



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Hygien och redlighet inom bageri och konditori

En rapport från Miljöförvaltningen

Helena Rosén och Li Hermansson

Mars 2012

SAMMANFATTNING

Miljöförvaltningen i Stockholm har under 2011 genomfört ett hygien- och redlighetsprojekt inom bageri- och konditoribranschen. Syftet med projektet var att få en samlad bild av livsmedelshanteringen i stadens bagerier som varierar i storlek och omfattning. Totalt kontrollerades 106 objekt. På 47 stycken bagerier framkom inga avvikelser mot lagstiftningen. På 59 objekt återfanns avvikelser från lagstiftningen. På två av bagerierna var avvikelserna av så allvarig karaktär att sanktioner utfärdades. På åtta av bagerierna krävdes extra kontroller för att följa upp konstaterade avvikelser.

Brister återfanns framförallt inom områden som rengöring, skadedjur, underhåll och märkning.

Då gällande lagstiftning är målstyrd och därigenom kan vara svår att tolka ställs det stora krav på branschorganisationer att ta fram riktlinjer för hur lagstiftningens mål ska uppnås. Sveriges bagare och konditorer tog för några år sedan fram en branschriktlinje för att hjälpa sina medlemmar att uppfylla kraven i lagstiftningen.

Många bagerier är i dag dock inte anslutna till en branschorganisation och får därför inte ta del av utbildningar, riktlinjer och annan information som rör branschen.

Fortsatta kontroller av stadens bagerier med inriktning på rengöring, underhåll, skadedjur, märkning och utbildning bedöms vara viktiga.

INNEHÅLL

I	Bakgrund	5
2	Genomförande och metod	6
2.1	Förberedelser	6
2.2	Helhetsomdöme vid kontroller	6
3	Resultat	7
3.1	Resultat från utförda kontroller	7
3.2	Verksamheter med helhetsomdömet ”extra kontroll krävs”	7
3.3	Uppföljning	8
3.4	Verksamheter med helhetsomdömet ”med avvikelse”	9
4	Diskussion	11
5	Slutsats	13

I BAKGRUND

I Stockholm stad finns många bagerier och konditorier. Till omfattning och art varierar dessa från små konditorier som säljer bakverk över disk till industriliknade bagerier med utleverans till andra livsmedelsföretag.

Inom avdelningen för livsmedelskontroll är den faktiska kontrollen på de olika anläggningarna fördelad mellan ett femtontal inspektörer. En samlad bild av hygien- och redlighetssituationen för Stockholms bagerier och konditorier har därför varit svår att få. Dessutom har det varit svårt att få en likriktad kontroll mellan inspektörerna på avdelningen.

Syftet med projektet har varit att:

1. Genom projektinriktad kontroll få en samlad bild av hygien- och redlighetssituationen för Stockholms bagerier och konditorier
2. Tillföra nya kunskaper om bageribranschen till avdelningen för att få underlag till planering av kommande kontroller.
3. Utveckla enhetsövergripande arbetssätt för en mer likvärdig bedömning och ökat informationsutbyte.

2 GENOMFÖRANDE OCH METOD

2.1 Förberedelser

En checklista för kontroll samt en hjälpreda anpassad för projektet togs fram och gicks igenom med kontrollgruppen. Ett första kontrollbesök för att testa checklistan gjordes av projektledarna. Ett gemensamt studiebesök på ett stort industriellt bageri gjordes av alla deltagare i projektet.

En lista på ca 100 bagerier som skulle ingå i projektet togs fram. Detta är merparten av alla bagerier som finns i miljöförvaltningens register. Samtliga objekt i projektet fördelades mellan kontrollgruppens deltagare. För ökad kunskap om olika objektstyper tillsågs att berörda enheter gick på varandras objekt.

Under tiden för projektet träffades kontrollgruppen löpande för att diskutera frågeställningar och bedömningsgrunder samt för information och avstämning.

För de objekt som hade kontrolltid avsedd för flera kontrollbesök under 2011 togs enbart resultatet från den första kontrollen med i projektet. Ingen av de uppföljande kontrollerna av de objekt som fått omdömet ”extra kontroll krävs” har räknats med i projektet. Kontrollerna har utförts under hela 2011.

2.2 Helhetsomdöme vid kontroller

Efter varje utförd kontroll gör miljöförvaltningen en helhetsbedömning av kontrollbesöket. Verksamheten som har kontrollerats kan då få bedömningen ”utan avvikelse”, ”med avvikelse” eller ”extra kontroll krävs”.

