

Innehåll

Sammanfattning	3
Bakgrund	3
Mål	4
Avgränsningar	4
Arbetsformer	4
Urval	5
Resultat	5
Godkännande av livsmedelslokal	5
Egenkontrollen	6
Inspektioner och övriga dokumenterade tillsynsbesök	6
Provtagning	7
Beräknad tidsåtgång för tillsynsmyndigheten	7
Avvikelser i egenkontrollen	7
Verksamheter med avvikelser	10
Avvikelse typer	10
Slutsatser och diskussion	12
Bilaga 1, Resultatsammanställning	
Bilaga 2, Syftet med kommuninspektion resp. normerande inspektion	
Bilaga 3a, Checklista till och med 2002-09-17	
Bilaga 3b, Checklista från och med 2002-09-18	
Bilaga 4, Underlag för tillsynsuppgifter	

Resultat från normerande inspektioner av storhushåll i samband med kommuninspektion under åren 2002-2003

Sammanfattning

Under perioden januari 2002 till och med december 2003 utförde Livsmedelsverket totalt 64 normerande inspektioner vid storhushåll i samband med kommuninspektionerna.

Syftet med de normerande inspektionerna var framför allt att stödja kommunerna i deras arbete med tillsynen men även att få en uppfattning om hur tillsynen ser ut i landet.

Storhushållen uppvisade stora brister i sin egenkontroll vilket även återspeglades i de brister/avvikelser som konstaterades vid själva inspektionen. Framför allt gällde detta företagens livsmedelshantering och underhåll av lokaler/utrustning.

Storhushållen har inte förstått egenkontrollen som metod för att ta ansvar för att producera säker mat.

Myndighetskontrollen hade också brister bland annat i form av otillfredsställande inspektionstäthet vilket kan vara en anledning till konstaterandet att verksamheter bedrivs i lokaler som inte är i överensstämmelse med gällande godkännande.

Bakgrund

Verksledningen beslutade i november 1999 att området ”storhushåll” skulle planeras gemensamt för flera enheter inom Livsmedelsverket under år 2000. Arbetet med detta område har förlängts vid varje verksamhetsplanering. En sammanställning över de normerade inspektionerna på storhushåll under åren 2000 och 2001 redovisades under år 2002.

De normerande inspektionerna har utförts i samband med kommuninspektioner. Med storhushåll menas restauranger, lunchmatsalar, gatukök, kaféer, samt storkök i skolor, på sjukhus och liknande.

Med en normerande inspektion menas en sådan inspektion som Livsmedelsverket ska utföra enligt 46a § livsmedelsförordningen (1971:807). Livsmedelsverket ska genom normerande inspektioner stödja kommunernas tillsynspersonal i tillsynen, förmedla normer som syftar till en likvärdig tillsyn i landet samt inhämta tillräcklig kunskap om tillsynen för att kunna svara upp till de krav som EG-lagstiftningen ställer på den centrala myndigheten.

Med kommuninspektion menas att Livsmedelsverkets inspektörer tillsammans med representanter för kommunen granskar kommunens verksamhetsplanering, inspektioner och egentillsyn inom livsmedelsområdet. Syftet med kommuninspektionen är att träffa politiker och tjänstemän för att granska och stödja kommunens livsmedelstillsyn, påverka kommunerna så de fullgör sina förpliktelser inom livsmedelstillsynen och förmedla kunskap som syftar till att erhålla en likvärdig tillsyn i landet. Inspektionerna sker i samarbete med länsveterinärerna.

Mål

Målet med arbetet var

- att Livsmedelsverket skulle bilda sig en uppfattning av hur tillsynen såg ut i landet. Under åren 2002 – 2003 utfördes 111 normerande inspektioner fördelade mellan olika branscher i samband med kommuninspektioner.

Avgränsningar

Under åren 2000 och 2001 skulle enbart storhushåll med mer än fyra årsarbetskrater inspekteras. Denna avgränsning har nu frångåtts och även storhushåll med färre årsarbetskrafter har inspekterats.

Arbetsformer

De normerande inspektionerna utförs enligt bilaga 2.

En kontinuerlig utbildning/uppdatering har hållits med de inspektörer som genomförde de normerande inspektionerna. Detta för att erhålla en så likvärdig bedömning av de normerande inspektionerna som möjligt.

Som utgångspunkt har checklistan för datorbaserade inspektioner använts enligt bilaga 3a (till och med 2002-09-17) och 3b. Vidare har checklistan för underlag för tillsynsuppgifter använts enligt bilaga 4.

Den normerande inspektionen sammanställdes i en inspektionsrapport till den berörda kommunen. Speciellt viktiga avvikelser togs även upp i ett bifogat följe-

brev till kommunen. Livsmedelsverket förutsatte även i detta brev att påtalade avvikelser åtgärdades och att dessa redovisas till Livsmedelsverket.

Urval

Enligt Livsmedelsverkets instruktion för normerande inspektioner bestämmer Livsmedelsverket vilka objekt som ska vara föremål för en normerande inspektion. Eftersom antalet storhushåll är mycket stort och Livsmedelsverket inte har kännedom om omfattningen av storhushållens verksamhet har urvalet skett i samråd med miljöförvaltningarna. Det slutliga ställningstagandet vilken anläggning som skulle inspekteras i kommunen har dock varit Livsmedelsverkets.

Resultat

Sammanlagt har 64 normerande inspektioner vid storhushåll genomförts under perioden januari 2002 till och med december 2003. Sammanställningen av resultatet redovisas i tabellform i bilaga 1.

