rutiner ställdes frågor för att kontrollera om rutinerna var ändamålsenliga.

Orsaken till avvikelserna har varierat, men hos de flesta transportörer där man har sett avvikelser gäller det främst korta transporter där verksamhetsutövare har bedömt att transporten sker under en så kort tid att transporterade livsmedel aldrig hinner fördärva de kylda/frysta livsmedel eller den varmhållna maten.

Då avvikelserna har påtalats har verksamhetsutövarna skriftligen redovisat vidtagna åtgärder. Uppföljande inspektioner har inte ansetts nödvändiga utan uppföljning kommer att ske inom ramen för nästa ordinarie kontrollbesök

Exempel på företag som ingick i projektet utöver ”rena” transportörer var producerande anläggningar med egen transport. Projektet visar att bland granskade företag är nivån hög och att verksamhetsutövarna mestadels följer den lagstiftning som gäller.

Några brister som noterats är dels att transportörer inte alltid säkerställer temperaturen på varm mat som levereras i värmeskåp samt att kritiska gränsvärden inte alltid är uppsatta.

INNEHÅLL

1	BAKGRUND	5
2	SYFTE	6
3	GENOMFÖRANDE	7
4	RESULTAT	8
4.1	Allmänt.....	8
4.2	Kontroll av temperaturer vid mottagningen	8
4.3	Kontroll av temperaturer vid utleverans.....	9
4.4	Varmhållen mat	9
4.5	Kontroll av temperatur av varmhållna livsmedel vid transport.....	10
4.6	Kritiska gränsvärden i transportkedjan.....	10
4.7	Har avvikelser noterats och korrigerande åtgärder vidtagits vid oförutsedda händelser?	11
5	DISKUSSION	12
6	SLUTSATS	13

I BAKGRUND

Transport av livsmedel inom Stockholm stad sker på flera olika sätt: dels via distributörer som transporterar åt olika företag som detaljhandel eller olika omsorgsobjekt och dels via företagen som har egna transportörer. Transportbilar varierar i storlek och utseende men alla måste se till att transport av livsmedel som transporteras sker på ett hygieniskt sätt och att kyl- eller värmekedjan inte bryts.

Fordon som används för att transportera livsmedel ska kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur om sådan finns angiven. Det ska också gå att kontrollera och mäta temperaturen. Kortare transporter kan ske utan kontroll så länge det inte uppstår en risk för hälsofara på grund av för höga temperaturer i livsmedlen. Motsvarande gäller även vid transport av livsmedel som ska varmhållas.

När fordon används för kyltransport av olika livsmedel samtidigt är det viktigt att temperaturen anpassas till det livsmedel som kräver lägst temperatur. Dessa faror ska vara beaktade i livsmedelsföretagarens faroanalys vid tillämpningen av HACCP-principerna.

Temperatur och förvaringstid är av avgörande betydelse för livsmedlets hållbarhet och säkerhet. Om ett livsmedel förvaras lång tid vid en temperatur som är gynnsam för tillväxt av mikroorganismer ökar risken för att en matförgiftning ska inträffa. Det kan vara värt att beakta att kylförvaring vid lägre temperatur än + 8° C ger en långsammare tillväxt av de mikroorganismer som kan göra livsmedlet otjänligt. Kylförvaring vid t.ex. + 4° C ger därmed väsentligt längre hållbarhet. Gällande lagstiftning för transportörer återfinns i bilaga II, förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien. Miljöförvaltningen valde därför ut transportbilar och deras användning för transport av livsmedel som ett område för projektstudie under 2010.

2 SYFTE

Syftet med detta projekt var att kartlägga om transportörer har rutiner för att säkerställa att transporterade varma och kalla livsmedel uppfyller lagstiftningens krav på säkra livsmedel.

3 GENOMFÖRANDE

Projektet genomfördes inom ramen för den ordinarie kontrollen. Kontrollbesöken genomfördes från februari 2010 till och med december 2010.

