



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Riktad kontroll butik

Butikers rutin för temperaturkontroll i kyldiskar

En rapport från Miljöförvaltningen

Carolina Svavar

November 2011

INNEHÅLL

I	Inledning	5
1.1	Bakgrund	5
1.2	Syfte	6
1.3	Metod	7
2	Resultat	9
2.1	Sammanfattande bedömning av rutin.....	9
2.2	Iakttagelser i butiker med bristande rutin.....	9
2.2.1	Butiker med omdömet <i>godkänd med anmärkning</i>	9
2.2.2	Butiker med omdömet ” <i>underkänd</i> ”	10
3	Sammanfattning	11
	Bilagor	12
	Bilaga 1. Frågeformulär.....	12

I INLEDNING

I.1 Bakgrund

Att upprätthålla kylkedjan är ett av de grundläggande kraven i livsmedelslagstiftningen – livsmedel får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår¹. Kontroll av temperaturer ingår så gott som alltid vid miljöförvaltningens besök i livsmedelsverksamheter, oavsett om det rör sig om förskolekök, restauranger eller livsmedelsbutiker.

I.1.1 Tidigare studie

I juli 2010 gjorde en praktikant på miljöförvaltningen en specialstudie i 20 livsmedelbutiker i Stockholms stad (rapporten Temperaturkontroll i butikskylldiskar, 2010, dnr 2010-14724). I den studien kontrollerades ytemperaturen på förpackad gravad och kallrökt lax, samt butikernas rutin för att kontrollera temperaturen i kyldiskarna. Vakuumförpackad gravad och kallrökt lax brukar ha en rekommenderad förvaringstemperatur på +4 °C, eftersom de, med anledning av sin långa hållbarhet, annars riskerar att orsaka tillväxt av bakterien *Listeria monocytogenes*. Kännetecknande för denna bakterie är bl.a. att den kan växa i kylskåpstemperatur och i vakuumförpackningar. Att hålla den rekommenderade förvaringstemperaturen är därför extra viktigt. Resultat av studien:

- Endast sju av butikerna klarade att förvara laxprodukterna i maximalt +4°C.
- Som högst uppmättes +8°C på laxen i två butiker.
- Flera kyldiskar saknade termometer för manuell avläsning av temperaturen (d.v.s. litade helt på de inbyggda termometrarna).
- Delegation av ansvar när ansvarig personal är frånvarande fungerade inte fullt ut.

I.1.2 Iakttagelser vid ordinarie kontroller

Andra vanliga brister som miljöförvaltningen noterat vid ordinarie kontroller är:

- Bristande kunskap om hur man använder IR-termometer och insticksgivare.
- Bristande kunskap om inbyggda termometrars/displays otillförlitlighet. Dessa anger, enligt miljöförvaltningens erfarenhet, ofta fel temperatur.
- Oklarhet hos ansvariga om eller hur ofta kontrolltermometern kalibreras/kontrollmäts.²

¹ Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om livsmedelshygien, Art. 4

² Erfarenheter från riktad kontroll av temperatur vid livsmedelskontrollen 2010.

Med anledning av detta ville Livsmedelskontrollen göra en fördjupad kontroll av butikers rutin för temperaturkontroll i kyldiskar.

1.2 Syfte med projektet 2011

Syftet med projektet var att genom mer ingående frågor om butikernas rutiner skärpa både miljöförvaltningens kontroll och verksamhetsutövarnas kunskap. Resultatet av projektet väntades ge en uppfattning om de vanligaste bristerna i butikers rutin för temperaturkontroll i kyldiskar, samt om hur stor andel av våra butiker som har en godtagbar rutin.

Slutmålet för denna typ av kontroll är att samtliga butiker i Stockholms stad ska ha tillräcklig kunskap och kylkapacitet för att säkerställa kylkedjan.

1.3 Metod

Verksamheterna som inspekterades var butiker, sammanlagt 60 stycken, som hanterar känsliga kylvaror. Till kategorin känsliga kylvaror har räknats till exempel rå köttfärs, rå kyckling, inälvsmat och råkorv. Projektet genomfördes i samband med ordinarie inspektioner inom årlig kontrolltid.

Vid inspektionerna fick företagaren själv demonstrera hur temperaturkontrollerna utförs, så att det t.ex. framgick vad för sorts termometer som används och hur. Företaget fick även redovisa butikens muntliga och/eller skriftlig rutin för kontroll av temperaturer i kylar (i den mån skriftlig rutin fanns).

Livsmedelskontrollens IR-termometrar användes för att scanna av kyldiskarna och få en ungefärlig uppfattning om temperaturen. I de fall avvikande temperaturer konstaterats – med antingen butikens eller Livsmedelskontrollens termometer – har kärntemperaturen mätts (företrädesvis med butikens egen insticksgivare, om den haft någon, annars med Livsmedelskontrollens).