Godkännande av livsmedelslokalen

22 § livsmedelslagen (1971:511) stadgar att ”livsmedel får ej hanteras yrkesmässigt i annan lokal än livsmedelslokal”. I 37 § livsmedelsförordningen (1971:807) anges bland annat att en livsmedelslokal inte får tas i bruk förrän den är godkänd för sitt ändamål. I 42 § samma förordning anges att ”Innan en livsmedelslokal med dess inredning eller verksamhet i lokalen ändras väsentligt skall anmälan göras till den myndighet som utövar tillsyn över verksamheten i lokalen”.

21 av de totalt 64 storhushållen (33 procent) brister i överensstämmelse med lokalgodkännandet i ett eller flera avseenden.

Fyra av de 64 storhushållen (6 procent) saknar lokalgodkännande från tillsynsmyndigheten.

I 13 fall (20 procent) stämmer godkännandet inte överens med aktuell livsmedelsverksamhet och i 15 fall (23 procent) stämmer inte lokalerna överens med lokalgodkännandet. I sju fall (11 procent) stämmer varken aktuell livsmedelsverksamhet eller lokalerna överens med godkännandet. Om dessa förändringar inträffat efter att kommuninspektörerna senast varit på tillsynsbesök kan inte utläsas av den normerande inspektionsrapporten.

Egenkontrollen

Enligt 3 § föreskrifterna om livsmedelstillsyn (SLVFS 1990:10) ska tillsynsmyndigheten fastställa egenkontrollprogram för den verksamhet som bedrivs i lokalen. Detta krav har funnits sedan juli 1990.

Sju storhushåll saknar fortfarande fastställt egenkontrollprogram och åtta storhushåll kan inte visa upp sitt fastställda egenkontrollprogram.

Samtliga storhushåll har brister i egenkontrollen vilket också framhålles vid rapportskrivningen till kommunerna. Avvikelserna är av olika grad, allt ifrån några få avvikelser till att man inte följt egenkontrollprogrammet alls eller att det måste omarbetas. Det är svårt att utifrån inspektionsrapporterna göra en klar skillnad mellan brister i dokumentationen, dokumentationen saknas helt/delvis eller brister i egenkontrollen. Därför har ingen inbördes kategorisering gjorts.

- Sju storhushåll (11 procent) saknar egenkontrollprogram
- Åtta storhushåll (13 procent) kan inte visa upp sitt fastställda egenkontrollprogram
- Samtliga storhushåll hade små eller stora brister i egenkontrollprogrammen

Inspektioner och övriga dokumenterade tillsynsbesök

I allmänna råden till 4 § föreskrifterna om livsmedelstillsyn (SLVFS 1990:10) anges att varje verksamhet bör inspekteras minst en gång per år. Denna årliga inspektion ska omfatta samtliga relevanta led i hanteringen. Exempel på moment som granskats är:

- Underhåll, skötsel och rengöring av lokaler, inredning, maskiner och annan utrustning (inkl. skadedjursförebyggande åtgärder)
- Varu- och personalflöden
- Personalhygien
- Livsmedelshantering (tillverkningsprocesser, beredningsutrustning m.m.)
- Förvaring, servering, saluhållande
- Sammansättning av livsmedel (till exempel recepturer, råvaror, tillsatser, halvfabrikat och färdiga livsmedel)
- Märkning och spårbarhet av livsmedel
- Transportmedel
- Dokumentation från företagets egen övervakning
- Myndighetsdokument

Om inspektören kontrollerar färre än fem moment kallas tillsynsbesöket för ett övrigt tillsynsbesök. I annat fall kallas tillsynsbesöket för inspektion i denna rapport. Livsmedelsverket anser också att samtliga tillsynsbesök ska dokumenteras.

Under de senaste två åren har tillsynsmyndigheterna inte utfört någon inspektion vid 17 av de 64 storhushållen (27 procent). 19 storhushåll (30 procent) har erhållit en inspektion under de senaste två åren. Två inspektioner har gjorts på 23 av storhushållen (36 procent). Ett storhushåll har fått fem inspektioner under de senaste två åren, se diagram 1.

Av Diagram 2 framgår att 30 storhushåll (47 procent) fick minst ett övrigt tillsynsbesök under de senaste två åren. Ett av dessa storhushåll fick hela nio sådana tillsynsbesök. Av diagrammet framgår också att 34 storhushåll (53 procent) inte fick något övrigt tillsynsbesök under de senaste två åren.

Om man beaktar både antalet inspektioner och övriga dokumenterade tillsynsbesök finner man att elva storhushåll (17 procent) inte fått något tillsynsbesök över huvud taget under de senaste två åren. De allra flesta storhushållen har dock fått mellan ett och tre dokumenterade tillsynsbesök. Ett storhushåll har vid inte mindre än 14 tillfällen fått någon form av tillsynsbesök under de senaste två åren, se diagram 3.

Provtagning

Vid 25 av storhushållen (39 procent) har inga prov uttagits under de senaste två åren och vid 26 stycken (41 procent) har 1 – 4 prov tagits ut under samma tid. Vid nio storhushåll (14 procent) har 5 – 9 prov tagits ut och 10 – 20 prov hade uttagits vid tre av storhushållen (5 procent) under de senaste två åren, se diagram 4. Det är viktigt att påpeka att provtagningen bara är en liten del av tillsynen och att antalet prov inte avspeglar tillsynens kvalitet.

Beräknad tidsåtgång för tillsynsmyndigheten

Tillsynsmyndigheten har fått uppge en beräknad arbetstid som åtgått för det inspekterade storhushållet under de senaste två åren. I arbetstiden ingår förutom själva tillsynsbesöket även förberedelser, resor, efterarbete såsom rapportskrivning med mera.

Vid 32 storhushåll (50 procent) har tillsynsmyndigheten lagt ner mellan fem och 16 timmar. En har lagt ner 52 timmar medan myndigheten vid 13 storhushåll (21 procent) lagt ner mellan noll och fyra timmar, se diagram 5. Ingen tidsangivelse har givits vid två storhushåll.

