



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Riktad kontroll

livsmedelsbutiker 2009

Med fokus på provtagning och avvikelshantering

En rapport från Miljöförvaltningen,
Avdelningen för Livsmedelskontroll
Therese Grandell Svärd
September 2009

Sammanfattning

Miljöförvaltningen har under första halvåret 2009 genomfört riktade kontroller i butiker med manuell hantering av livsmedel. Fokus vid inspektionerna har varit mikrobiologisk provtagning inom verksamheternas system för egenkontroll, generell hantering av avvikelser samt att i utvalda butiker genomföra offentlig provtagning av vatten och is. I samband med provtagningen kontrollerades även verksamhetens rutiner för rengöring av kransilar och ismaskin. En tredjedel av direktproverna bedömdes vid den mikrobiologiska analysen som med anmärkning, dock kunde inga paralleller dras mellan förekomst av rengöringsrutiner och ett tillfredställande provresultat.

Majoriteten av verksamheterna lever väl upp till de lagstadgade kraven på mikrobiologisk provtagning inom systemet för egenkontroll. Vid inspektionerna har det dock framkommit att prover som ej bedömts som tillfredställande inte alltid följs upp på ett godtagbart sätt. Det har även påträffats brister i verksamheternas generella avvikelshantering. Avvikelser som konstateras inom butikens egna kontroller eller av andra parter, till exempel konsulter och livsmedelsinspektörer åtgärdas i regel alltid. Dock förekommer brister i dokumentation och uppföljning av de korrigerande åtgärder som vidtas vid en avvikelse vilket kan leda till problem vid den interna/externa revisionen av systemet för egenkontroll.

Innehållsförteckning

INLEDNING	4
METOD	4
URVAL	4
GENOMFÖRANDE	4
OFFENTLIG PROVTAGNING AV VATTEN OCH IS	5
SAMMANSTÄLLNING	6
RESULTAT	6
BEDÖMNING OCH AVVIKELSEFÖRDELNING	6
OFFENTLIG PROVTAGNING AV VATTEN OCH IS	7
DISKUSSION	7
PROVTAGNING INOM SYSTEMET FÖR EGENKONTROLL	7
PROVTAGNING INOM OFFENTLIG KONTROLL	8
AVVIKELSEHANTERING INOM SYSTEMET FÖR EGENKONTROLL	8
ÖVRIGA IAKTTAGELSER	9
BILAGA 1. INTERN CHECKLISTA.....	10
BILAGA 2. INFORMATION OM ANALYSERADE PARAMETRAR OCH BEDÖMNING AV VATTEN- OCH ISPROVER.....	11

Inledning

Skälen till att använda sig av mikrobiologisk provtagning i en livsmedelsverksamhet är många. Eftersom människan inte har möjlighet att se bakterier med enbart ögonen är det i många fall också en nödvändighet att ta prover för mikrobiologisk analys. Ett bra exempel på detta är rengöringstester för att till exempel få svar på när det är dags att slipa en skärbräda. Utifrån analysresultat kan även en bedömning av livsmedlens kvalitet göras samt att det blir möjligt att bestämma hållbarheten. Provtagning och analys är också effektiva hjälpmedel vid utvärdering av hur väl rutinerna inom systemet för egenkontroll fungerar och om de uppfyller önskat syfte, det vill säga säkra livsmedel.

Enligt Europaparlamentet och Rådet förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien ska varje livsmedelsföretagare utarbeta ett HACCP-baserat system för att möjliggöra egenkontroll av sin verksamhet. I detta system ska, om så behövs för att säkerställa livsmedelssäkerheten, provtagning och analys ingå. Kraven på provtagning och analys specificeras ytterligare i Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel där bland annat obligatoriska krav på provtagning anges.

Under 2009 har Miljöförvaltningen genomfört riktade kontroller i butiker med manuell hantering av livsmedel. Syftet med inspektionerna var främst att kontrollera hur butikerna lever upp till de lagstadgade kraven kring provtagning och analys. I samband med detta genomfördes även offentlig provtagning av vatten och is i utvalda butiker. Vid inspektionerna lades även fokus på hur verksamheterna hanterar avvikelser inom sitt system för egenkontroll samt när till exempel kunder och konsulter uppmärksammar fel som kan äventyra livsmedelssäkerheten.

Metod

Urval

Den riktade kontrollen har utförts i livsmedelsbutiker. En livsmedelsbutik definieras som en verksamhet som i huvudsak ägnar sig åt försäljning av livsmedel som är avsedda att förtäras vid senare tillfälle.

