

Tillsynsprojekt Revision av livsmedelsbutiker



Miljö- och byggnadskontoret
Västerviks kommun

Anna Heidesjö

2014-12-08

Sammanfattning

Miljö- och byggnadskontoret har genomfört ett tillsynsprojekt där revision har genomförts av 9 livsmedelsbutiker i kommunen. Vid en revision utvärderas företagarens egenkontroll med skriftliga rutiner och bedömer om dessa tillämpas i praktiken och om det överensstämmer med kraven i lagstiftningen.

Totalt hade de 9 kontrollerade verksamheterna 3 avvikelser. Dessa avvikelser var fördelade på 2 av de besökta butikerna. Övriga verksamheter hade inga noterade avvikelser.

Erfarenheten vid revisionerna är att butikerna har väl uppbyggda egenkontrollprogram med skriftliga rutiner och där kontrollpunkter finns framtagna utefter vilka risker som finns i verksamheten. Vid besök i en butik kunde inga skriftliga rutiner uppvisas. Detta kommer att följas upp vid ett återbesök.

Inledning

Vid planeringen av tillsynen för 2014 bestämdes att delar av kontrollen skulle genomföras i projektform. Ett lämpligt projekt att genomföra bedömdes vara revision av livsmedelsbutiker.

Revision är en kontrollmetod som är föranmäld. Vid en revision utvärderas företagarens egenkontroll med skriftliga rutiner och bedömer om dessa tillämpas i praktiken och om det överensstämmer med kraven i lagstiftningen.

En revision kan i de flesta fall inte täcka in hela kontrollområdet eller varje detalj av de kontrollområden man utför revision på. Vid en revision gör man därför stickprov, t.ex. kontroll av ett visst dokument, okulär kontroll av någon utrustning eller något särskilt arbetsmoment eller korta kontrollfrågor till särskilt utvald personal.

Syfte

Syftet med projektet var att genomföra revisioner på livsmedelsbutiker i kommunen. Huvudinriktningen vid revisionen var att gå igenom butikens egenkontrollprogram med skriftliga rutiner och fastställda kontrollpunkter för att säkerställa att livsmedel tillreds, hanteras och förvaras på ett säkert sätt i butikerna.

Avgränsning

Projektet avgränsades till butiker som hanterar oförpackade livsmedel såsom grillning, manuell disk, salladsbar etc. Livsmedelsbutiker som endast säljer förpackade livsmedel ingick inte i projektet.

Metod

Revisionerna har vid alla tillfällen varit föranmälda eftersom den ansvarige måste vara på plats och ha tid för att svara på frågor. Vid besöket användes en checklista som utarbetades för projektet (bilaga 2). Den utgår från Livsmedelsverkets rapporteringsformulär för kontrollresultat.

Följande kontrollområden har kontrollerats vid revisionerna:

- Infrastruktur, lokaler och utrustning
- Råvaror och förpackningsmaterial
- Säker hantering, lagring och transport

- Hantering och förvaring av avfall
- Skadedjursbekämpning
- Rengöring och desinfektion
- Vattenkvalitet
- Temperatur
- Personlig hygien
- Utbildning
- HACCP -baserade förfarande
- Information
- Spårbarhet
- Övrigt

Som uppstart i projektet genomfördes gemensamma revisioner för att utvärdera checklista och kontrollmetodik samt för att säkerställa likartade bedömningar. Under projektets gång har sedan bedömningar och funderingar diskuterats på de samsynsmöten som hålls varje vecka.

Resultatet från revisionerna dokumenterades i en kontrollrapport som skickades till livsmedelsföretagaren. Uppföljning av avvikelser genomförs utanför projektet och tas därför inte med i rapporten.

Resultat

Totalt hade de 9 kontrollerade verksamheterna 3 avvikelser (tabell 1). Dessa avvikelser var fördelade på 2 av de besökta butikerna. Övriga verksamheter hade inga noterade avvikelser vid besöket.

Tabell 1. Kontrollområden med avvikelser och exempel på brister

Kontrollområde	Antal avvikelser	Exempel på brister
Rengöring och desinfektion	1	Det är bristfällig rengjort i lokalen, t.ex. golv eller utrustning.
HACCP-baserade förfaranden	1	Skriftlig faroanalys saknas med bedömda faror för verksamheten.
Övrigt	1	Skriftliga rutiner saknas.

