



Handläggare: Carolina Svavar
Telefon: 08-508 28 867

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2011-12-13 p.16

Rapport om butikers rutin för temperaturkontroll i kyldiskar

Rapport från miljöförvaltningen

Förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna beslutet till Livsmedelsverket
3. Överlämna beslutet till Svensk dagligvaruhandel

Gunnar Söderholm
Förvaltningsdirektör

Margareta Widell
Avdelningsdirektör

Sammanfattning

Miljöförvaltningen har genomfört revision av butikers rutin för temperaturkontroll i kyldiskar. Projektet omfattade 60 butiker som alla förvarade känsliga livsmedel som till exempel gravad och kallrökt lax, rå köttfärs och rå kyckling.

Projektet förväntades ge en bättre uppfattning både om de vanligaste bristerna i butikers rutin för temperaturkontroll i kyldiskar och om hur stor andel av butikerna som har en godtagbar rutin. Projektet sågs även som ett sätt att skärpa både miljöförvaltningens kontroll och öka verksamhetsutövarnas kunskap.

Av 60 kontrollerade butiker, fick 46 stycken omdömet ”godkänd” rutin, 12 stycken fick omdömet ”godkänd med anmärkning” och två stycken fick omdömet ”underkänd” rutin.

Projektet visade att Stockholms butiker generellt sett har goda rutiner för att mäta och upprätthålla rätt temperatur i kyldiskar.

Miljöförvaltningen har följt upp att de brister som konstaterats blivit åtgärdade men kommer även fortsättningsvis låta förvaring av känsliga livsmedel vara ett prioriterat område vid inspektion av livsmedelsbutiker.

Bakgrund

Miljöförvaltningen har både vid ordinarie kontroller och i en studie som genomfördes 2010 (rapporten Temperaturkontroll i butikskyldiskar, 2010, dnr 2010-14724), konstaterat brister i butikers förvaring av känsliga livsmedel. Till känsliga livsmedel räknas bland annat gravad och kallrökt lax, rå köttfärs och inälvsmat, vilka vanligen har en högsta förvaringstemperatur på +4°C.

Exempel på brister har varit att man inte uppmärksammat denna temperaturgräns som är lägre än för många andra kylvaror eller att man mätt temperaturen på fel sätt och därför fått ett missvisande värde på kylens/varornas temperatur.

Med anledning av ovanstående ville förvaltningen göra en grundlig revision av butikers rutin för temperaturkontroll i kyldiskar. Projektet omfattade 60 butiker som alla förvarade känsliga livsmedel t.ex. gravad och kallrökt lax, rå köttfärs och rå kyckling. Vid inspektionerna genomfördes revision av butikernas rutin genom att ansvarig personal fick (1) visa hur kontrollen går till och (2) besvara ett antal frågor om rutinen utifrån ett speciellt för ändamålet framtaget frågeformulär.

Därefter gjordes en bedömning av butikens rutin som fick omdömet ”godkänd”, ”godkänd med anmärkning” eller ”underkänd”. Projektet förväntades ge en bättre uppfattning både om de vanligaste bristerna i butikers rutin för temperaturkontroll i kyldiskar och om hur stor andel av butikerna som har en godtagbar rutin. Projektet sågs även som ett sätt att skärpa både miljöförvaltningens kontroll och öka verksamhetsutövarnas kunskap.

Resultat

Av tabellen nedan framgår att, av 60 kontrollerade butiker, fick 46 stycken omdömet ”godkänd” rutin, 12 stycken fick omdömet ”godkänd med anmärkning” och två

Bedömning	Antal
------------------	--------------

stycken fick omdömet ”underkänd” rutin.

Godkända	46 (77%)
Godkända med anmärkning	12 (20%)
”Underkända”	2 (3%)
Totalt antal butiker i projektet	60

Bland de 14 butiker som fick ”godkänd med anmärkning” konstaterades följande brister:

- Temperaturen på vara översteg dess rekommenderade förvaringstemperatur
- Kunskap om rutinen/gränsvärden brister hos personal
- Godtagbar rutin för kontrollmätning saknas
- Fysiska temperaturkontroller sker inte på rätt sätt
- Ersättare för temperaturkontroller saknas vid frånvaro av ordinarie personal

De två butiker som fick helhetsomdömet ”underkänd” hade följande brister:

- Ersättare för temperaturkontroller saknas vid frånvaro av ordinarie personal:
 - Kunskap om rutinen/gränsvärden brister hos personal
 - Temperaturen översteg rekommenderade gränsvärden på produkt:
 - Fysiska temperaturkontroller sker inte på rätt sätt
 - Regelbunden kontroll av temperatur i kylar/berörd kyl saknas
-
- Kunskap om gränsvärden brister hos personal
 - Temperaturen översteg rekommenderade gränsvärden på produkt
 - Godtagbar rutin för kontrollmätning saknas
 - Regelbunden kontroll av temperatur i kylar/berörd kyl saknas

Förvaltningens synpunkter

Projektet visade att Stockholms butiker generellt sett har goda rutiner för att mäta och upprätthålla rätt temperatur i kyldiskar. Det finns till exempel oftast ersättare som tar vid då ordinarie personal är frånvarande. Det finns också kunskap om gränsvärden och om hur termometrar ska användas. Butikerna kan vanligtvis beskriva lämpliga åtgärder som ska vidtas då gränsvärden överskrids. När livsmedelskontrollen genom stickprov mäter temperaturer på produkter i kyldiskar är temperaturerna oftast i överensstämmelse med den rekommenderade förvaringstemperaturen på förpackningarna.

Enligt förvaltningens erfarenhet är de vanligaste bristerna att butikerna saknar rutin för kontrollmätning av termometrar och att man inte uppmärksammat de lägre temperaturgränser, d.v.s. lägre än +8 °C, som gäller för vissa livsmedel. Förvaring vid för hög temperatur kan påverka livsmedlens hållbarhet negativt och är särskilt riskabelt för produkter som gravad lax, som inte upphettas före förtäring.



Förvaltningen har följt upp att de brister som konstaterats blivit åtgärdade men kommer även fortsättningsvis låta förvaring av känsliga livsmedel vara ett prioriterat område vid inspektion av livsmedelsbutiker.

Slut

Bilaga

Rapport om butikers rutin för temperaturkontroll i kyldiskar