Samtliga verksamheter som kategoriseras som butiker och som i riskklassificeringssystemet tilldelats fyra eller fler kontrolltimmar ingick i den riktade kontrollen. Detta innebär i praktiken butiker med manuell hantering av livsmedel såsom till exempel; matlagning, styckning, paketering eller bageriverksamhet.

Offentlig provtagning av vatten och is utfördes i de butiker som tilldelats åtta eller fler kontrolltimmar. I de butiker med fyra kontrolltimmar och som i sin verksamhet producerar is provtogs enbart isen.

Genomförande

Samtliga inspektioner skedde förannmält då ett möte bokats med den eller de personer i verksamheten som ansvarar för livsmedelssäkerheten. Vid förannmälan meddelades att det vid inspektionen skulle fokuseras på verksamhetens mikrobiologiska provtagning samt generella avvikelshantering inom systemet för egenkontroll.

Vid genomförandet av inspektionerna användes Livsmedelsverkets checklista för detaljhandeln. I denna lades fokus på de nedan listade systemområdena. Utöver nedanstående områden skedde även uppföljning av avvikelser som konstaterats vid tidigare inspektioner samt, i vissa fall, även kontroll av andra systemområden. Se även bilaga 1 för mer information kring bedömningar.

- Vatten (i de verksamheter där vatten och/eller isprov togs)
- Skadedjur
- Rengöring
- Övrigt enligt faroanalys (företagets egen provtagning av till exempel livsmedel, rengöring, is och vatten)
- Spårbarhet
- Reklamationshantering
- Korrigering åtgärder

Vid inspektionerna skedde en kontroll av verksamhetens skriftliga eller muntliga rutiner, en granskning av provtagningsresultat från verksamhetens egen provtagning samt en visuell kontroll av valda delar av lokalen. Bedömningar av företagets rutiner samt andra iakttagelser skedde utifrån rådande lagstiftning:

- Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheter för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 853/2004 om livsmedelshygien
- Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om hygien
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten

I förekommande fall, då verksamheten avsåg sig följa denna, skedde bedömningen även mot branschriktlinjen för detaljhandeln ”Säker mat i din butik”.

Inspektionen har bedömts som *utan anmärkning* om inga avvikelser påträffats. Bedömningen *med anmärkning* har erhållits om avvikelser givits inom högst tre kontrollområden samt bedömningen *underkänd* om avvikelser givits inom fyra eller fler kontrollområden alternativt om en eller flera allvarliga avvikelser konstaterats. En inspektion med bedömningen *underkänd* har i regel föranlett ett uppföljande kontrollbesök. Om en verksamhet erhållit bedömningen *underkänd* på grund av brister i/avsaknad av rutin för provtagning och där inga andra avvikelser påträffats har i de flesta fall ingen uppföljande inspektion på plats utförts. Verksamheten har istället fått utforma en rutin för provtagning som skickats till Miljöförvaltningen för granskning. Om rutinen bedömdes som godtagbar har verksamheten meddelats att uppföljning av det praktiska arbetet med den nya rutinen kommer att ske vid nästa ordinarie inspektionstillfälle. I de fall det varit aktuellt med en uppföljande inspektion har endast utfallet av den första inspektionen tagits med i sammanställningen av resultatet.

Offentlig provtagning av vatten och is

I de verksamheter där vattenprovtagning utfördes togs i regel två prov från ett tappställe i ett beredningsutrymme eller diskrum. Först togs ett prov för bakteriologisk kontroll med kransilen på utan att först låta vattnet spola (direktprov). Därefter skruvades silen bort och kranen desinficerades. Vattnet fick sedan spola, i fem till tio minuter, tills temperaturen på vattnet höll sig stabil på en så låg nivå som möjligt innan ytterligare ett prov för bakteriologisk bedömning (spolprov) togs. Proven tappades på flaskor avsedda för ändamålet och som tillhandahölls av laboratoriet. I de fall tappstället saknade kransil togs enbart spolprov och i de verksamheter där

lämpligt tappställe saknades avstods provtagning. Se bilaga 2 för analyserade parametrar och beskrivning av bedömning av analysresultaten.