Bedömningen ”utan avvikelse” innebär att inga avvikelser mot lagstiftningen har konstaterats inom de områden som kontrollerats. Vid kontrollen kan det dock ha förekommit iakttagelser av enklare art som företaget bör beakta.

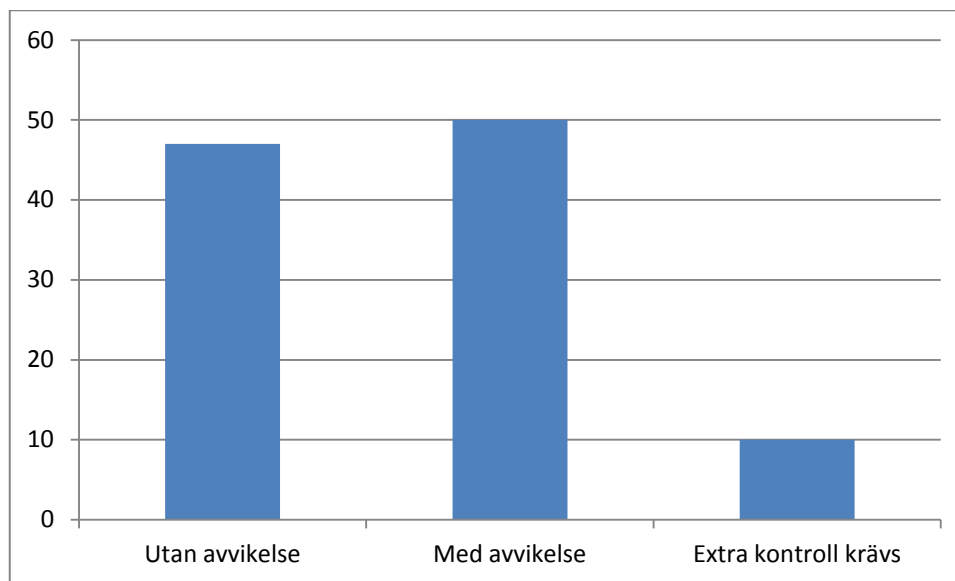
Bedömningen ”med avvikelse” innebär att en eller flera avvikelser mot lagstiftningen har konstaterats inom de områden som kontrollerats. Avvikelserna bedöms vara av sådan karaktär att de kan följas upp vid nästa planerade kontroll.

Bedömningen ”extra kontroll krävs” innebär att en eller flera avvikelser mot lagstiftningen har konstaterats inom de områden som kontrollerats. Avvikelserna bedöms vara av sådan karaktär att de behöver följas upp inom kort.

3 RESULTAT

3.1 Resultat från utförda kontroller

Totalt kontrollerades 106 objekt. Utav dessa fick 47 stycken helhetsomdömet ”utan avvikelse”. På återstående 59 objekt återfanns avvikelser från lagstiftningen. På tio stycken av objekten bedömdes avvikelserna vara av allvarlig karaktär vilket resulterade i helhetsomdömet ”extra kontroll krävs”. Resterande 50 objekt fick helhetsomdömet ”med avvikelse”. Se figur 1.



Figur 1 Resultat från utförda kontroller

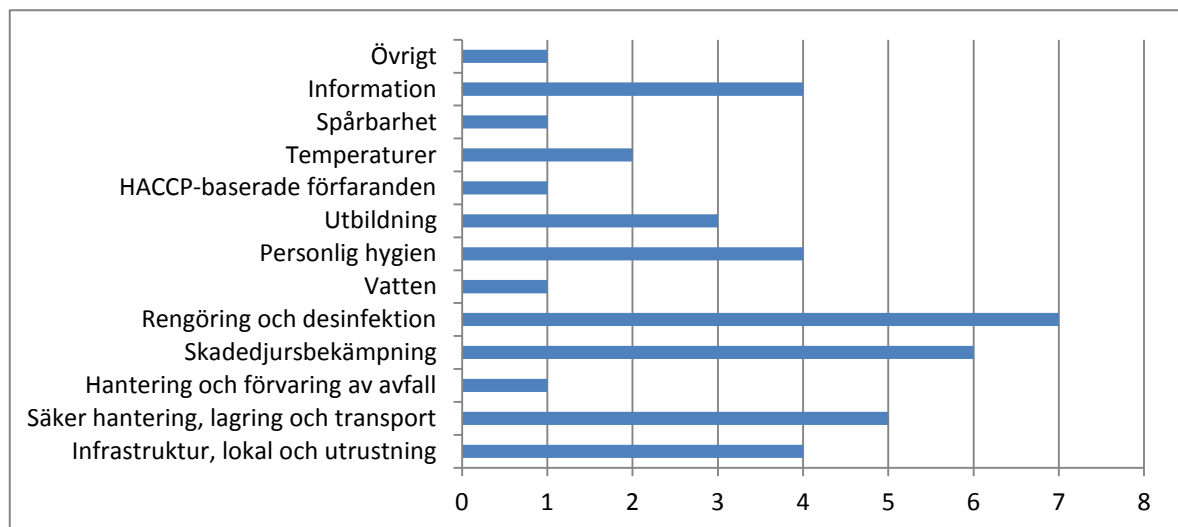
3.2 Verksamheter med helhetsomdömet ”extra kontroll krävs”