I projektet ingick 41 livsmedelsanläggningar som transporterar livsmedel inom Stockholm. Av dessa 41 var dock endast sju transportörer av varm mat.

Vid besöken kontrollerades företagens transportfordon med avseende på hygien och möjlighet att transportera livsmedel i rätt temperatur. Dessutom ställdes frågor i enlighet med ett, för projektet framtaget frågeformulär. Frågeformuläret omfattar 20 frågor och behandlar bland annat hur transportörer försäkras sig att man håller kyl- och/eller värmekedjan från utlämningsstället fram till mottagaren.

Vid bristande efterlevnad har uppföljning skett eller kommer att ske i ordinarie kontroll utanför projektet.

4 RESULTAT

4.1 Allmänt

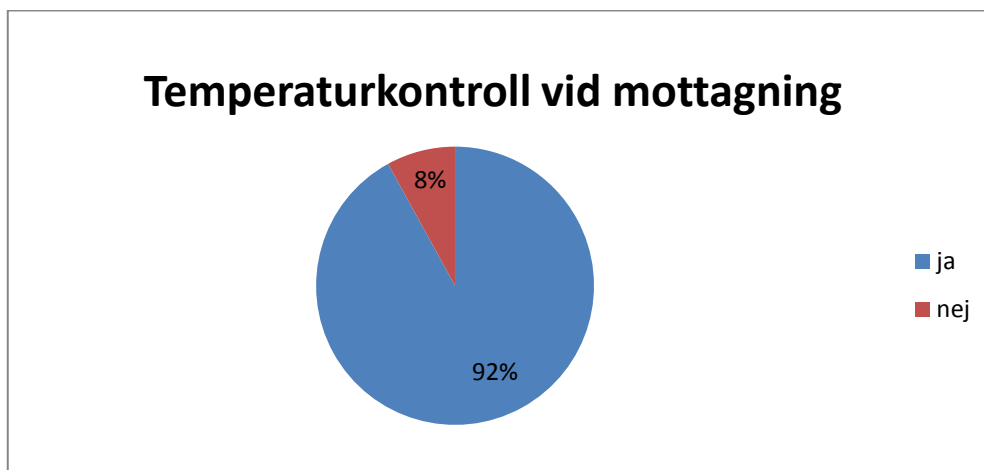
Av de 41 kontrollerade livsmedeltransportörer kunde 97,5 procent hålla kyl- respektive fryskedjan med förvaringstemperaturangivelserna på förpackningarna av olika livsmedel under transporten. Detta resultat måste anses vara mycket bra.

Nedan följer en redovisning av resultatet som framkom vid ifyllande av frågeformuläret (bilaga 1).

4.2 Kontroll av temperaturer vid mottagningen

För att säkerställa en obruten temperaturkedja krävs att temperaturen kontrolleras både vid utlevererande och vid mottagande anläggning.

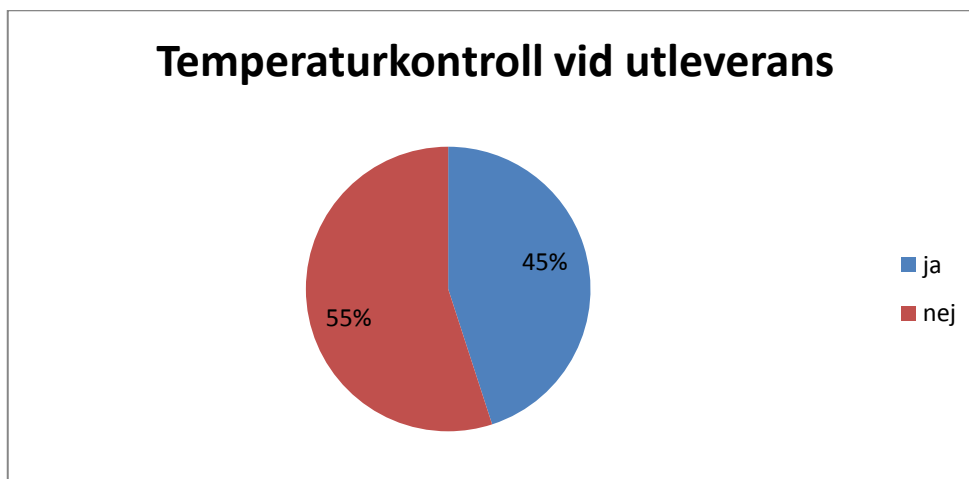
Att transportören eller mottagaren kontrollerar temperatur vid mottagningen är mycket vanligt; temperaturen kontrolleras i 92 procent av fallen vid mottagande av de transporterade livsmedlen.