Avvikelse i egenkontrollen

Diagram 6 redovisar hur många avvikelser som storhushållet får med avseende på egenkontrollprogrammet. De som saknade eller inte kunde visa upp sitt egenkontrollprogram får även avvikelser som om de saknar dokumentation över den egna verksamheten. Två storhushåll har endast två avvikelser och som mest har ett storhushåll 18 avvikelser. De övriga ligger däremellan. Det mest vanliga är fem eller

sex avvikelser per storhushåll men även intervallet mellan nio och tolv avvikelser är vanliga.

Diagram 1, Antal dokumenterade inspektioner de senaste två åren

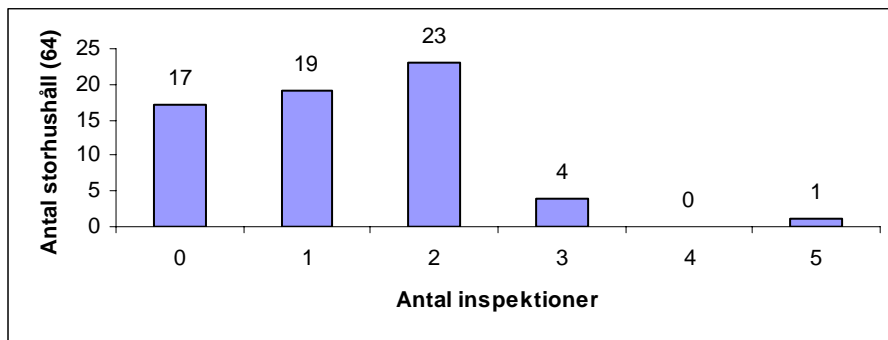


Diagram 2, Övriga tillsynsbesök de senaste två åren

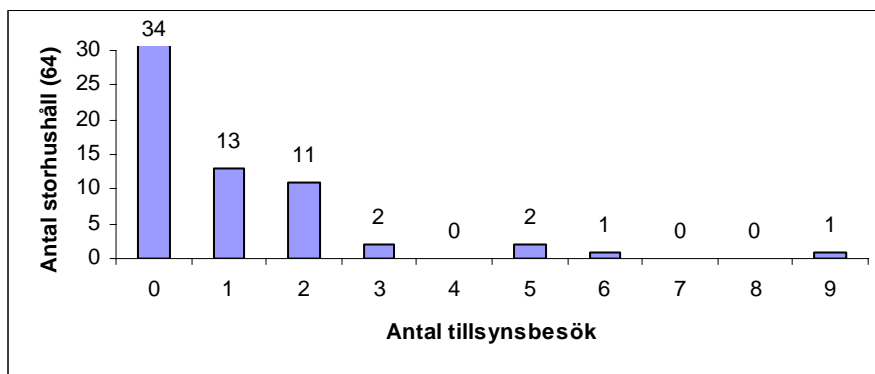


Diagram 3, Totala antalet tillsynsbesök de senaste två åren

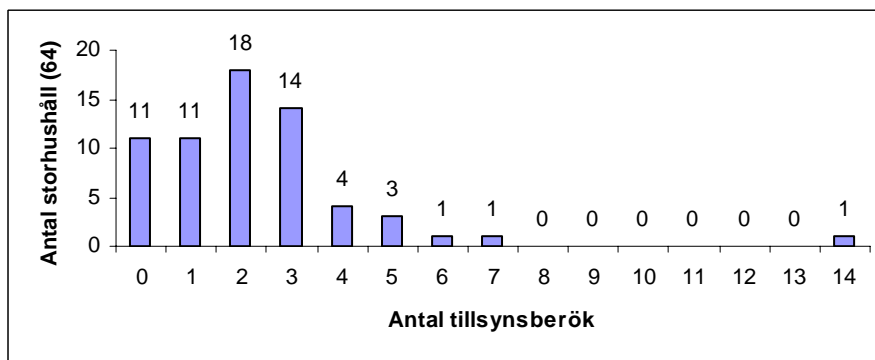


Diagram 4, Fördelning av antalet prov de senaste två åren

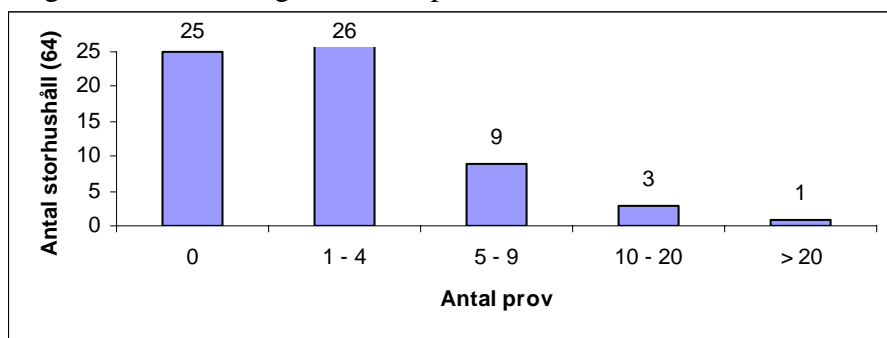


Diagram 5, Antal tillsynstimmar per verksamhet de senaste två åren

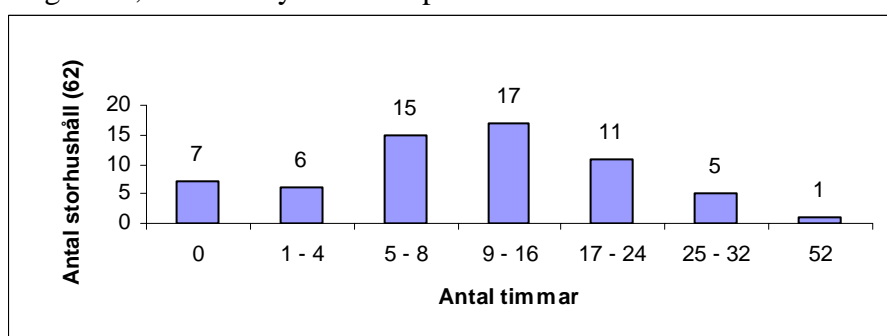
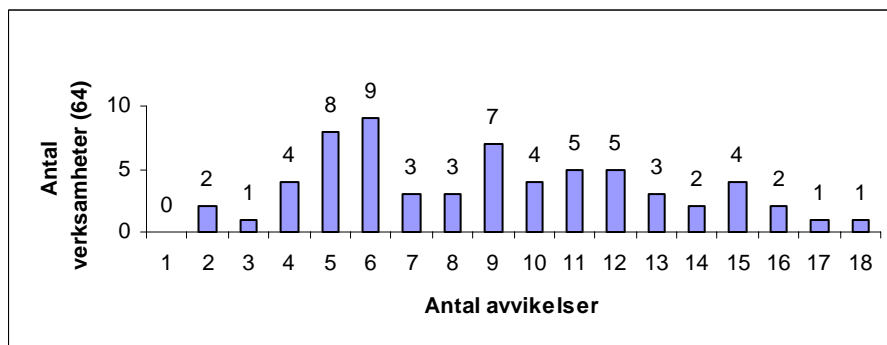


Diagram 6, Antal avvikelser i egenkontrollprogrammet



Den vanligaste enskilda avvikelserna är att dokumenterad kontroll av rengöring saknas. Även dokumenterad kontroll av temperatur saknas vid många olika moment under hanteringen. Dokumentation över genomgången personalutbildning saknas också vid många storhushåll. Likaså saknar många storhushåll dokumenterad kontroll av korrigerande åtgärder och dokumentation som visar att storhushållet själv går igenom sin egentillsyn avseende innehåll och genomförande.

Nedan följer några exempel på avvikelserna (siffrorna inom parentes anger antalet storhushåll där avvikelser uppmärksammats). Avvikelserna är inte listade i någon speciell ordning.

- Dokumenterad kontroll av rengöring saknades (49)
- Dokumenterad temperaturkontroll av ankommande kylvaror saknades (29)
- Dokumenterad temperaturkontroll av nedkylning saknades (32)
- Dokumenterad temperaturkontroll av varmhållning saknades (26)
- Dokumenterad temperaturkontroll av återuppvärmning saknades (37)
- Dokumenterad kontroll av skadedjurförebyggande åtgärder saknades (32)
- Dokumentation av personalens utbildning saknades (36)
- Dokumentation över företagets egna övervakning saknades (12)

Verksamheter med avvikelser