Till hjälp att revidera rutinen för temperaturkontroll användes ett frågeformulär, vilket fylldes i under inspektionen. Följande frågor ställdes (frågeformuläret finns i bilaga 1).

1. *Finns kontrollansvarig ersättare vid frånvaro av ordinarie personal?*

2. *Finns godtagbara gränsvärden?*

Butikens gränsvärden måste vara anpassade efter den temperatur som är rekommenderad av tillverkarna på förpackningen. Alla färdigförpackade livsmedel ska vara försedda med en förvaringsanvisning (om temperaturen har betydelse för hållbarheten)³.

3. *Finns godtagbara korrigerande åtgärder?*

Butiken får beskriva vad som görs för att förhindra att varor påverkas menligt, när avvikande temperaturer uppmäts.

4. *Har dokumenterade avvikelser åtgärdats på ett bra sätt?*

5. *Sker fysiska temperaturkontroller på rätt sätt?*

Om t.ex. IR-mätare används: riktas termometern mot vägg eller produkt? Hur tolkas resultatet? Om produkttemperaturer mäts, ser man till att få ett rättvisande värde?

6. *Om elektroniska temperaturövervakning används, fungerar den tillfredsställande? Hur används den?*

Om butiken förlitar sig på den elektroniska temperaturövervakningen, känner man till vid vilken temperatur larmet utlöses? Har hänsyn tagits till att en del varor har

³ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel, §16 och 56.

en lägre rekommenderad förvaringstemperatur (t.ex. om +8- och +4-gradersvaror förvaras i samma kyl)?

7. *Ingår s.k. plug-in-kylar⁴?*

Livsmedelskontrollens erfarenhet är att dessa ibland glöms bort i butikens kylkontroller.

8. *Finns godtagbar rutin för kontrollmätning/kalibrering av termometrar?*

Butiken ska ha någon direkt eller indirekt metod för att kontrollera att den/de termometrar som används vid kontrollerna visar korrekt värde.

9. *Finns tillräckliga kunskaper om rutinen hos ansvarig personal?*

Ansvarig personal ska känna till temperaturgränserna och veta vad som ska göras om temperaturen avviker.

10. *Övrigt*

Inspektören gjorde även en sammanfattande bedömning av rutinen, med omdömena *godkänd*, *godkänd med anmärkning* eller *”underkänd”*.

⁴ Dessa kylar är inte fast installerade och är oftast inte anslutna till butikens eventuella elektroniska temperaturövervakningssystem.

2 RESULTAT

2.1 Sammanfattande bedömning av rutin

I tabellen nedan visas en sammanställning av inspektörernas bedömning av butikernas rutin.

Bedömning	Antal
Godkända	46 (77%)
Godkända med anmärkning	12 (20%)
”Underkända”	2 (3%)
Totalt antal butiker i projektet	60

Majoriteten av butikerna hade en fullgod rutin för temperaturkontroll av kylar, d.v.s. utan anmärkning i de områden som gått igenom. Endast i två av butikerna bedömdes rutinen vara otillräcklig (omdömet ”underkänd”). Omkring 20% av butikerna bedömdes ha någon väsentlig brist (omdömet *godkänd med anmärkning*).

2.2 Iakttagelser i butiker med bristande rutin

I följande stycken ges exempel på iakttagelser som gjorts i de besökta butikerna. Flera iakttagelser kan ha gjorts i samma butik. Eftersom de ”underkända” butikerna bara var två stycken har dessa iakttagelser delats upp på respektive butik under rubriken Butiker med omdömet ”underkänd”.

2.2.1 Butiker med omdömet *godkänd med anmärkning*

Exempel på iakttagelser som gjordes, vilket föranledde bedömningen godkänd med anmärkning:

- *Godtagbar rutin för kontrollmätning saknas*

- *Temperaturen översteg rekommenderade gränsvärden på produkt*

Exempel: Köttfärs (rekommenderad förvaringstemperatur +4°C) höll +5 till +8 °C, lax (rekommenderad förvaringstemperatur +2°C) höll +7 °C.

- *Kunskap om rutinen/gränsvärden brister hos personal*

Exempel: Personal kände inte till att butiken hade varor med en rekommenderad förvaringstemperatur på +4°C, t.ex. gravad lax och köttfärs.

- *Fysiska temperaturkontroller sker inte på rätt sätt*

Exempel: Istället för att med IR-mätare kontrollera ytemperaturen varorna, kontrolleras istället ytemperaturen på kylväggen. Butiken har därför inte märkt att varorna är några grader för varma.