Diskussion och slutsats

Vid revisionerna fokuserades främst på att gå igenom butikerna egenkontrollprogram, alltså skriftliga rutiner/regler över livsmedelshanteringen. Det kan t.ex. gälla att butiken har rutiner för temperaturkontroller. En bedömning görs då om det i rutinen framgår vilka temperaturkontroller som ska genomföras, hur ofta kontrollerna ska göras, vilka gränsvärden som gäller och slutligen om kontrollerna har genomförts och om några åtgärder har vidtagits om det funnits behov av det.

Erfarenheten vid revisionerna är att butikerna har väl uppbyggda egenkontrollprogram med skriftliga rutiner och där kontrollpunkter finns framtagna utefter vilka risker som finns i verksamheten. Avvikelse noterades för en butik där skriftliga rutiner inte kunde uppvisas vid besöket. Att avvikelsen åtgärdas kommer att följas upp vid ett återbesök.

Många av butikerna tillhör en kedja som centralt jobbar mycket med livsmedelssäkerhet genom att ta fram rutiner och utbildningar till butikerna. Egenkontrollprogrammen är också ofta inlagda i dataprogram som förenklar arbetet med t.ex. påminnelser för vilka kontroller som ska genomföras och där den ansvariga har möjlighet att ha en överblick.

Det viktiga är så klart inte att det bara finns ett bra skriftligt egenkontrollprogram. Det viktiga är ju att rutinerna följs och att kontrollerna genomförs för att kunna säkerställa en säker livsmedelshantering. Den bedömningen gjordes också vid revisionerna genom att t.ex. stickprovsvis kontrollera rengöring, temperaturer undererhåll av lokaler och dokumentation av genomförda kontroller.

För att få förståelse för rutinerna och för varför kontrollerna ska genomföras måste kunskap om livsmedelshygien finnas bland personalen. Kunskapen har vid revisionerna bedömts som goda bland ansvariga och personal. Flera butiker har utarbetade webutbildningar som personal måste genomgå i samband med anställning, men även fortbildning med jämna mellanrum.

Som hjälp i arbetet med säker livsmedelshantering har alla besökta butiker avtal med extern konsult som utför skadedjurskontroll och rengöringskontroll, men som också upplyser företaget på brister i verksamheten genom att utföra inspektioner. Det kan vara en bidragande orsak till att resultatet i detta projekt har varit bra.

Sammanfattningsvis bedöms butikerna ha en god livsmedelshantering med bra kunskaper om de livsmedelshygieniska risker som finns med att bereda, hantera och förvara livsmedel.

Anläggningar som ingick i projektet

Anläggningens namn	Ort
Coop Extra	Västervik
Coop Konsum Högöhallen	Västervik
Hemköp	Västervik
ICA Maxi Stormarknad	Västervik
ICA Nära Kusten	Loftahammar
ICA Supermarket	Gamleby
Odensvi Lanthandel	Odensvi
Totebo Lanthandel	Totebo
Willys	Västervik

Checklista ”revision livsmedelsbutik”

Anläggning: _____

Datum: _____

Närvarande: _____

Övrigt

- Antal anställda (oförpackats samt övriga)
 - Riskklassning
 - Sortiment, hantering
 - Företagsuppgifter (namn, organisationsnummer)
 - Uppföljning brister föregående besök
-

HACCP-baserade förfarande

- Har ni någon faroanalys? (Mikrobiologiska, allergena, övriga faror)
- Vilka ä era kritiska stympunkter (CCP)?

Övervakning CCP

- Vilka gränsvärden gäller för CCP?
- Hur sker övervakningen? Hur dokumenterar ni resultatet från mätningarna?
- Vilka korrigerande åtgärder gör ni om gränsvärden i CCP överskrids? Visa mig skriftliga instruktioner för det.

Validering och verifiering av HACCP

- Hur kontrolleras att arbete i CCP utförs i enlighet med fastlagda rutiner (HACCP-planen)? Hur ofta gör ni det? Vem gör det?
- Hur kontrollerar ni att rengöringsrutinen följs? Hur får ni bekräftat att rengöringen är effektiv?