I de fall provtagning av is utfördes togs isen direkt ur ismaskinen. Proven togs ut genom att använda verksamhetens egen utrustning (isskopa eller dylikt) och fylldes i provtagningsburkar. Vatten och isprov fraktades sedan från provtagningsstället i kylväska med frysklampar och förvarades i för ändamålet avsedda kylskåp på Miljöförvaltningen. Proven skickades till ett externt laboratorium i Linköping där analysen startade på provtagningsdagen. Analysresultatet meddelades sedan ansvarig handläggare på Miljöförvaltningen via post. Vid bedömningarna *tjänligt* eller *tjänligt med anmärkning* skickades en kopia på analysresultatet till verksamheten. Om det funnits anmärkning i resultatet meddelades verksamheten att vidtagna åtgärder kommer att följas upp vid nästa ordinarie kontroll.

I de fall ett prov preliminärt bedömts som *otjänligt* kontaktade laboratoriet Miljöförvaltningen via telefon eller fax innan den slutgiltiga bedömningen skickades med brev. Handläggaren som utfört provtagningen kontaktade den ansvariga på provtagningsplatsen och meddelade resultaten. Om också det slutgiltiga resultatet bedömdes som *otjänligt* ställdes krav på verksamheten att vidta nödvändiga åtgärder samt att med ett nytt prov visa att vattnet bedömts som tjänligt. Den dokumenterade åtgärden samt analysresultat skulle sedan skickas till ansvarig handläggare på Miljöförvaltningen för granskning innan ärendet avslutades.

Sammanställning

För att möjliggöra sammanställning har samtliga rådata från inspektionsrapporter och analysresultat behandlats i Microsoft Excel.

Resultat

Bedömning och avvikelsefördelning

Totalt inspekterades 269 butiker inom den riktade kontrollen. Hur butikerna är fördelade inom riskklasserna kan ses i tabell 1. I tabell 2 ses antal butiker med respektive inspektionsutlåtande, både för det totala antalet inspekterade butiker men även uppdelat där provtagning skett samt där provtagning inte skett.

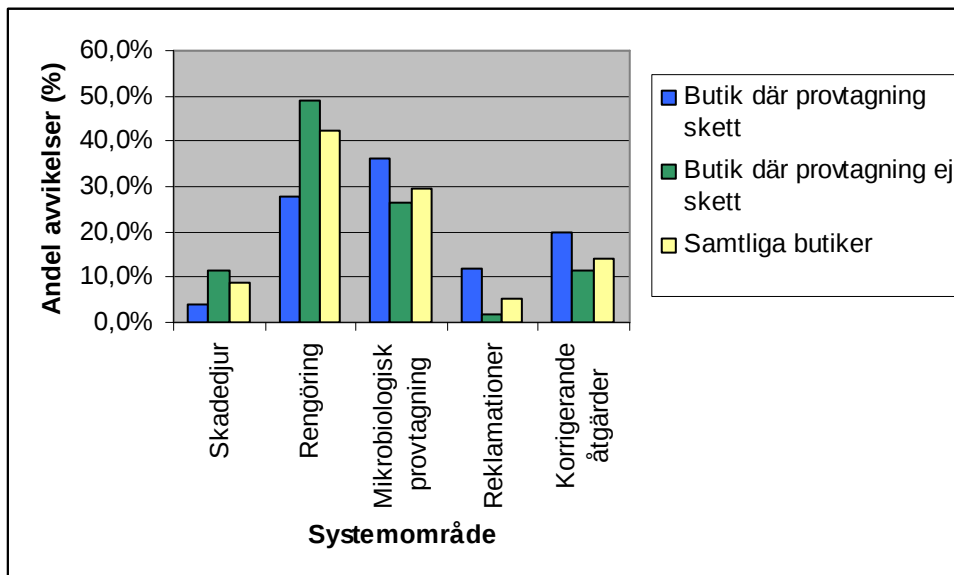
Tabell 1. Antal butiker i respektive riskklass som ingått i den riktade kontrollen.

Riskklass	Kontrolltid	Antal butiker
1	16 timmar	1
2	8 timmar	76
3	4 timmar	192
Totalt		269

Tabell 2. Antal butiker med respektive inspektionsutlåtande, totalt samt där provtagning av vatten och/eller is inom den offentliga provtagning skett respektive inte skett.