Bland de tio kontrollerade objekten med omdömet ”extra kontroll krävs” förekom avvikelser inom följande kontrollområden:

- Infrastruktur, lokaler och utrustning; varav de flesta avvikelser berodde på bristande underhåll.
- Säker hantering, lagring och transport; varav de flesta avvikelser berodde på avsaknad av rutiner för hantering av allergener samt otillräcklig separering av livsmedel och ytteremballage.
- Skadedjursbekämpning; varav de flesta avvikelser berodde på otillräckliga skyddsbarriärer vilket kan medföra att skadedjur lätt kan ta sig in i livsmedelslokalen. I två verksamheter förekom skadedjur och spår av dessa i form av råttor och fåglar.

- Rengöring; varav de flesta avvikelser berodde på bristande rengöring av livsmedelslokalerna.
- Personlig hygien; varav de flesta avvikelserna berodde avsaknad av möjligheter att tvätta händer.
- Utbildning; varav de flesta avvikelser berodde på bristande kunskaper i livsmedelshygien hos personalen.
- Information; varav de flesta avvikelser berodde på felmärkta produkter.
- Temperaturer; varav de flesta avvikelser berodde på att känsliga livsmedel t. ex. gräddtårter förvarades i för hög temperatur.
- Vatten; varav avvikelserna berodde på bristfälligt rengjorda kranar.
- HACCP-baserade förfaranden; varav avvikelserna berodde på företagets rutiner för hantering av allergener följdes inte.
- Spårbarhet; avvikelserna berodde på att företaget inte kunde uppge var livsmedel utan identifikation kom ifrån.
- Övrigt; en av verksamheterna var inte registrerade hos miljöförvaltningen.

Se figur 2



Figur 2 Avvikelser hos objekt med bedömningen "extra kontroll krävs"

3.3 Uppföljning

Vid uppföljande kontroll hade fyra verksamheter vidtagit åtgärder mot konstaterade avvikelser. En verksamhet hade efter uppföljning fortfarande kvar avvikelser gällande skadedjurssäkring och märkning. Dessa bedömdes dock att vara av sådan karaktär att uppföljning av dessa kan ske vid nästa planerade kontroll.

En verksamhet hade vid första uppföljande kontrollen inte vidtagit några åtgärder. Helhetsbedömningen "extra kontroll krävs" bedömdes därför kvarstå. Vid ytterligare en uppföljande kontroll hade åtgärder vidtagits för samtliga avvikelser.

På två verksamheter bedömdes avvikelserna vid första kontrollen vara av så allvarlig karaktär att sanktioner bedömdes som nödvändiga. På en av dessa verksamheter utfärdades ett beslut om föreläggande om att vidta åtgärder avseende rengöring, temperaturer, separering (varuskydd) och skadedjurssäkring. Vid uppföljning av föreläggandet hade verksamheten vidtagit åtgärder så att föreläggandet kunde hävas. Det kvarstod dock fortfarande vissa brister vilka bedömdes kunna följas upp vid nästa planerade kontroll.

På den andra verksamheten gällde avvikelserna skadedjur, rengöring och underhåll. Avvikelserna bedömdes vara av så allvarlig karaktär att verksamheten inte kunde producera säkra livsmedel. Ett beslut om förbud mot all livsmedelshantering utfärdades därför i samband med kontrollbesöket. Efter två uppföljande kontroller bedömdes att förbudet kunde hävas. Dock utfärdades ett föreläggande med vite om att vidta åtgärder gällande rengöring, underhåll och skadedjur. Vid uppföljning av föreläggandet konstaterades återigen att verksamheten inte kunde bedriva en säker livsmedelshantering och ett nytt beslut om förbud mot all livsmedels hantering utfärdades. Kort efter utfärdandet av förbudet inkom verksamhetsutövaren med uppgifter om att verksamheten har upphört för gott.