Intern revision

- Har ni gjort någon intern revision av systemet? När? Hur?
 - Beskriv hur ni gör en kontroll av hela systemet för livsmedelssäkerhet.
-
-

Infrastruktur, lokaler och utrustning

- Vilka olika krav på hygien finns inom anläggningen. Hur är rena och orena zoner avgränsade från varandra?
- Vem planerar det förebyggande underhållet? Hur inventeras behoven?
- Finns det några brister i underhållet i butiken nu som noterats?
- Finns åtgärder planerade?
- Rutin för underhåll av lokal och utrustning?

- Vilken mätutrustning används?
- Hur kontrolleras/kalibreras mätutrustningen?
- När genomfördes kontroll/kalibrering senast?

- Visa mig protokoll från den kontrollen!
-
-
-

Råvaror och förpackningsmaterial

- Vad anser ni är viktigt att tänka på vid inköp av förpackningsmaterial?
 - Vilka krav ställer ni på de förpackningsmaterial som köps in?

 - Rutin för mottagningskontroll?
 - Berätta för mig hur en vanlig varumottagning går till hos er.
 - Hur ofta får ni varuleverans?
 - Vad kontrolleras när ni får en leverans av råvaror?
 - När är det inte ok att ta emot en vara?
 - Hur hanterar ni returprodukter?
 - Vilken vara brukar ni välja att mäta temperaturen i?
 - Visa mig dokumentation av genomförda kontroller!
-
-
-

Säker hantering, lagring och transport

- Rutin för lagring av råvaror, förpackningsmaterial och slutprodukt?
 - Vilka typer av livsmedel anser ni är viktigt att hålla isär? Varför? Hur?
 - Kan oren och ren hantering skiljas åt? Finns hygienzoner?
 - Hur kan jag som kund få reda på vad min mat innehåller? Allergener?
-
-
-

Hantering och förvaring av avfall

- Vem hämtar sopor (olika fraktioner)?
 - Vem ansvarar för soprummet/avfallsbehållarna?
 - Hur rengörs avfallsbehållare?
 - Hur hanteras avfall i lokalerna? Hur säkerställs att avfall inte blir kvar i produktionslokalerna?
 - I vilket skick är soprum, sopbehållare? Skadedjursrisk?
-
-
-

Skadedjursbekämpning

- Rutin för kontroll av om det finns skadedjur?
- Hur gör ni för att se till att skadedjur inte tar sig in i lokalen?
- Har ni haft problem med skadedjur i lokalerna? I så fall, finns dokumentation?

- Vilka fällor används?
 - Ritning över fällors placering?
 - Hur ofta kontrollerar ni fällorna?
 - Används gift? Finns information om giftet?
-
-
-

Rengöring och desinfektion

- Rutin för rengöring?
 - Hur gör ni med sällanrengöring? Finns det också med i rengöringsschemat, t.ex. fläktfilter, ventilationsdon, osv.
 - Vem rengör/städar?
 - Hur vet man att det är gjort?
 - Hur vet ni att det blivit rent efter utförd rengöring? Vilka kontroller gör ni? (används t.ex. okulär besiktning, ATP eller tryckplattor?)
 - Hur och var förvaras städutrustningen? Kemikalier?
-
-
-

Vattenkvalitet

- Finns ismaskin? Rengöring? Hur ofta? Tas prover på isen?
 - Rutin för rengöring av tappningsställen av vatten (kransilar, slangar, munstycken). Hur ofta?
-
-
-

Temperatur

- Vilka temperaturkontroller genomförs och med vilken frekvens?
- Hur övervakar ni temperatur i kylar och frysar?
 - Hur registreras resultatet från temperaturmätningarna?
 - Vilka temperaturgränser gäller i er verksamhet?
 - Vad gör ni om det inte är rätt temperatur?
- Hur övervakar ni temperatur vid tillagning/varmhållning?
 - Hur ofta mäter ni temperaturen?
 - Hur registreras resultatet från temperaturmätningarna?
 - Vilka temperaturgränser gäller i er verksamhet?
 - Vad gör ni om det inte är rätt temperatur?
- Har ni nedkylning? Hur?
- Kan du visa mig dokumentationen från något tillfälle då det inte var rätt temperatur?

