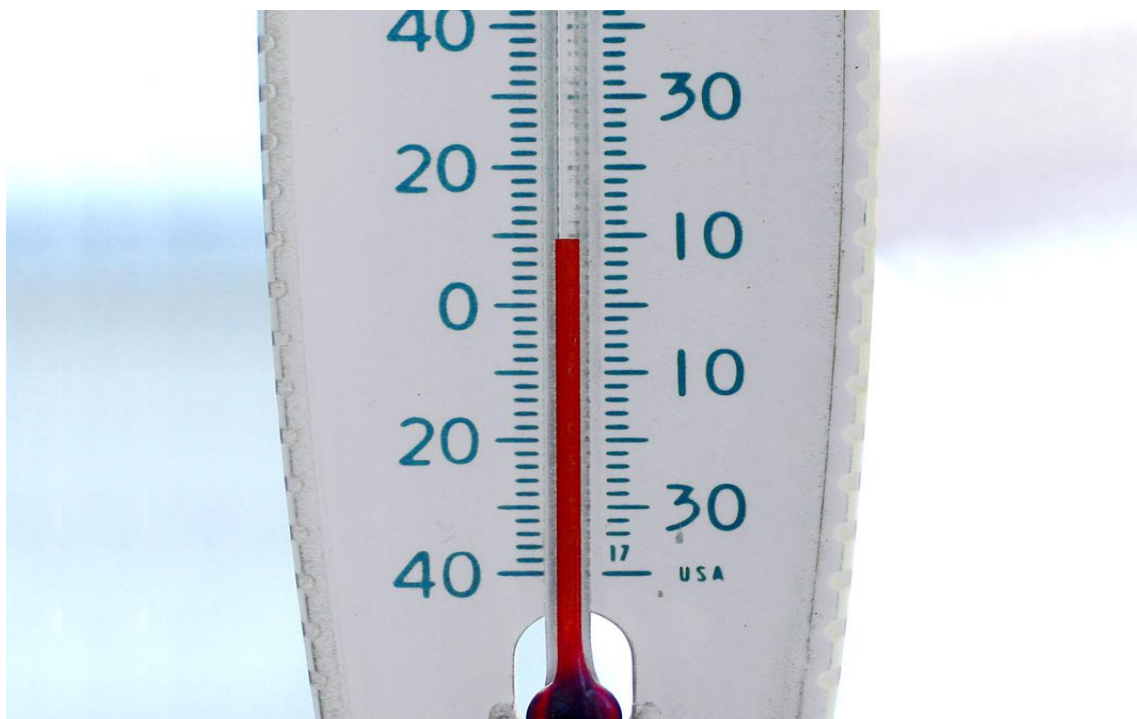


# Temperatur i butik



Miljö- och byggnadskontoret  
Västerviks kommun

Rada Dobriyanova

2016-04-11



## Sammanfattning

Många livsmedelsbutiker i Västerviks kommun hanterar livsmedel som kräver kyl- och frysförvaring. Vissa av butikerna har även förvaring av varma livsmedel eller så kallad varmhållning. Det är viktigt att temperaturen på inkommande varor, i kylar och frysar samt livsmedel som varmhålls kontrolleras. Syftet med det här projektet har varit att kontrollera att butikerna kan säkerställa att livsmedel förvaras och bereds vid lämplig temperatur som inte kan medföra att hälsofara uppstår för konsumenten.

Av de 28 kontrollerade verksamheterna hade 7 butiker totalt 7 avvikelser inom kontrollområdet temperatur. Resterande 21 butiker var helt utan avvikelser.

Resultatet visar på att de flesta verksamheterna har god kunskap och goda rutiner för temperaturkontroll i kylar och frysar, vid ankomst av varor och vid varmhållning. Att andelen avvikelser var så liten tyder på att butikerna har bra koll på sina temperaturer, har goda rutiner för kontroll av temperaturerna samt god kunskap om gällande temperaturgränser. Att det fanns några avvikelser beror troligen på viss okunskap och slarv.

## **Inledning**

Många livsmedelsbutiker i Västerviks kommun hanterar livsmedel som kräver kyl- och frysförvaring. Vissa av butikerna har även förvaring av varma livsmedel eller så kallad varmhållning. Det är viktigt att temperaturen på inkommande varor och i kylar och frysar samt livsmedel som varmhålls kontrolleras. Butikerna ska kunna visa att de har goda rutiner och kunskap om vilka temperaturgränser gäller i deras verksamhet. Det är också viktigt att butikerna vidtar åtgärder vid fel temperatur så att inte mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas.

För livsmedelsbutiker oberoende om de är med eller utan beredning är temperatur ett viktigt kontrollområde vilket innebär att det kan vara lämpligt att ta ett samlat grepp om kontrollerna på dessa verksamheter med särskild betoning på temperaturer. Kontrollen av dessa verksamheter är därför passande att genomföra i projektform.

## **Syfte**

Övergripande syftet med livsmedelskontrollen är att uppnå säkra livsmedel för konsumenten. Syftet med det här projektet har varit att kontrollera att butikerna kan säkerställa att livsmedel förvaras och bereds vid lämplig temperatur som inte kan medföra att hälsofara uppstår för konsumenten.

## **Avgränsning och metod**

Projektet har avgränsats till verksamheter som har försäljning av kyl- och eller frysvaror och inte är rena sommarverksamheter. De verksamheter som har ingått i projektet är livsmedelsbutiker i kommunen, både med och utan beredning, 28 verksamheter totalt. Vilka dessa anläggningar är framgår av bilaga 1.