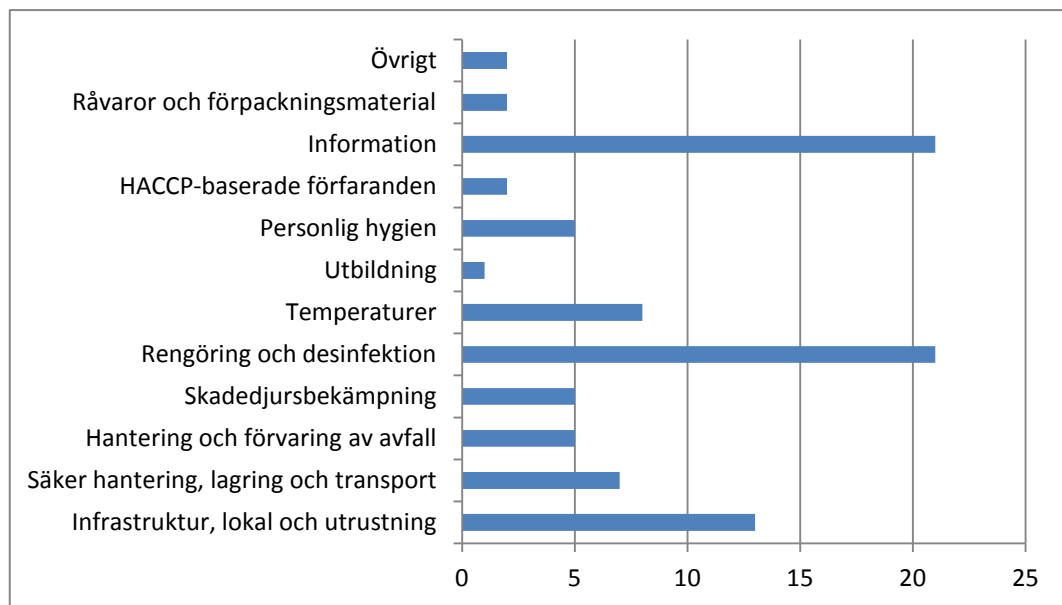
3.4 Verksamheter med helhetsomdömet ”med avvikelse”

Bland de 50 kontrollerade objekten med omdömet ”med avvikelse” förekom avvikelser inom följande kontrollområden:

- Infrastruktur, lokaler och utrustning; varav de flesta avvikelser berodde på bristande underhåll.
- Råvaror och förpackningsmaterial; varav avvikelserna berodde på felaktig förvaring av förpackningsmaterial.
- Säker hantering, lagring och transport; varav de flesta avvikelser berodde på otillräcklig separering av livsmedel och ytteremballage.
- Skadedjursbekämpning; varav de flesta avvikelser berodde på otillräckliga skyddsbarriärer vilket kan medföra att skadedjur lätt kan ta sig in i livsmedelslokalen.
- Rengöring; varav de flesta avvikelser berodde på bristande rengöring av livsmedelslokalerna.
- Personlig hygien; avvikelserna berodde på bristande möjligheter att tvätta händer, smutsiga arbetskläder, oordning i omklädningsrum.
- Utbildning; varav de flesta avvikelser berodde på bristande kunskaper i livsmedelshygien hos personalen.
- Information; varav de flesta avvikelser berodde på felmärkta produkter.
- Temperaturer; varav de flesta avvikelser berodde på att känsliga livsmedel t.ex. gräddtårter förvarades i för hög temperatur samt bristande temperaturkontroll vid varumottagning.

- HACCP baserade förfaranden; varav avvikelser berodde på bristfälliga rutingällande nedkylning samt användande av icke livsmedelsgodkänd maskinolja.
- Avfallshantering; varav de flesta avvikelser berodde på bristfällig förvaring av avfall.
- Övrigt; en av verksamheterna var inte registrerade hos miljöförvaltningen och en hade inte anmält att de producerar livsmedel för särskilda näringsändamål.