Samtliga 64 storhushåll har avvikelser på grund av brister i egenkontrollprogrammet. Nästan samtliga, 63 stycken (98 procent) har någon avvikelse om hantering (varumottagning, förvaring, beredning). 59 storhushåll (92 procent) har avvikelser på underhållet (lokaler, utrustning) och 49 stycken (77 procent) har avvikelser med avseende på personalhygienen (kläder, omklädningsrum). 46 storhushåll (72 procent) har avvikelser på grund av märkning och spårbarhet, sammansättning ingår i denna punkt och 37 stycken (58 procent) fick avvikelser på grund av ej tillräcklig rengöring.

35 storhushåll har avvikelse rörande myndighetsdokument, vilket motsvarade 55 procent. I myndighetsdokument ingår avsaknad av lokalgodkännande eller avsaknad av egenkontrollprogram, avvikelser i lokalgodkännandet samt att det av myndigheten godkända egenkontrollprogrammet ej kunde visas upp. Dessa resultat redovisas även i diagram 7.

Avvikelse typer

Alla avvikelser har inte samma tyngd eller är inte lika allvarliga. Några av avvikelserna anser Livsmedelsverket vara mer allvarliga än andra och därför även tagit upp dem i följebrevet till kommunerna. Exempel på avvikelser som uppmärksammats i följebrevet till kommunen listas nedan. Siffrorna inom parentes anger hur många gånger avvikelsen uppmärksammats i följebrevet. Avvikelseerna är inte listade i någon speciell ordning.

- Förvaring/beredning/hantering av råvara och färdigvara (9)
- Samförvaring av råvara och färdigvara (11)
- Avsaknad av nedkylningsutrustning (10)
- Avsaknad av erforderliga arbetsbänkar/utrymmen (2)
- Eftersatt underhåll/rengöring av lokaler, inredning och utrustning (15)
- Livsmedelshantering i diskrum (2)
- Jordiga grönsaker hanteras inte i separat rum (2)
- Inspektionsfrekvensen alltför låg (2)
- Företaget har inte åtgärdat konstaterade brister sedan föregående år (1)

I diagram 8 visas en sammanställning över de avvikelser som gjorts vid de normerande inspektionerna. Avvikelse från egenkontrollprogrammet är dock ej med här. De redovisas i diagram 6. Två storhushåll har endast en avvikelse och två har som mest 20 avvikelser. De övriga ligger däremellan. De flesta storhushåll har mellan sex och elva avvikelser men även 16 eller 17 avvikelser förekommer ofta.

Nedan ges exempel på uppmärksammade avvikelser (siffrorna inom parentes anger antalet storhushåll där avvikelsen uppmärksammats). Avvikelseerna är inte listade i någon speciell ordning.

