



Handläggare: Helena Storbjörk Windahl  
Telefon: 08-508 28 908

Till  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden  
2012-04-17 p. 14

## **Riktad kontroll 2011; Hygien och redlighet inom bageri och konditori**

### **En rapport från miljöförvaltningen**

#### **Förslag till beslut**

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna beslutet till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm  
Förvaltningschef

Margareta Widell  
Avdelningschef

#### **Sammanfattning**

Miljöförvaltningen genomförde under 2011 ett hygien- och redlighetsprojekt inom bageri- och konditoribranschen. Syftet var att få en samlad bild av livsmedelshanteringen i stadens bagerier som varierar i storlek och omfattning.

Totalt kontrollerades 106 objekt. På cirka hälften av dessa framkom inga avvikelser mot lagstiftningen vilket är ett bra resultat. På den andra hälften konstaterades avvikelser i varierande allvarlighetsgrad. Endast på två av bagerierna var avvikelserna av så allvarlig karaktär att sanktioner utfärdades. På ytterligare åtta bagerier krävdes extra kontroller för att följa upp att konstaterade avvikelser rättades till. Sammanfattat var det alltså endast tio av de 106 ingående objekten som hade avvikelser av sådan art att sanktionsbeslut och/eller extra kontroll var nödvändiga.

Avvikelserna konstaterades främst inom områden som rengöring, skadedjur, underhåll och märkning.



Sveriges bagare och konditorer tog för några år sedan fram en branschriktlinje för att hjälpa sina medlemmar att uppfylla kraven i lagstiftningen. I projektet framkom att många bagerier inte kände till denna branschriktlinje och heller inte var anslutna till branschorganisationen.

Fortsatta kontroller av stadens bagerier med särskild inriktning på rengöring, underhåll, skadedjur, märkning och utbildning bedöms vara viktiga.

### **Bakgrund**

I Stockholm stad finns många bagerier och konditorier med olika omfattning och art på sin verksamhet. Det förekommer allt från små konditorier som säljer bakverk över disk till industriliknade bagerier med utleverans till andra livsmedelsföretag.

Inom avdelningen för livsmedelskontroll är kontrollen av de olika anläggningarna fördelad mellan ett flertal inspektörer. Det är därför viktigt att arbeta med samsyn mellan inspektörerna vad gäller tolkningar och bedömningar.

Projektets syften var därför främst att gå igenom samtliga bagerier och konditorier och försöka få ytterligare samsyn på avdelningen gällande denna bransch.

### **Genomförande**

Projektet genomfördes inom ramen för ordinarie kontroll, men utifrån styrda förutsättningar. Bland annat togs en speciell checklista med tillhörande hjälpreda fram. Ett första kontrollbesök för att testa checklistan gjordes av projektledarna. Ett gemensamt studiebesök på ett stort industriellt bageri gjordes av alla deltagare i projektet.

Under tiden för projektet träffades dessutom kontrollgruppen löpande för att diskutera frågeställningar och bedömningsgrunder samt för information och avstämning.

### **Resultat**

Totalt kontrollerades 106 objekt. Utav dessa fick 47 stycken helhetsomdömet ”utan avvikelse”, det vill säga inga avvikelser mot gällande lagstiftning konstaterades.

På återstående 59 objekt återfanns avvikelser från lagstiftningen. På åtta av dessa bagerier bedömdes avvikelserna vara av så allvarlig karaktär att snabba extra



kontrollbesök krävdes. Vanliga avvikelser gällde rengöring, skadedjur, underhåll och märkning.

Två bagerier hade så allvarliga avvikelser att sanktioner krävdes. Det ena bageriet hade stora problem med skadedjur och rengöring och förbud mot livsmedelshantering utfärdades därför. Problemen kvarstod och bageriet gick dessutom i konkurs efter en tid. Det andra bageriet förelades att rätta till avvikelser gällande rengöring, temperaturer och skadedjurssäkring. Vid uppföljning av föreläggandet hade verksamheten vidtagit åtgärder mot de flesta av avvikelserna varför föreläggandet bedömdes vara uppfyllt. Det kvarstod dock fortfarande vissa brister av mindre allvarlig art vilka bedömdes kunna följas upp vid nästa planerade kontroll.

### **Förvaltningens synpunkter**

De risker som förekommer i bagerier och konditorier skiljer sig åt. I ett bageri där man endast hanterar färdiggräddat bröd bedöms de mikrobiella riskerna som mycket små. Vid de verksamheter som producerar konditorivaror såsom exempelvis tårter är den mikrobiologiska risken större. Dessa produkter är känsliga eftersom de tillverkas för hand och inte återupphettas innan förtäring.

Alla verksamheter ska dock ha en fungerande skadedjurssäkring för att förhindra att livsmedel kan riskera att förorenas. Lagstiftningen föreskriver inte i detalj hur skadedjurssäkring ska utföras. Omfattning och metoder beror helt på hur eventuella skadedjursproblem ser ut på den enskilda anläggningen. Att livsmedelslokalerna är rena och väl underhållna är dock en förutsättning för en god skadedjurssäkring och säker hantering av livsmedel. De råvaror och den mängd som hanteras i bagerier ökar risken för skadedjur.

Avvikelser konstaterades på hälften av de kontrollerade verksamheterna. Fortsatta kontroller av stadens bagerier med särskild inriktning på rengöring, underhåll, skadedjur märkning och utbildning bedöms därför vara viktiga. Vid kontrollerna kommer miljöförvaltningen att informera om att branschens vägledning finns tillgänglig för alla även om man inte är ansluten till någon organisation.

God samsyn och likvärdiga bedömningar mellan inspektörer kan uppnås genom att kontrollerna utförs av en kontrollgrupp som regelbundet träffas för avstämning och för diskussion.

Slut



## **Bilagor**

1. Rapport: "Hygien och redlighet inom bageri och konditori"