Bedömning	Butik där provtagning av vatten/is skett		Butik där provtagning av vatten/is inte skett		Totalt	
Utan Anmärkning	55	59 %	102	58 %	157	58 %
Med Anmärkning	30	32 %	53	30 %	83	31 %
Underkänd	8	9 %	21	12 %	29	11 %
Totalt	93		176		269	

Nedan (figur 1) följer ett diagram som beskriver avvikelsefördelningen (andelen avvikelser inom ett specifikt systemområde jämfört med den totala mängden avvikelser för samtliga butiker samt uppdelat där provtagning utförts respektive inte utförts) inom de fem systemområden som kontrollerats i samtliga butiker. Totalt har 78 avvikelser givits inom dessa områden (25 stycken i butiker där prov tagits samt 53 stycken i butiker där prov inte tagits). Systemområdet spårbarhet har utelämnats då inga avvikelser givits inom detta område.



Figur 1. Andel avvikelser inom olika systemområden för det totala antalet kontrollerade butiker samt uppdelat för butiker där offentlig provtagning skett respektive för butiker där offentlig provtagning ej skett.

Offentlig provtagning av vatten och is

Provtagning av vatten och/eller is har utförts i 93 butiker varav 77 återfinns i riskklass 1 och 2 samt 16 stycken i riskklass 3. Resultaten av provtagningen med bedömningar kan ses i tabell 3.

Tabell 3. Antal prover av vatten och is med bedömningar

Bedömning	Direktprov	Spolprov	Isprov
Tjänligt	49 (72 %)	71 (100%)	42 (70 %)
Tjänligt med anmärkning	17 (25 %)		17 (28 %)
Otjänligt	2 (3 %)		1 (2 %)
Totalt	68	71	60

Totalt har 14 % (13 st.) av de butiker där provtagning utförts erhållit en avvikelse på punkten rutin inom systemområdet vatten. Inga samband mellan provtagningsresultaten och huruvida verksamheten erhållit avvikelse inom systemområdet vatten har konstaterats.

Diskussion

Provtagning inom systemet för egenkontroll

Majoriteten av verksamheterna har kunnat uppvisa fungerande rutiner för provtagning inom det egna systemet för egenkontroll. Ett fåtal verksamheter har helt saknat rutiner för provtagning trots att deras livsmedelshantering krävt detta utifrån rådande lagstiftning. Dessa har då givits

chansen att inom en begränsad tid ta fram en skriftlig rutin och resultatet av det praktiska arbetet med rutinen kommer att följas upp vid nästa ordinarie inspektion. Ytterligare ett konstaterande som givit avvikelser är att verksamheterna genomfört provtagning men ej följt upp resultaten när dessa bedömts som med anmärkning eller som otjänliga/otillfredställande. I de fall proverna bedömts som otjänliga/otillfredställande är detta mycket allvarligt då lagstiftningen tydligt uttrycker att livsmedel som kan betraktas som otjänliga ej får släppas ut på marknaden. Vissa verksamheter har inte heller följt sin egen rutin, till exempel avseende provtagningsfrekvens. Andra verksamheter har genomfört rengöringsprover med ej tagit livsmedelsprov och vice versa.

Vid flera inspektioner har det även konstaterats att verksamheterna upphört med en stor del av den manuella hanteringen, bland annat köthantering. Detta innebär att en del av provtagningskraven inte längre gäller för dessa verksamheter, till exempel provtagning av köttfärs. Förändringen av verksamheterna har även inneburit att flera butiker klassats om i riskklassificeringssystemet, främst från riskklass 2 till 3, och därmed fått en lägre årlig avgift för livsmedelskontroll.

Provtagning inom offentlig kontroll

Provtagning av vatten inom systemet för egenkontroll har ej ställts som krav vid inspektionerna då samtliga verksamheter har kommunalt vatten. Dock har kravet ställts att de ska ha en rutin för rengöring av kransilar, spolslangar och dylikt för att förhindra kontaminering av vattnet. Majoriteten av butikerna har haft rutiner för rengöring av kransilar men trots detta har många verksamheters direktprov bedömts som tjänliga med anmärkning. Detta beror troligtvis på att frekvensen för rengöring är för låg och/eller att rengöringsmetoden är för dålig.