Se figur 3



Figur 3 Avvikelser hos objekt med bedömning "med avvikelse"

4 DISKUSSION

Syftet att utveckla enhetsövergripande arbetssätt för en mer likvärdig bedömning har uppnåtts, framför allt genom de regelbundna avstämningsmöten där projektgruppen fått utrymme att diskutera hur iakttagelser ska bedömas. Dessa möten har även inneburit att projektdeltagarna haft möjlighet att dela med sig av de erfarenheter och kunskaper som inhämtats under projektet gång. Något som i sin tur resulterat i ett mer likformat arbetssätt samt likvärdiga bedömningar vid kontroll av bagerier.

Den samlade bedömningen av stadens kontrollerade bagerier är att inga avvikelser konstaterades på ungefär hälften av de objekt som ingått i projektet. Detta är ett mer positivt resultat än väntat. Risken för att detta beror på bristfällig samsyn inom kontrollgruppen bedöms som låg då frekventa avstämningsmöten har hållits där bedömningar har diskuterats. Anledningen till det positiva resultatet kan vara att det infördes ny lagstiftning 2006 som ledde till mer regelbundna kontrollbesök ute på verksamheterna. Det visar att miljöförvaltningens kontroller är viktiga och att de ger resultat i form av förbättringar i livsmedelssäkerheten hos stadens företagare.

Resultaten som framkom vid de övriga kontrollerna visade dock att det fanns brister i bl.a. bageriernas rengöring, underhåll, och märkning/information. På tio bagerier var avvikelserna av sådan allvarlig karaktär att de behövde en uppföljande kontroll med kort varsel. På ett av dessa bagerier var det så allvarliga brister att verksamheten fick stänga omgående.

De risker som förekommer i bagerier och konditorier skiljer sig åt. I ett bageri där man bara hanterar färdiggräddat bröd bedöms de mikrobiella riskerna som mycket låga. Däremot är det viktigt med skadedjurssäkring eftersom skadedjur kan föra smitta vidare genom livsmedel. Att livsmedelslokalerna är rena och väl underhållna är en förutsättning för en god skadedjurssäkring och säker hantering av livsmedel. De råvaror och den mängd som hanteras i bagerier ökar risken för skadedjur t.ex. mjölmått och gnagare. Detta medför att verksamheterna måste ha väl fungerande rutiner för skadedjurkontroll samt en plan för hur skadedjur ska bekämpas.

De verksamheter som producerar konditorivaror (tårtor m.m.) har även risker av mikrobiologisk karaktär. Dessa produkter är mycket känsliga eftersom det är produkter som oftast tillverkas för hand och inte återupphettas innan förtäring. Kylförvaring av dessa livsmedel är av vikt för att risken för bakterietillväxt ska minimeras.

På de bagerier som förpackar och märker sina produkter finns det risk för att produkter blir felaktigt märkta. Detta kan i sin tur leda till livsfara före allergiska konsumenter. Kunskap om ovanstående risker krävs för att kunna upprätthålla en säker hantering. Utbildning och kunskaper i livsmedelshygien är därför en förutsättning för att kunna bedriva en säker livsmedelsverksamhet.

Brister gällande rengöring, underhåll och skadedjur har varit ständigt återkommande avvikelser på bagerier vid miljöförvaltningens kontroller genom åren. Mjöldammet i dessa verksamheter medför att tillräcklig rengöring försvåras. Inredningsdetaljer i trä och tyg är mer vanligt förekommande i bagerier och detta medför att verksamheterna måste ha goda rutiner för underhåll.

Då gällande lagstiftning är målstyrd och därigenom kan vara svår att tolka ställs det stora krav på branschorganisationer att ta fram riktlinjer för hur lagstiftningens mål ska uppnås. Sveriges bagare och konditorer tog för några år sedan fram en branschriktlinje för att hjälpa sina medlemmar att uppfylla kraven i lagstiftningen. Många bagerier är i dag dock inte anslutna till en branschorganisation och får därför inte ta del av utbildningar, riktlinjer och annan information som rör branschen. Miljöförvaltningen har också konstaterat att många mindre verksamheter inte känner till att det finns en organisation som kan vara till hjälp för deras verksamhet.

5 SLUTSATS

Fortsatta kontroller av stadens bagerier med inriktning på rengöring, underhåll, skadedjur märkning och utbildning bedöms vara viktiga.

Vid kontrollerna bör miljöförvaltningen informera om att branschens vägledning finns tillgänglig för alla även om man inte är ansluten till någon organisation.

God samsyn och likartade bedömningar kan uppnås genom att kontrollerna utförs av en kontrollgrupp som regelbundet träffas för avstämning och för diskussion.