- Inleverans av varor sker via beredningsutrymme (23)
- Termometrar saknas helt eller delvis i kylar och frysar (19)
- Rå- och färdigvaror eller oförpackade och förpackade varor förvaras i samma kyl eller på annan plats utan tillräcklig åtskillnad (36)
- Förvaring direkt på golv sker (47)
- Kemiskt/tekniska varor förvaras otillräckligt separerade från livsmedel (17)
- Utrustning för aktiv nedkylning saknas (20)
- Otillfredsställande eller eftersatt underhåll av lokaler (32)
- Otillfredsställande underhåll av inredning (18)
- Redskap av trä hade sprickor eller var slitna, kan ej rengöras (10)
- Varuidentifikation och/eller datum saknas framförallt på färdigrätter/frysvaror (34)
- Problem med skadedjurssäkring (7)
- Klädseln ofullständig (32)

Diagram 7, Verksamheter med avvikelser

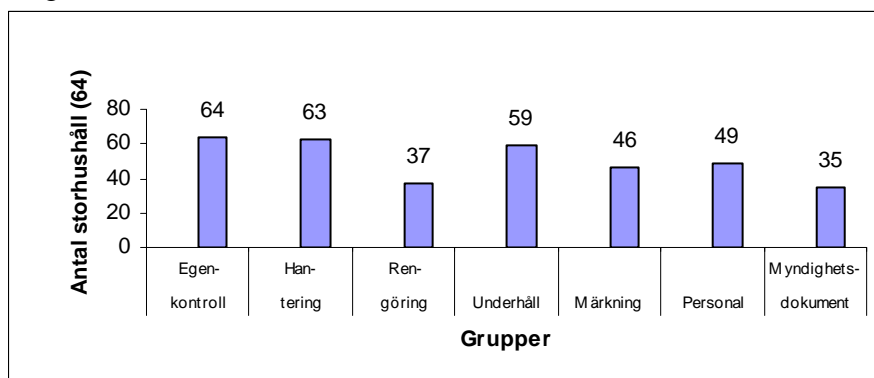
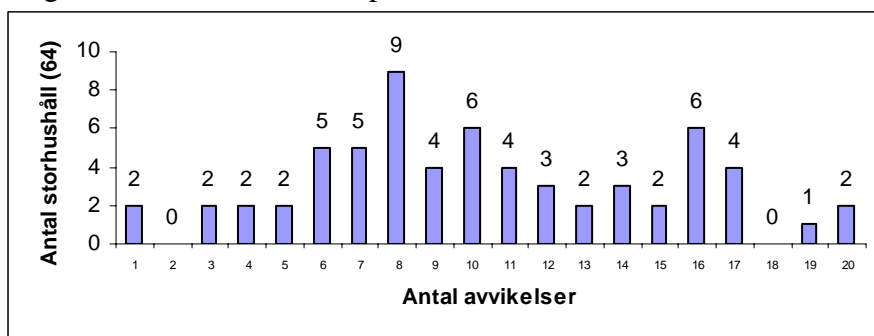


Diagram 8, Antal avvikelser per verksamhet



Slutsatser och diskussion

Av materialet framgår att det saknas ett lokalgodkännande från tillsynsmyndigheten för fyra storhushåll. Vidare konstateras också att vid 13 storhushåll stämmer inte livsmedelsverksamheten överens med lokalgodkännandet och vid 15 fall överensstämmer inte lokalerna med godkännandet. Vid sju tillfällen stämmer varken livsmedelsverksamheten eller lokalerna med lokalgodkännandet. Vad som är orsaken till att tillsynsmyndigheten inte noterar/åtgärdar avsaknad av lokalgodkännanden och även i vissa fall förändringar i lokalen eller i livsmedelsverksamheten kan man bara spekulera i. Resursbrist kan vara en väsentlig orsak. Kunskap i hur ett tillsynsbesök dokumenteras, hur ett ärende drivs juridiskt eller svårigheter att få acceptans hos chefer och politiker att driva ett ärende vidare kan också vara orsaker. Lagstiftningens formulering – svårt ibland att avgöra när varaktiga förändringar görs.

Materialet visar på stora brister i storhushållens egenkontroll. Storhushållen har i de allra flesta fall en omfattande och känslig hantering och det är därför anmärkningsvärt att det fortfarande finns storhushåll, sju stycken, som inte har ett fastställt egenkontrollprogram och att åtta storhushåll som har ett fastställt egenkontrollprogram inte kan visa upp det vid den normerande inspektionen. Vidare framgår att det finns stora brister i efterlevnaden av egenkontrollen. Sammantaget pekar detta på att den som driver företagen inte tar ansvar för sin egen verksamhet.

Det förekommer även stora brister i hantering, underhåll och rengöring. Återigen kan det konstateras att det är anmärkningsvärt med så stora brister i underhållet av lokalerna i denna typ av känslig verksamhet. Sex av de 64 besökta storhushållen har fått ett sammanfattande omdöme att verksamheten bedrivs i lokaler där grundläggande krav på hygien inte kan tillgodoses eller att en alltför omfattande och känslig hantering sker i lokaler som inte är anpassade för nuvarande verksamhet.

Antalet tillsynsbesök (inspektioner samt övriga tillsynsbesök) som genomförts under de senaste två åren av tillsynsmyndigheten vid de aktuella storhushåll-

len varierar stort. Elva storhushåll (17 procent) har inte fått något tillsynsbesök under de senaste två åren.

Vid 17 storhushåll (27 procent) har ingen inspektion utförts under de senaste två åren. Det kan också noteras att det vid 23 storhushåll (36 procent) har utförts två inspektioner under de senaste två åren av kommunen vilket är helt i enlighet med Livsmedelsverkets rekommendationer.

29 storhushåll (45 procent) har fått minst ett övrigt tillsynsbesök under de senaste två åren.

Om man jämför resultatet från dessa normerande inspektioner med dem som genomfördes under åren 2000 och 2001 finner man inga större skillnader. Bris-terna är i princip desamma. Företagarna tar inte alltid sitt ansvar och tillsynsmyn-digheterna har inte alltid utnyttjat sina möjligheter att agera.