Hos ett fåtal butiker ingick mikrobiologisk provtagning av vatten medan provtagning av is ingick i de flesta isproducerande verksamheters system för egenkontroll. Att prov tas på egentillverkad is har ställts som ett krav vid inspektionerna eftersom företagen måste kunna säkerställa att isen (om den är i direktkontakt med ej hela fiskeriprodukter) är av dricksvattenkvalitet. Rengöringsrutiner för ismaskin förekom även det hos så gott som samtliga verksamheter som producerar is. Liksom med vattnet har ändå cirka 30 % av proverna inte bedömts som tjänliga. Detta kan bero på en ej optimal rengöringsfrekvens och/eller metod men även att kontaminering av isen skett från isskopan eller händer. I det fallet där isen bedömdes som otjänlig har butikens egen utredning pekat på att det var isskopan som kontaminerat isen. Detta på grund av att den inte diskades tillräckligt ofta och även användes till att ösa omkring isen i fiskdisken när fiskarna var utlagda. Många ismaskiner är även utformade så att det är lätt att rengöra isbehållaren men mycket svåråtkomligt att göra rent övriga delar som isen kommer i kontakt med. Ett par företagare uppger att de krävs hjälp från leverantören av maskinen för att kunna göra rent i de delar där isen produceras. Detta medför att vissa delar av maskinen så gott som aldrig rengörs.

Avvikelsehantering inom systemet för egenkontroll

Hur en verksamhet hanterar avvikelser som konstateras är av stor betydelse för utveckling och riskanpassning av rutinerna inom systemet för egenkontroll. När en verksamhet påträffar en avvikelse vid sina egna kontroller sker i regel alltid en åtgärd. Detsamma gäller då kunder, konsultföretag och kontrollmyndigheten konstaterar avvikelser. Många verksamheter har dock inte förstått vikten av dokumentation och uppföljning av de korrigerande åtgärder som vidtagits för att avhjälpa felet. Uppfattningen är ofta att när åtgärden är insatt så är felet löst. Inte alla har förstått att dokumentationen av den korrigerande åtgärden är kvittot på att åtgärden är utförd samt att den finns till för att kunna följa upp hur det fungerat i verksamheten vid den interna/externa revisionen av systemet för egenkontroll. En viss uppfattning att dokumentationen enbart är till för kontrollmyndigheten lever kvar. Det förekommer även att

dokumentation av korrigerande åtgärder enbart sker när butiken påträffar avvikelser vid egna kontroller men inte när en annan part påträffar dem, till exempel konsultföretag. Att verksamheterna tar hjälp av konsulter har vid inspektionerna konstaterats som mycket vanligt. Vid flera inspektioner har det dock uppfattats som om företagarna inte riktigt förstår varför de har konsulter. Ett exempel på företeelser som ligger till grund för denna uppfattning är bland annat att konsultrapporterna som skickats till verksamheterna blir liggandes i öppnade kuvert. Vissa företagare uppger även att de inte utnyttjar tiden då konsulterna är på plats till att ställa frågor och delta i den kontroll som utförs av verksamheten. Som förklaring till detta anges ibland tidsbrist men i en del fall har företagarna inte varit medvetna om att de har den möjligheten.

Övriga iakttagelser

I vissa butiker kontrollerades även andra punkter utöver de systemområden som nämnts tidigare. De övriga systemområden som dominerar, sett till antalet avvikelser, är mottagning, märkning och presentation samt tid och temperaturprocesser. Trots att dessa områden inte kontrollerats i samtliga butiker står de för en relativt stor andel (36 %) av det sammantagna antalet avvikelser.

Mest iögonfallande är den stora andelen avvikelser som givits inom systemområdet märkning och presentation (14 %). Detta då Miljöförvaltningen under 2008 utförde omfattande riktade kontroller av just märkning i över 500 butiker där så gott som samtliga av de butiker som kontrollerats i år ingick. I många av fallen där avvikelser inom området märkning givits kan bristerna antas vara ringa då den enskilda inspektören ej ansett att avvikelserna ska sättas på punkten korrigerande åtgärder vilket vanligtvis sker då en verksamhet ej åtgärdat avvikelser från tidigare inspektioner. Alternativt har nya märkningsbrister som ej påträffats vid förra årets inspektioner uppkommit. Detta resultat styrker ytterligare slutsatsen från förra årets kontroller; att märkningen upplevs som komplicerad av butikerna.

