

Kontrollprojekt

Livsmedelsinformation på caféer



Miljö- och byggnadskontoret
Västerviks kommun

Anna Heidesjö

2016-11-30

Sammanfattning

Miljö- och byggnadskontoret har genomfört ett kontrollprojekt på caféer. Syftet med projektet har varit att genomföra kontroll av livsmedelsinformation och på så sätt öka kunskapen kring reglerna om detta hos företagen så att konsumenten alltid får en fullständig och korrekt information om maten de köper.

Totalt har 28 verksamheter besökts varav 16 verksamheter hade 1 eller flera avvikelser. Hos 12 av verksamheterna noterades inga avvikelser alls.

Flest avvikelser noterades inom områdena information och temperatur. Information om livsmedel, som inte är färdigförpackade, får antingen ges skriftligt eller muntligt. Om företaget väljer att ge information om allergener muntligt måste det alltid finnas en särskild upplysning till konsumenten om att information finns att få. Det är just den skriftliga uppmaningen till kunderna som främst saknades.

Inom kontrollområdet temperatur noterades främst för hög temperatur i kylar och frysar. Att förvara kylvaror vid en tillräckligt låg temperatur (max +8°C) är en förutsättning för säker livsmedelshantering.

Få avvikelser har noterats bl.a. när det gäller rengöring, förvaring och personlig hygien. Det visar på god kunskap hos företagarna.

Inledning

Vid planeringen av vilka projekt som skulle genomföras under 2016, bestämdes att ett lämpligt projekt att genomföra var kontroll av livsmedelsinformation på caféer. Ett projekt inom Miljösamverkan sydost med samma inriktning genomfördes under 2015 där framför allt butiker och restauranger kontrollerades. Nu blir det en fortsättning med kontroll av caféer.

Livsmedelsinformation är all informationen om ett livsmedel som slutkonsumenterna får, skriftligt eller muntligt. Märkningen på en livsmedelsförpackning är en typ av livsmedelsinformation, t.ex. ingrediensförteckning. Men livsmedelsinformation omfattar även information i menyer på restauranger och caféer samt muntlig information som ges. För en allergiker kan den här informationen vara livsviktig för att undvika en allergisk reaktion. Även om du inte är allergisk har du rätt att få korrekt information om livsmedlet så att du som konsument kan göra ett medvetet val.

Vid försäljning av oförpackade livsmedel på ett café är regeln den att information om allergener alltid måste ges. Informationen får ges skriftligt eller muntligt. Om företaget väljer att ge information om allergener muntligt måste det alltid finnas en särskild upplysning till konsumenten om att information finns att få. Det kan exempelvis finnas en skylt vid serveringen där det står ”är du allergisk? Fråga oss vad som finns i maten”.

En allergen är ett ämne eller produkt som orsakar allergi eller intolerans hos vissa personer. Det finns 14 allergener angivna i lagstiftningen som företagaren alltid ska informera kunden om (tabell 1).

Tabell 1. Allergener

Spannmål	Sojaböner	Sesamfrö
Kräftdjur	Mjölk	Blötdjur
Ägg	Nötter	Lupin
Fisk	Selleri	Svaveldioxin och sulfid
Jordnötter	Senap	

Syfte och avgränsning

Syftet med projektet har varit att öka kunskapen kring reglerna om livsmedelsinformation hos livsmedelsföretagarna så att konsumenten ska kunna göra medvetna val och få en fullständig och korrekt livsmedelsinformation.

Totalt har 28 anläggningar kontrollerats. Verksamheterna som har besökts är caféer öppna för allmänheten och som inte ingick i projektet 2015. Även caféer på skolor och fritidsgårdar har ingått i projektet. Vilka caféer som har besökts framgår av bilaga 1.

I projektet ingår första ordinarie kontrollbesök. Uppföljning och eventuella sanktioner genomförs utanför projektet.

Metod

En checklista har använts vid besöken (bilaga 2). Kontrollerna har genomförts enligt Livsmedelsverkets handböcker och vägledningar samt miljö- och byggnadskontorets kvalitetsrutiner. Kontrollerna som genomförts har i regel varit oanmälda.

Kontrollens fokus har varit på kontrollområdet information, men även andra relevanta kontrollområden för den här typen av livsmedelsanläggningar har kontrollerats.

Följande kontrollområden har ingått i projektet:

- Infrastruktur, lokaler och utrustning
- Råvaror och förpackningsmaterial
- Säker hantering, lagring och transport
- Skadedjursbekämpning
- Rengöring och desinfektion
- Temperatur
- Personlig hygien
- Information
- Spårbarhet
- Övrigt

Resultatet från kontrollerna har dokumenterats i en kontrollrapport och skickats ut till livsmedelsföretagaren. Eventuella avvikelser har följts upp men resultatet från uppföljningen har inte tagits med i rapporten.