Resultatet av de normerande inspektionerna visar dels att tillsynen från myn-digheterna i många fall inte varit tillfredställande dels att de ansvariga för storhus-hållen inte har insikt i gällande livsmedelslagstiftning vad beträffar egenkontroll, hantering samt underhåll av lokaler, utrustning och inredning i storhushållen.

Huruvida Livsmedelsverket vid dessa normerande inspektioner lyckas för-medla normer som syftar till en likvärdig tillsyn inom landet framgår inte av denna rapport.

Bilaga 1

Antal brister i egenkontrollprogram = EKP betyder egenkontrollprogram. Siffran står för antal avvikelser i egenkontrollprogrammet.

Antal personal el ant. port. = Antal personer som arbetar på storhushållet eller antal portioner mat som serveras per dag enligt företagaren.

Godkännande finns = Finns lokalgodkännande för verksamheten?

EKP fastställt = Finns ett fastställt egenkontrollprogram?

Insp.+ Övriga inspektionsb. = Första siffran antal inspektioner, andra siffran övriga tillsynsbesök som är utförda under de senaste två åren.

Anta prov = Antal offentliga prov som tillsynsmyndigheten tagit under de senaste två åren.

Antal tim. = Totala antalet timmar som tillsynsmyndigheten lagt ner på storhushållet under de senaste två åren.

Verksamheten (1)/lokalen(2) avviker m godk. = Verksamheten avviker mot lokalgodkännandet, 1. Lokalen avviker mot lokalgodkännandet, 2.

Antal avvikelser = Övriga avvikelser som rapporterats vid tillfället.

Kommun	Län	Antal brister i egenkontrollprogram	Antal personal el ant. port.	Godkännande finns	EKP fastställt	Insp.+ Övriga inspektionsb.	Anta prov	Antal tim.	Verksamheten (1)/lokalen(2) avviker m godk	Antal avvikelser	Särskilt uppmärksammade avvikelser som tagits upp i följebrevet till kommunen.
Falkenberg	Halland	Dokumentation av EKP. 7	4-10	Ja	Ja	1/2	1-4	6		9	Godkännandebevis saknas. Förvaring av råvaror och färdigvaror.
Halmstad	Halland	4	11-30	Ja	Ja	2/2	?	32	1	5	Korsande varuflöden
Varberg	Halland	9	-	Ja	Ja	3/0	0	24		7	-
Eksjö	Jönköping	12	< 4	Ja	Ja	3/0	10-20	16		17	Oförpackad färdigvara och varor i ytteremballage förvaras i samma kylutrymme.
Gislaved	Jönköping	18	4-10	Ja	Ja	1/6	10-20	20	2	20	Oförpackad rå- och färdigvara i samma kyl utan tillräcklig åtskillnad. Dåligt rengjorda köksredskap/-utrustning.
Jönköping	Jönköping	7	4-5	Ja	Ja	2/1	1-4	4	1,2	11	Utrustning för aktiv nedkylning saknas. Brister i rengöring av utrustningen.
Nässjö	Jönköping	11	< 4	Ja	Ja	1/0	1-4	8	1,2	14	Dricksvattnets kvalitet.
Tranås	Jönköping	5	-	Ja	Ja	2/0	1-4	8		11	Brister i dokumentationen av lufttemperaturen i kylar och frysar.

Kommun	Län	Antal brister i egenkon- trollpro- gram	Antal perso- nal el ant. port.	God- känn- ande finns	EKP fast- ställt	Insp.+ Övriga inspek- tionsb.	Anta prov	Antal tim.	Verksam- heten (1)/ lokalen(2) avviker m godk	Antal avvik- elser	Särskilt uppmärksammade avvikelser som tagits upp i följebrevet till kommunen.
Vaggeryd	Jönkö- ping	2	2005 port/d	Ja	Ja	0/0	0	0		6	Brister i dokumentationen av lufttempera- turen i kylar och frysar.
Värnamo	Jönkö- ping	5	380 port/d	Ja	Ja	2/0	1-4	8		10	-
Mörby- långa	Kalmar	9	4-10	Ja	Ja	0/0	0	0		7	Förvaring av oförpackad rå- och färdigvara
Nybro	Kalmar	10	4-10	Ja	Ja	2/0	1-4	6		8	-
Gällivare	Norr- botten	5	< 4	Ja	Ja	3/0	1-4	30		7	-
Jokk- mökk	Norr- botten	3	<4	Ja	Ja	0/0	0	0		19	-
Kalix	Norr- botten	3	11-30	Ja	Ja	1/1	0	30		1	-
Bjuv	Skåne	5	-	Ja	Ja	2/0	1-4	6		3	-
Bromölla	Skåne	12	4-10	Ja	Ja	1/2	1-4	6		8	-
Båstad	Skåne	9	4-10	Ja	Ja	1/2	0	20		6	-
Klippan	Skåne	9	4-10	Ja	Ja	0/1	1-4	2		9	Oförpackad rå- och färdigvara förvaras utan tillräcklig åtskillnad.
Lomma	Skåne	EKP sak- nas. 5	1-4	Ja	Nej	1/0	1-4	8	1,2	5	-
Osby	Skåne	EKP sak- nas. 6	1-4	Ja	Nej	2/0	0	15		-	-
Sjöbo	Skåne	6	4-10	Ja	Ja	2/2	5-9	8		3	-
Skurup	Skåne	6	4-10	Ja	Ja	2/3	5-9	12	1	10	-
Svalöv	Skåne	EKP sak- nas 8	4-10	Nej	Nej	2/0	0	16	Saknas	6	Dokumentation av egenkontrollen. Förvaring av råvaror och färdigvaror. Godkännandebevis saknas.