4.3 Kontroll av temperaturer vid utleverans

Att leverantören alternativt transportören kontrollerar temperatur av livsmedel innan det skickas iväg sker i 45 procent av fallen.

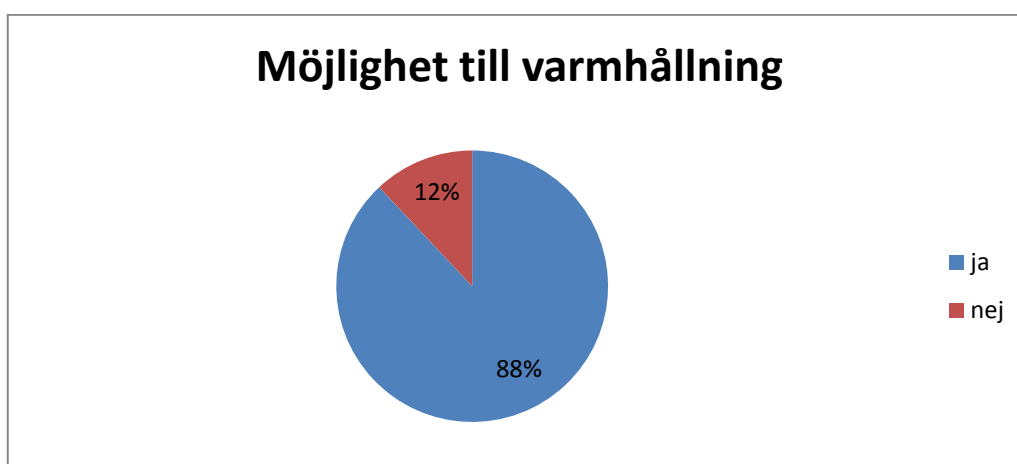
55 procent kontrollerar inte temperatur innan utleverans.



4.4 Varmhållen mat

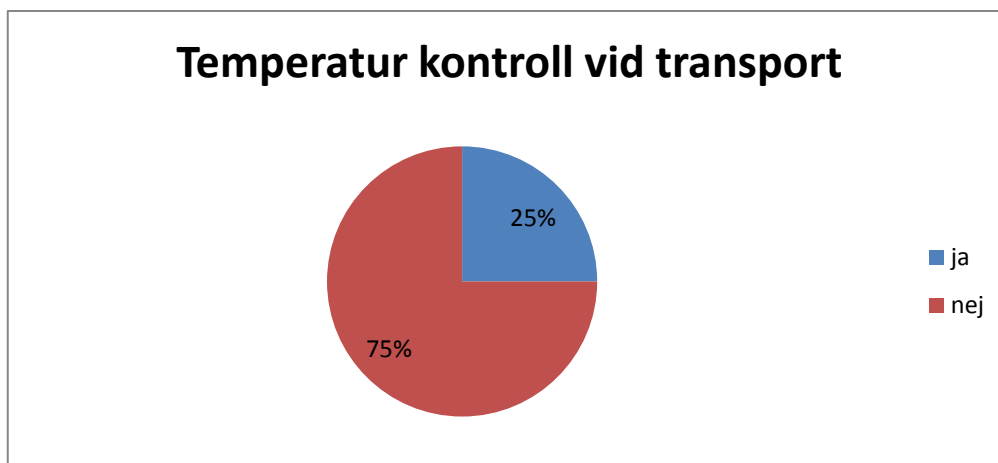
Värmemöjligheter under transport ökar möjligheten för en obruten temperaturkedja för varmhållna livsmedel. Möjligheter (rutiner och utrustning) att aktivt hålla maten varm under transporten kontrollerades därför.