Personlig hygien

- Hur ska den som jobbar i butiken vara klädd?
 - Hur förvaras kläderna? Kan privata kläder och arbetskläder förvaras åtskilda?
 - Var tvättas kläderna? Vad gäller?
 - Hur informeras besökare, t.ex. reparatörer, om era hygienregler? Vilka krav finns på deras klädsel? Hur efterlevs de i praktiken?
 - Vad finns det för regler gällande smycken?
 - Vad finns det för regler gällande handhygien (handtvätt, sår, nagellack)?
 - Röker/snusar personalen? Var?
-
-
-

Utbildning

- Hur fastställer ni utbildningsbehovet? När gör ni det? Vem gör det?
 - Vad har personalen fått för utbildning/fortbildning?
 - När hade ni utbildning i livsmedelshygien senast? Vad innehöll den?
 - Vilken introduktion ger ni till ny eller tillfällig personal?
 - Rutin för utbildning
-
-
-

Märkning/Redlighet

- Vilka rutiner har ni gällande märkningen av egenproducerade rätter?
 - Hur säkerställer ni att informationen om eller märkningen på produkt är korrekt?
 - Vilken information har ni fått/tagit reda på om nya informationsförordningen?
-
-
-

Spårbarhet

- Rutin för spårbarhet
- Hur vet ni vad som levererats in, vem som är leverantör och när leverans ägde rum?
- Hur gör ni om en leverantör meddelar att de har levererat en vara till er som är otjänlig? Vad gör ni om varan sålts till kunder?
- Varifrån får ni information om tillbakadragande av en produkt? Vad gör ni då? Vilka får information, vem/vilka är ansvariga?

STICKPROV:

Infrastruktur, lokaler och utrustning - flöde, slitna lokaler

- Be någon visa livsmedlet väg genom lokalen. Finns hygienzoner?
- Kontrollera några redskap, t.ex. skärbräda, knivar

Varumottagning – temperaturkontroller, övriga kontroller

- Fråga vilken tid de brukar få leverans av varor?
- Hur ofta kontrollerar ni temperaturen?
- Kontrollerar ni något annat än temperatur vid mottagning?

Förpackningsmaterial

- Fråga om vilket förpackningsmaterial som används och till vilket livsmedel.
Kontrollera ”glas & gaffel”

Allergener - egna kärl, separerat i tid/ rum, förvaring i torrfforråd, separering i servering etc.

- Fråga var allergener förvaras.

Skadedjur - spår av skadedjur (visuell kontroll)

- Vem kontaktar ni om ni får problem med skadedjur?
- Fråga om de någon gång har upptäckt skadedjur eller spår av skadedjur i köket?

Rengöring och underhåll - ytor i direktkontakt med livsmedel (visuell kontroll).

- Var förvaras städutrustningen? Butik/hygienzon/toalett?
- Hur ser rengöringsrutinen ut för ytor som dagligen kommer i kontakt med råvara/produkt?

Temperaturer – finns termometrar, används de, hur används de (låt dem visa). Mät temperaturer på kyllda varor och ev. varmhållning.

- Har ni en termometer?
- Visa hur den fungerar.
- Visa hur ni mäter temperaturen vid tillagning/varmhållning/nedkylning. När, hur etc.?
- Hur kontrollerar ni att den fungerar?
- Hur övervakar ni temperatur vid tillagning och nedkylning?
 - Hur ofta mäter ni temperaturen?
 - Hur registreras resultatet från temperaturmätningarna?
 - Vilka temperaturgränser gäller i er verksamhet?
 - Vad gör ni om det inte är rätt temperatur?

Personlig hygien – kläder, handtvätt, smycken m.m.

Arbetskläder: tillhandahållande, förvaring, tvätt, användande.

- Var förvaras kläderna?
- Förvaras kläderna åtskilda från ytterkläder?
- Hur gör ni med orena arbetskläder (tvätt)? Om kläderna tvättas hemma, har ni fått några instruktioner?