Kring tid och temperaturprocesser har det uppmärksammats att en del verksamheter har dålig kunskap om hur man mäter temperaturen på ett sätt som avspeglar verkligheten. I många fall används IR- eller lasertermometrar där personen som mäter temperaturen håller termometern långt ifrån produkten som ska kontrollmätas. Kunskapen om att IR- och laserstrålen utgår som en kon från termometern och att det uppmätta området således blir mycket stort och oprecist är i dessa fall låg. Många verksamheter nöjer sig även med att läsa av fasta termometrar som så gott som aldrig kalibrerats och som dessutom enbart ger uppgift om lufttemperatur i till exempel kylar, frysar och värmeskåp. Flera butiker har även övergått till datoriserad temperaturövervakning i samarbete med externa företag som ska ringa till butiken, alternativt att ett larm ska ljuda, om någon temperatur är för hög. Detta har medfört att manuell temperaturövervakning är på väg bort. Detta kan innebära en risk om det datoriserade systemet skulle fela på något sätt. I verksamheter med detta system glöms dessutom även de så kallade plug-in-kylarna, som ej är anslutna till systemet, bort och kontrolleras således nästan aldrig. Då dessa iakttagelser gjorts i flera verksamheter kommer tid och temperaturprocesser ingå i nästa riktade kontroll under 2010.

BILAGA 1. Intern checklista

Vid samtliga inspektioner ska följande systemområden kontrolleras:

- Uppföljning av eventuella avvikelser från 2008, framför allt märkningsavvikelser. Bedömningen sker mot systemområdet Korrigering och åtgärder beroende av om avvikelserna är åtgärdade eller ej.
- Skadedjur: Verksamheterna ska ha rutiner som innefattar förebyggande skadedjurskontroller samt beredskap om skadedjursproblem skulle uppstå. Om verksamheten samarbetar med konsultfirma ska dokumentation från skadedjursronder och eventuella korrigering och åtgärder kunna uppvisas.
- Rengöring: Verksamheten ska ha rutiner för rengöring samt verifiering av rengöringsresultatet (mikrobiologisk provtagning, tester). Dokumentation ska ske i enlighet med rutin. Okulär besiktning av rengöringen i lokalen.
- Övrigt enligt faroanalys. Verksamheten ska ha rutiner för verifiering av processhygien samt kontroller av de livsmedelssäkerhetskriterier som anges i (EG) 2073/2005. Dokumentation över provtagningsresultat ska kunna uppvisas och korrigering och åtgärder ska ske i enlighet med rutin. Verksamheter som avser sig följa branschriktlinjen "Säker mat i din butik" kontrolleras utifrån denna.
- Spårbarhet: Samtliga livsmedel i verksamheten ska kunna spåras ett steg bakåt och i förekommande fall även framåt.
- Reklamationer/återkallanden: Verksamheten ska ha rutin för att ta emot och följa upp reklamationer. Dokumentation och korrigering och åtgärder ska ske i enlighet med rutin.
- Korrigering och åtgärder: Verksamheten ska kunna redogöra för samt, i förekommande fall, uppvisa dokumentation över vidtagna åtgärder då avvikelser konstaterats. Avvikelse avser de som påträffats vid egna kontroller, vid konsulters kontroller, kundreklamationer samt myndighetens kontroller.

Vid inspektion av de butiker som har åtta eller fler kontrolltimmar tas prov på vatten (direkt- och spolprov) och/eller is. I fiskbutiker och andra butiker med ismaskin som har fyra kontrolltimmar tas prov på is. Vattenprov ska främst tas från tappställen i beredningsutrymmen/diskrum. I samband med detta kontrolleras även:

- Vatten: Verksamheten ska ha rutin för rengöring och underhåll av kransilar, spolslangar och ismaskin. Det ska kunna säkerställas att isen håller dricksvattenkvalitet. Verifiering av rengöringsresultat samt dokumentation ska ske i enlighet med rutin.

Bilaga 2. Information om analyserade parametrar och bedömning av vatten- och isprover

Vid provtagning av vatten och is inom den offentliga provtagningen har följande parametrar analyserats:

- Antal mikroorganismer (22° C, 3 dagar)
- Antal långsamväxande bakterier (7 dagar)
- *Escherichia coli* (44 ° C)
- Koliforma bakterier (35 ° C)
- Presumptiva *Clostridium perfringens*

Proverna har bedömts utifrån kriterierna i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Följande bedömningsutlåtanden med förklaring har givits (källa: www.alcontrol.se).

- Tjänligt: Vattnet är lämpligt som dricksvatten och andra hushållsändamål.
- Tjänligt med anmärkning: Vattnet har mindre tillfredställande sammansättning som normalt inte innebär några hälsorisker. I vissa fall kan det dock innebära inskränkning i vattenanvändningen.
- Otjänligt: Vattnet bör inte användas till dryck eller matlagning då hälsorisker föreligger.