Kommun	Län	Antal brister i egenkon- trollpro- gram	Antal perso- nal el ant. port.	God- känn- ande finns	EKP fast- ställt	Insp.+ Övriga inspek- tionsb.	Anta prov	Antal tim.	Verksam- heten (1)/ lokalen(2) avviker m godk	Antal avvik- elser	Särskilt uppmärksammade avvikelser som tagits upp i följebrevet till kommunen.
Tomelilla	Skåne	5	4-10	Ja	Ja	1/2	0	9		6	Förvaring/beredning av rå- och färdigvara.
Örkel- ljunga	Skåne	11	4-10	Ja	Ja	1/0	1-4	6		4	-
Östra Göinge	Skåne	4	1-4	Ja	Ja	2/3	0	10	1	15	Bristande rutiner för hantering, rengöring och underhåll.
Botkyrka	Stock- holm	EKP kunde ej visas. 6	11-30	Ja	Ja	2/2	5-9	16		9	Nedkylningsrummet var smutsigt.
Danderyd	Stock- holm	EKP kunde ej visas. 9	3,25	Ja	Ja	2/1	0	8		20	Rengöring av köket, utrustningen samt övriga lokaler var kraftigt eftersatt. Kon- staterade brister sedan föregående inspek- tionen var inte åtgärdat.
Järfälla	Stock- holm	6	10-30	Ja	Ja	0/0	0	0	1	9	Kommunens tillsyn av företaget de senaste 2 åren har varit otillräcklig.
Nacka	Stock- holm	EKP fun- gerar inte. 10	1800 port/d	Ja	Ja	1/0	0	1,5	2	9	Rengöringen är eftersatt. Underhållet är eftersatt.
Sundby- berg	Stock- holm	EKP kunde ej visas. 11	3	Ja	Ja	0/1	1-4	3		10	Inspektionsfrekvensen är alltför låg. Efter- satt underhåll av lokalerna. Handtvättställ saknas i beredningsrum för grönsaker.
Upplands Väsby	Stock- holm	EKP kunde ej visas. 5	11	Ja	Ja	1/1	1-4	8		10	Olämplig placering av skivningsmaskinen. Utrymmet för städutrustning borttagit.
Vallen- tuna	Stock- holm	EKP behö- ver upp- dateras. 13	360 port/d	Ja	Ja	0/0	0	0	1	7	Verksamhet som ej omfattas av godkän- andet förekommer.
Strängnäs	Sörm- land	15	4-10	Ja	Ja	0/2	5-9	16	2	16	Samförvaring av o- och förpackade livsmedel. Bristar i underhåll av lokaler, inredning och utrustning.

Kommun	Län	Antal brister i egenkon- trollpro- gram	Antal perso- nal el ant. port.	God- känn- ande finns	EKP fast- ställt	Insp.+ Övriga inspek- tionsb.	Anta prov	Antal tim.	Verksam- heten (1)/ lokaler(2) avviker m godk	Antal avvik- elser	Särskilt uppmärksammade avvikelser som tagits upp i följebrevet till kommunen.
Uppsala	Uppsala	EKP kunde ej visas. 6	1500 port/d	Ja	Ja	0/0	0	8		17	Alltför omfattande verksamhet i lokaler med kraftigt eftersatt underhåll.
Årjäng	Värm- land	EKP sak- nas. 15	<4	Ja	Nej	0/1	1-4	<1		7	Avsaknad av nedkylningsutrustning.
Bjurholm	Väster- botten	6	< 4	Ja	Ja	1/0	1-4	?		12	-
Roberts- fors	Väster- botten	EKP kunde ej visas. 13	< 4	Ja	Ja	0 Start 2003	1	24		16	Inleverans sker via beredningsutrymme. Jordiga rotfrukter/grönsaker hanteras inte i separat rum.
Hallsta- hammar	Väst- manland	10	4-10	Ja	Ja	0/0	0	0		4	-
Sura- hammar	Väst- manland	9	4-10	Nej	Ja	0/0	0	0	Saknas	8	Godkännande saknas. Nedkylningsutrust- ningen är otillräcklig.
Ale	Västra Götaland	12	11	Ja	Ja	2/0	1-4	16	1,2	10	Samförvaring av oförpackade rå- o färdig- varor sker.
Alingsås	Västra Götaland	13	8-9	Nej	Ja	1/1	1-4	24	Saknas	15	Godkännande saknas. Avsaknad av ned- kylningsutrustning. Samförvaring av o- och förpackade livsmedel och matavfall. Livsmedelshantering i diskrum.
Bengtss- fors	Västra Götaland	13	11	Ja	Ja	2/1	5-9	24		8	Samförvaring av oförpackade rå- och färdigvaror sker. Rengöringen av lokaler, inredning och utrustning är eftersatt.
Bolle- bygd	Västra Götaland	EKP kunde ej visas. 14	< 4	Ja	Ja	1/0	1-4	16	1	14	Samf. av rå- och färdigvaror. Avsaknad av nedkylningsutrustning och erforderliga arbetsbänkar/utrymmen. Underhållet av lokalerna med inredning och utrustning samt va, el och ventilation starkt nedsatt.