I de flesta fall, 88 procent, fanns möjligheter att hålla maten varm under leveransen.



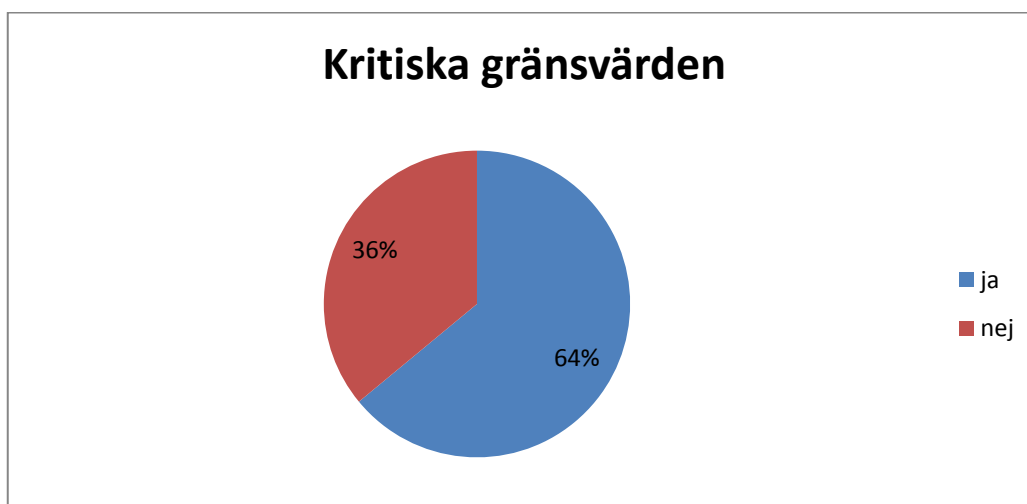
4.5 Kontroll av temperatur av varmhållna livsmedel vid transport

Endast 25 procent av alla företag kontrollade temperatur av maten under transporten.



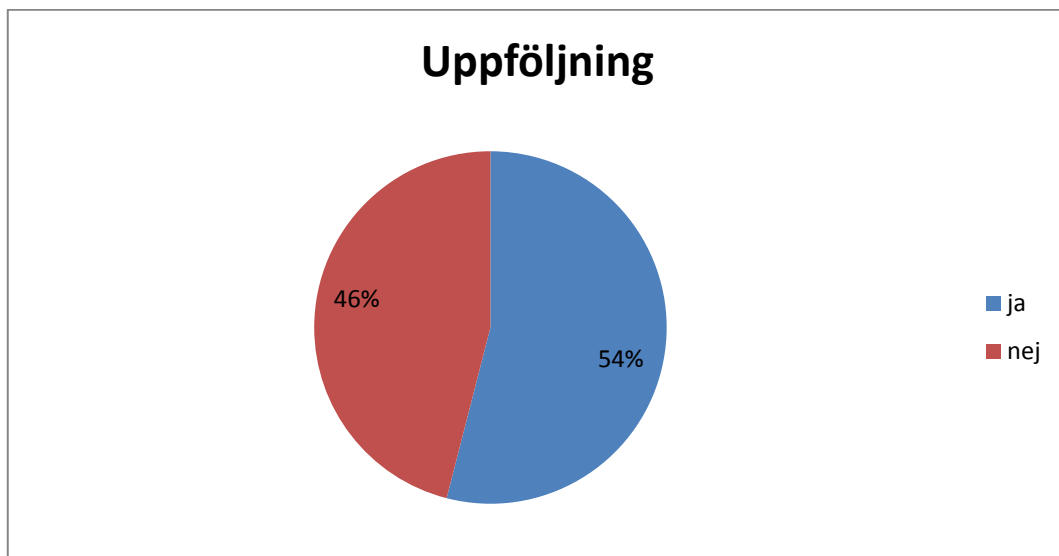
4.6 Kritiska gränsvärden i transportkedjan

65 procent av företagen hade satt upp kritiska gränsvärden vid transport som var kända av ansvariga under transport, exempelvis chaufförerna. 64 procent av företagen svarade att de följer kritiska gränsvärden och vidtar nödvändiga åtgärder vid överskridandet.