Resultat

Totalt hade de 28 kontrollerade verksamheterna 38 avvikelser (tabell 2). Dessa avvikelser var fördelade på 16 av de besökta verksamheterna. 12 verksamheter hade inga noterade avvikelser vid besöket.

Tabell 2. Fördelning av avvikelser samt exempel på brister

Kontrollområde	Antal avvikelser	Exempel på brister
Infrastruktur, lokaler och utrustning	2	Sliten arbetsbänk
Råvaror och förpackningsmaterial	1	Öppna mjölsäckar på golvet
Säker hantering, lagring och transport	1	Ovidkommande föremål i lokalen med risk för kontaminering av livsmedel
Skadedjursbekämpning	6	Förekomst av flugor i lokalen. Insektsnät saknas i öppna fönster.
Rengöring och desinfektion	1	Smutsig utrustning
Temperatur	12	För hög temperatur i kyl och frys. Avsaknad av termometer. Egen kontroll av temperaturer genomförs inte.
Personlig hygien	2	Tvål saknas vid handtvättställ. Inget byte till arbetskläder på plats.
Information	12	Avsaknad av skylt med uppmaning till konsumenten om att information om allergener finns att få. Kunskap om vilka allergener som ska uppges enligt allergenlistan saknas.
Övrigt	1	Fel företag registrerat

Diskussion

Hos drygt hälften (57%) av de besökta verksamheterna noterades avvikelser. Flest avvikelser återfanns inom området information och temperatur.

Att företagaren har en god kunskap om allergener som hanteras i verksamheten och informerar sina kunder på ett korrekt sätt om innehållet i maten är av yttersta vikt för personer som är allergiska.

Som tidigare nämnts väljer företaget själva om de vill ge informationen om allergener muntligt eller skriftligt. Verksamheterna som besökts i projektet har nästan uteslutande valt att ge informationen muntligt. Det har då kontrollerats om det finns en särskild upplysning till konsumenten om att information finns att få.

Det är också oftast där som brister har noterats. Företagaren kan informera om vilka allergener en produkt innehåller, men skriftlig information eller uppmaning att fråga saknas. En annan avvikelse som noterats är att några av företagarna inte känner till vilka allergener det är som alltid ska anges.

Anledningen till dessa avvikelser kan bero på okunskap om reglerna som gällt sedan december 2014. Vid inspektionstillfällena har företagen fått information om de regler som finns om livsmedelsinformation vilket troligtvis har gett resultat och förbättrat kunskapen hos de företagare som besökts.

Inom kontrollområdet temperatur noterades främst för hög temperatur i kylar och frysar. Det förekom även att företagen själva inte genomförde egna temperaturkontroller för att säkerställa säker livsmedelshantering. Vid ett besök noterades även att företaget saknade termometer för att kunna kontrollera temperaturen.

Att förvara kylvaror vid en tillräckligt låg temperatur (max +8°C) är en förutsättning för säker livsmedelshantering. Rutiner måste finnas för att kontrollera temperaturen regelbundet. Avsaknad av rutiner eller att de inte följs kan få allvarliga konsekvenser. Förvaras livsmedel vid fel temperatur kan bakterier och virus föröka och bilda så pass höga halter att kunderna kan bli sjuka av att äta maten.

Det är glädjande att konstatera att få avvikelser har noterats bl.a. när det gäller rengöring, förvaring och personlig hygien. Det visar på medvetenhet och god kunskap inom nämnda områden hos företagen.

Anläggningar som ingick i projektet

Anläggningens namn	Ort
Almviks café	Almvik
Ankarsrums fritidsgård	Ankarsrum
Café Fagerdal	Fagerdal
Café Fridkulla	Västervik
Café Hantverket	Loftahammar
Café Kannan	Västervik
Café Långvården	Västervik
Café Trädgården Lysingsbadet	Västervik
Café Wimmerströmska gården	Västervik
Cafeterian Västerviks gymnasium	Västervik
Campus café	Västervik
Espresso house	Västervik
Glasshuset och café	Hjortenbaden
Gläntan sommarhem	Västervik
Gränsö slottscafé	Västervik
Gunnebo fritidsgård	Gunnebo
Konst & fika	Edsbruk
Loftahammars golfcafé	Loftahammar
Mejeriet ung - café andra bullar	Västervik
Sandkornets servering	Hasselö
Smultronboda fårgård ”Kaffepausen”	Edsbruk
Stures bageri & kafé	Loftahammar
Stämshults stugby	Hjorted
Tant grön	Västervik
Tjustskolan /komvux	Västervik
Tofvehult kafé konferens & boende	Tovehult
Vi bryr oss Småland	Blankaholm
Överums fritidsgård	Överum