Kontrollområdet temperatur kontrollerades, temperaturen uppmättes noga i alla kyl- och frysskåp och sedan antecknades i en tabell speciellt framtagen för det ändamålet. Även checklista med frågor om temperaturkontroll togs fram för projektet och användes vid besöken, se bilaga 2. Frågorna handlade om rutiner samt vilka temperaturgränser gäller i verksamheten, och vilka åtgärder vidtas vid fel temperatur. Andra kontrollområden ingick också, dock utanför projektets ramar, därför redovisas dessa inte här.

Om avvikelser noterats vid besöket framgår det av den kontrollrapport som skickats ut till samtliga verksamheter efter deras besök. Uppföljning av avvikelserna har eller kommer att ske men ingår inte inom projektets ramar.

Inspektionsbesöken skedde i huvudsak oanmälda.

Frågor som kommit upp under projektets gång har diskuterats under de samsynsmöten som kontinuerligt äger rum en gång i veckan på livsmedelsenheten.

## **Resultat**

Av de 28 kontrollerade verksamheterna hade 7 butiker totalt 7 avvikelser inom kontrollområdet temperatur, se tabell 1 för hur dessa är fördelade. Resterande 21 butiker hade inga avvikelser.

Tabell 1. Fördelning av avvikelser samt exempel på brister

Kontrollområde temperatur	Antal avvikelser	Exempel på brister
Temperaturer kyl- och frysförvaring	4	För varmt i kylar och frysar.
Temperatur övrigt	3	Temperaturen på ankommande varor kontrolleras inte, även bristfällig kontroll på kylar och frysar.

## Diskussion och slutsats

21 av de kontrollerade butikerna var helt utan avvikelser vilket tyder på ett mycket bra resultat. De flesta verksamheterna har god kunskap och goda rutiner om temperaturkontroll i kylar och frysar, vid ankomst av varor och vid varmhållning. En del förde också dokumentation över sina genomförda kontroller.

De temperaturmätningar som är aktuella för butikerna är mätningar i kyl och frys och mätningar på ankommande kyl- och frysvaror. Vissa butiker har även varmhållning av till exempel korb vilket också har kontrollerats. Att ha kunskap om vilka temperaturgränser som gäller och att kontrollera temperaturen och agera om det är fel temperatur är grundläggande för god livsmedelshantering. Därmed är det också viktigt att veta vilka temperaturgränser det är som gäller. Att varmhållen mat ska hålla 60 grader, kylvaror ska förvaras i högst 4-8 grader och frysvaror i högst -18 grader om inget annat anges. Verksamheten är ansvarig att alltid ha kontroll på temperaturerna. Temperaturmätning bör ske regelbundet. Dokumentation av mätningarna är inget krav enligt livsmedelslagstiftningen men är ett bra sätt för att ha en fungerande rutin och kunna säkerställa god livsmedelshantering.

7 butiker hade var sin avvikelse vilket är en relativt liten andel. Det kan handla om att temperaturen på ankommande varor inte kontrolleras eller att temperaturen kontrolleras endast genom att läsa av displayen vilket inte är pålitligt sätt för kontroll eftersom displayen kan vara trasig utan att man märker det. Det kan också handla om att det är för varmt i kyl eller frys vilket kan bero på att man missat utföra en mätning och därmed inte märkt att kylan eller frysen inte fungerar som den ska. Det kan också bero på ojämn fördelad temperatur vilket man inte tänkt på. Därför är det viktigt att mäta temperaturen i olika delar i kylan eller frysen.

Det är glädjande att konstatera att resultatet visar på en så liten andel avvikelser vilket tyder på att butikerna har bra koll på sina temperaturer, ha goda rutiner för kontroll av temperaturerna samt god kunskap om gällande temperaturgränser. Att det fanns några avvikelser beror troligen på viss okunskap och slarv.

Jämförelse med vårt resultat kan göras med ett likvärdigt projekt som gjordes i Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund 2012 där 26 butiker besöktes. Det är ungefär lika många verksamheter som vi utförde kontroll på. Liknande frågor om temperaturkontroll ställdes. 16 av butikerna var helt utan avvikelser och 10 hade någon eller några avvikelser.

Framtida kontroller kommer att ha fortsatt fokus på temperaturer eftersom det är ett av de viktigaste kontrollområdena för de flesta butikerna.

## Anläggningar som ingick i projektet

Anläggningens namn	Ort
AL AHMAD TRADING	Västervik
BLANKAHOLMS LANTHANDEL	Blankaholm
BLOMBERGS KIOSK & MINILIVS	Överum
BUTIKEN I GUNNEBO	Gunnebo
COOP EXTRA	Västervik
COOP NÄRA ANKARSRUM	Ankarsrum
HANDLARN HJORTED	Hjorted
HEMKÖP	Västervik
HÖGÖHALLEN	Västervik
ICA MAXI STORMARKNAD	Västervik
ICA NÄRA KUSTEN	Loftahammar
ICA SUPERMARKET	Gamleby
KONSUM EDSBRUK	Edsbruk
KONSUM ÖVERUM	Överum
LIDL	Västervik
NETTO, Vapengränd 7	Västervik
NETTO, Vattentornsvägen 6	Västervik
ODENSVI LANTHANDEL	Odensvi
OKQ8	Västervik
PRESSBYRÅN	Gamleby
SHELL/7-ELEVEN	Västervik
TANT GUL CATERING	Blackstad
PREEM	Gamleby
TRE-T-BUTIKEN	Västervik
TOTEBO LANTHANDEL	Totebo
UKNA DIVERSEHANDEL	Ukna
WILLYS	Västervik
ÖSTER & ASIEN TRADING	Västervik





## **Västerviks Kommun**

593 80 Västervik, Besöksadress: Lunnargatan 1, Vxl: 0490-25 40 00  
Fax: 0490-25 48 16, E-post: [mbn@vastervik.se](mailto:mbn@vastervik.se), [www.vastervik.se](http://www.vastervik.se)