4.7 Har avvikelser noterats och korrigerande åtgärder vidtagits vid oförutsedda händelser?

Litet mer än hälften (54 procent) av de tillfrågade svarade ja på den frågan. De följer upp och vidtar åtgärder vid oförutsedda händelser som exempelvis trafikproblem vilket kan leda till längre transporttid.



5 DISKUSSION

Cirka hälften av de deltagande företagen kontrollerar inte temperaturen i livsmedlen innan de skickas iväg. De förlitar sig istället på en noggrann kontroll över sina kyl- och frysutrymmen, där varorna förvaras innan utleveransen. När det gäller mottagande företag så kontrollerar en så stor andel som 92 procent temperaturen vid ankomsten.

De flesta transporter av kylda livsmedel och varmhållen mat i Stockholm har korta resvägar vilket innebär att transporten bara sker under en kort tid. Detta leder till att vissa transportörer inte tycker att kylmöjligheter behövs i deras fordon. Dock har nästan alla företag kylmöjligheter i sina fordon och metoder för att kontrollera temperaturen under färden.

De företag som transporterar varmhållen mat använder ofta värmeboxar. Här förlitar sig en stor del av företagen (75 procent) på att det räcker med värmeboxar och att inga temperaturkontroller behövs under utkörning.

När det gäller kritiska gränsvärden hade 65 procent av de kontrollerade företagen uppsatta kritiska gränsvärden (enligt livsmedelslagstiftningen eller gränsvärden som de själv tog fram, exempelvis via HACCP) som var kända av berörda anställda, exempelvis chaufförer av transportfordonen.

Allmänt, gällande både kylda/frysta livsmedel samt varmhållen mat, 64 procent av företagen svarade att de följer kritiska gränsvärden och vidtar nödvändiga åtgärder vid överskridandet.

Något sämre var det med att följa upp avvikelserna och åtgärderna vid oförutsägbara händelser som exempelvis trafikproblem, inklusive att dokumentera dessa. Här var det bara 54 procent som gjorde uppföljningar.

6 SLUTSATS

Generellt sett har de flesta transportörer bra rutiner för hantering av livsmedel och/eller varmhållen mat under transporten. Dessa rutiner omfattar framförallt hygien- och temperaturhållning. Inga hygienfrågor ställdes under projektet men hygienstatus på bilarna kollades i samband med kontrollerna.

Även om flera transportörer inte kontrollerar temperaturen av livsmedlen innan de lämnar företaget, har de bra temperaturrutiner vid förvaring på anläggningarna så att varorna som skickas håller rätt temperatur vid utlastning. Korta transportvägar och tider gynnar dessutom transportörer i Stockholmsområdet. Det innebär att problem sällan uppstår vilket märks genom att returerna från mottagaren inte sker så ofta. Uppgifterna om detta hämtades vid sidan om kontrollerna.

Studien har endast omfattat sju transportörer av varmhållen mat. Statistiken för dessa är därför mindre representativ, men man kan få en viss fingervisning.

Den samlade bilden av studien visar att livsmedelsföretagen borde kontrollera maten vid transporten och inte bara förlita sig på att värmeskåpen fungerar fullt ut. Gällande transport av kylda livsmedel bör mottagarna vara noggrannare i sina temperaturkontroller av levererade livsmedel.

Miljöförvaltningen kommer att följa upp företagens åtgärder som en del av ordinarie kontroll i de fall avvikelser har konstaterats under genomförande av projektet. Akuta åtgärder vid allvarliga avvikelser har redan följts upp.