Checklista

Anläggning: _____

Datum: _____

Närvarande: _____

Rapporteringspunkt	UA	A
15. Övrigt		
15.1 Övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rätt företagare registrerad. Betydande ändringar anmälda. Anläggningsnamn. Riskklassning		
1. Infrastruktur, lokaler och utrustning		
1.1 Infrastruktur, lokaler och utrustning		
Finns tillräckligt med arbetsbänkar, ho, personaltoalett, plats för förvaring av städmaterial, utslagsvask? Flöde? Brister i underhållet?		
2. Råvaror och förpackningsmaterial		
2.1 Råvaror och förpackningsmaterial		
Används lämpligt förpackningsmaterial. Mottagningskontroll, med temperaturkontroll m.m.		
3. Säker hantering, lagring och transport		
3.1 Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förvaring av råa animaliska råvaror och bearbetade livsmedel som förhindrar korskontamination. Förvaras rått kött skilt från ätfärdiga produkter genom t.ex. slutna kärl, enskild plats i kylrummet eller längst ner i kylskåpet?		
3.2 Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener		
Förvaras allergena livsmedel åtskilt eller förslutet/förpackat? Används utrustning och redskap utan risk för kontamination?		
3.3 Säker hantering, lagring och transport - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förvaring av livsmedel och produkter som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering. Skiljs ren hantering från oren, t.ex. ytteremballage? Förvaras kemikalier skilt från livsmedel? Förvaras förpackningsmaterial på ett lämpligt sätt? Förvaras varor på golvet som riskerar kontamineras eller kontaminera arbetsbänkar? Förvaras ovidkommande föremål i lokalen?		
5. Skadedjursbekämpning		
5.1 Skadedjursbekämpning		
Rutin förebyggande skadedjursarbete. Är dörrar och fönster stängda? Finns spår av skadedjur?		
6. Rengöring och desinfektion		
6.1 Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap o ytor i kontakt med livsmedel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rengöring av redskap, förvaringskärl, arbetsbänkar, skärmaskin d.v.s. ytor som är i direkt kontakt med livsmedel. Finns ändamålsenlig rutin och är det visuellt rent?		
6.2 Rengöring och desinfektion - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rengöring av golv, väggar, tak, ventilation, handfat, golvbrunnar, städmaterial, kylar, frysar, transportmedel. Finns rutin som säkerställer att livsmedel inte förorenas.? Är det visuellt rent?		

8. Temperatur		
8.1 Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förvaras varma livsmedel vid tillräckligt hög temperatur (minst +60°C eller kort tid)?		
8.2 Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förvaras kalla livsmedel vid tillräckligt låg temperatur?		
8.3 Temperatur - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förvaras frysta livsmedel vid tillräckligt låg temperatur (minst -18°C)? Finns fungerande termometer, kalibreras den?		
9. Personlig hygien		
9.1 Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finns handtvättställ i direkt anslutning till där livsmedel hanteras? Är det utrustat med kallt och varmt rinnande vatten, tvål och pappershanddukar?		
9.3 Personlig hygien - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Använder personalen lämplig arbetskläder? Bär personalen smycken eller klocka? Förvaras arbetskläder och privata kläder separat åt? Sker tvätt av arbetskläder på ett lämpligt sätt?		
12. Information		
A. Tillhandahålls information om livsmedlets beteckning om kund begär det?		
B. Hur tillhandahålls informationen? <input type="checkbox"/> skriftligt anslag <input type="checkbox"/> skriftligt material som åtföljer livsmedlet <input type="checkbox"/> muntligt <input type="checkbox"/> muntligt (inbjuds genom skriftlig uppmaning) <input type="checkbox"/> andra metoder		
C. Känner livsmedelsföretagaren till de allergener som ska kunna uppges enligt allergenlistan?		
D. Informeras kunderna om allergener?		
E. Hur informeras kunderna om allergener? <input type="checkbox"/> skriftligt anslag <input type="checkbox"/> skriftligt material som åtföljer livsmedlet <input type="checkbox"/> muntligt (frågar varje kund) <input type="checkbox"/> muntligt (inbjuds genom skriftlig uppmaning) <input type="checkbox"/> livsmedlets beteckning <input type="checkbox"/> andra metoder		
F. Stämmer tillhandahållen allergeninformation överens med kontrollerat innehåll?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Spårbarhet		
13.2 Spårbarhet – övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Företagaren ska veta varifrån produkterna kommer, d.v.s. ett steg bakåt i livsmedelskedjan. Uppgifter på leverantörens namn, adress samt leveransdatum, mängd och sort ska kunna redovisas		



Västerviks Kommun

593 80 Västervik, Besöksadress: Lunnargatan 1, Vxl: 0490-25 40 00
Fax: 0490-25 48 16, E-post: mbn@vastervik.se, www.vastervik.se