- *Övrigt*

Exempel: Man hade glömt att lägga is i fristående ”kylskåp”, som håller kylan med hjälp av is (kylar där varorna fylldes på av ett externt företag).

2.2.2 Butiker med omdömet ”underkänd”

Exempel på iakttagelser som gjordes, vilka föranledde bedömningen *underkänd*:

Butik 1

- *Ersättare för temperaturkontroller saknas vid frånvaro av ordinarie personal:*
Den kontrollansvarige hade nyss varit bortrest i 2 månader, utan att utse någon ersättare.

- *Kunskap om rutinen/gränsvärden brister hos personal*

- *Temperaturen översteg rekommenderade gränsvärden på produkt:*

Korv, med rekommenderad förvaringstemperatur +4 till +8 °C, höll +12 till +16°C.

- *Fysiska temperaturkontroller sker inte på rätt sätt*

Kunde ej uppvisa kontrolltermometer (endast temperaturdisplayens värden, vilka ej stämde med den faktiska temperaturen)

- *Övrigt*

Regelbunden kontroll av temperatur i kylar/berörd kyl saknas

Butik 2

- *Kunskap om gränsvärden brister hos personal*

Ansvarig personal kände inte till den rekommenderade förvaringstemperaturen på t.ex. gravad lax.

- *Temperaturen översteg rekommenderade gränsvärden på produkt*

Sallader, med rekommenderad förvaringstemperatur +4 till +8°C , höll 9-12 °C.

- *Godtagbar rutin för kontrollmätning saknas*

Butikens termometer visade ej korrekt temperatur. Butiken saknar rutin för kontrollmätning av termometrar.

- *Övrigt*

Regelbunden kontroll av temperatur i kylar/berörd kyl saknas

3 SAMMANFATTNING

Miljöförvaltningens tidigare erfarenheter har visat att det fanns en hel del brister i butikers rutiner för att kontrollera temperaturen i kyldiskar. Detta projekt har visat att butikerna som hanterar känsliga livsmedel i Stockholm, varav 60 ingått i denna studie, generellt sett ändå har goda rutiner för detta. Det finns oftast ersättare som tar vid då ordinarie personal är frånvarande, samt kunskaper om gränsvärden och om hur termometrar ska användas. Butikerna kan vanligtvis beskriva lämpliga åtgärder som ska vidtas då gränsvärden överskrids. När Livsmedelskontrollen genom stickprov mäter temperaturer på produkter i kyldiskar är temperaturerna oftast i överensstämmelse med den rekommenderade förvaringstemperaturen på förpackningarna.

Det finns dock flera exempel i denna rapport på brister hos de 14 butiker som fick en eller flera anmärkningar. De vanligaste bristerna är att butikerna saknar rutin för kontrollmätning av termometrar och att man inte uppmärksammat de lägre temperaturgränser (d.v.s. lägre än +8 °C) som gäller för vissa livsmedel. Detta kan påverka livsmedlens hållbarhet negativt och är särskilt riskabelt för produkter som gravad lax, som inte upphettas före förtäring.

Miljöförvaltningen har följt upp de brister som konstaterats i denna rapport. Förvaring av känsliga livsmedel kommer även fortsättningsvis vara ett prioriterat område vid miljöförvaltningens butikskontroller.

BILAGOR

Bilaga I. Frågeformulär

Brister i rutin för temperaturövervakning i kylar, frågeformulär

Kryssa i det eller de alternativ som stämmer, kommentera gärna!

- ☐ Kontrollansvarig ersättare saknas vid frånvaro av ordinarie personal
- ☐ Godtagbara gränsvärden saknas/är inte bra
- ☐ Godtagbara korrigerande åtgärder saknas/är inte bra
- ☐ Dokumenterade avvikelser har inte åtgärdats/på ett bra sätt
- ☐ Fysiska temperaturkontroller sker inte på rätt sätt (t.ex. mätning av "lufttemperatur" istället för produkttemperatur med IR-mätare, mätning av kallaste produkten istället för den varmaste)
- ☐ Elektroniska temperaturövervakningen ger inte rättvisande resultat/fungerar ej tillfredsställande
- ☐ Plug-in-kylar glöms bort
- ☐ Godtagbar rutin för kontrollmätning/kalibrering av termometrar saknas
- ☐ Kunskap om rutinen brister hos ansvarig personal (t.ex. kunskap om gränsvärden och korrigerande åtgärder)
- ☐ Annat/övriga kommentarer

.....
.....
.....

Sammanfattande bedömning av rutinen för kontroll av temperaturer i kylar:

- ☐ Godkänd
 - ☐ Godkänd med anmärkning
 - ☐ Underkänd
-