Kommun	Län	Antal brister i egenkon- trollpro- gram	Antal perso- nal el ant. port.	God- känn- ande finns	EKP fast- ställt	Insp.+ Övriga inspek- tionsb.	Anta prov	Antal tim.	Verksam- heten (1)/ lokaler(2) avviker m godk	Antal avvik- elser	Särskilt uppmärksammade avvikelser som tagits upp i följebrevet till kommunen.
Borås	Västra Götaland	11	7	Ja	Ja	0/0	0	4		7	-
Dals-Ed	Västra Götaland	5	4-10	Ja	Ja	2/1	5-9	28	1,2	12	Samförvaring av o- och färdigförpackade livsmedel. Avsaknad av nedkylnings- utrustning.
Färge- landa	Västra Götaland	EKP sak- nas. 15	2	Ja	Nej	0/2	1-4	8	1,2	12	Samförvaring av o- och förpackade livsmedel
Göteborg	Västra Götaland	12	11	Ja	Ja	2/1	1-4	24	1	15	Förvaring/hantering rå- och färdigvara. Brister i rengöring av utrustning.
Herr- ljunga	Västra Götaland	6	< 4	Ja	Ja	1/1	1-4	12		5	-
Härryda	Västra Götaland	6	> 4	Ja	Ja	2/2	0	24		8	-
Kungälv	Västra Götaland	9	16	Ja	Ja	0/2	1-4	12		10	Förvaring/hantering rå- och färdigvara.
Lilla Edet	Västra Götaland	8	4-10	Ja	Ja	2/1	0	16	1,2	7	Samförvaring av o- och förpackade varor. Underhållet av lokaler, inredning o utrust- ning är eftersatt.
Lysekil	Västra Götaland	4	15	Ja	Ja	0/5	10-20	24		8	Förvaring/beredning av rå- och färdigvara. Avsaknad av nedkylningsutrustning
Mark	Västra Götaland	EKP kunde ej visas. 17	< 4	Ja	Ja	2/0	5-9	24		11	Bristande underhåll av golv, väggar och in- redning.
Mellerud	Västra Götaland	14	>10	Ja	Ja	2/0	1-4	16	2	17	Oförpackade rotfrukter/jordiga grönsaker och oförpackade animalisk råvara förvaras i gemensam kyl. Även oförpackad rå- och färdigvara förvaras i samma kyl utan till- räcklig åtskillnad.

Kommun	Län	Antal brister i egenkon- trollpro- gram	Antal perso- nal el ant. port.	God- känn- ande finns	EKP fast- ställt	Insp.+ Övriga inspek- tionsb.	Anta prov	Antal tim.	Verksam- heten (1)/ lokaler(2) avviker m godk	Antal avvik- elser	Särskilt uppmärksammade avvikelser som tagits upp i följebrevet till kommunen.
Möln dal	Västra Götaland	8	11-30	Ja	Ja	0/0	0	-		10	Ingen off. tillsyn under de senaste två åren. Förvaring av rå- och färdigvara. Rengöring av redskap. Rutiner för nedkylning av varm mat.
Stenung- sund	Västra Götaland	7	3,5	Ja	Ja	5/9	5-9	52		14	Förvaring/hantering av rå- och färdigvara. Avsaknad av nedkylningsutrustning.
Sven- ljunga	Västra Götaland	12	3	Ja	Ja	2/0	0	32	2	16	Bristande underhåll av golv, väggar, tak, inredning och utrustning. Utrustning för aktiv nedkylning saknas. Livsmedelshantering i diskrum. Jordig grönsakshantering sker inte i separat rum.
Tjörn	Västra Götaland	EKP sak- nas. 11	2	Ja	Nej	1/0	0	20		15	Förvaring/beredning av rå- och färdigvara. Avsaknad av nedkylningsutrustning. Varumärkning kontra matsedel.
Uddevalla	Västra Götaland	2	60	Ja	Ja	1/0	5-9	12	2	10	Brister under rubriken förvaring, rengöring och personal.
Öckerö	Västra Götaland	10	12	Nej	Ja	1/5	1-4	8	Saknas	12	Godkännande saknas. Förvaring/beredning av rå- o färdigvara. Avsaknad av nedkylningsutrustning.
Boxholm	Öster- götland	EKP sak- nas. 16	< 4	Ja	Nej	3/0	0	16	2	17	Brister i möjlighet t nedkylning. Bristande rutiner i samband m upptining av frysta varor.
Åtvida- berg	Öster- götland	15	2400 port/d	Ja	Ja	2/0	0	12		12	-

Kommuninspektion

Syftet med kommuninspektionen är att träffa kommunala politiker och tjänstemän för att granska och stödja kommunernas livsmedelstillsyn, påverka kommunerna så att de fullgör sina förpliktelser inom livsmedelstillsynen samt att förmedla och inhämta kunskap som syftar till att erhålla en likvärdig tillsyn i landet.

Under kommuninspektionen granskar Livsmedelsverkets inspektörer tillsammans med representanter för länsstyrelsen och kommunen följande: tillsynsplan (resursinventering, fastställande, uppföljning, personalresurser), prioritering vid resursbrist, tillgänglig arbetskraft, utbildning av inspektörer, inspektionsfrekvens, inspektionsrapporter, korrigerande åtgärder vid avvikelser, uppföljande inspektioner, sanktioner, egenkontrollprogram, uppdatering av egenkontrollen och projektinriktad kontroll. Vid inspektionen används speciellt framtagen checklista och hjälpreta med bedömningsgrunder.

Normerande inspektion

Med normerande inspektion menas sådan inspektion som Livsmedelsverket skall utföra enligt 46a § i livsmedelsförordningen på de livsmedelsföretag som bland annat ligger under kommunal tillsyn.

Under normerande inspektioner granskar Livsmedelsverket den kommunala tillsynen vid en viss anläggning samtidigt som normer och erfarenheter från tillsyn av samma typ av anläggningar överförs mellan tillsynspersonal från lokal-, regional- och central tillsynsmyndighet.

CHECKLISTA STORHUSHÅLL

Bilaga 3a

Datoriserade inspektioner

1. VARUMOTTAGNING/LEVERANS

- | | | |
|--------------------------------------|-----|--------------------------|
| 1.1 Varumottagning/Leverans av varor | u.a | <input type="checkbox"/> |
| - varor tas in via beredningsutrymme | m.a | <input type="checkbox"/> |

2. FÖRVARING

- | | | |
|--|------|--------------------------|
| 2.1 Förvaring av oförpackad animalisk råvara/rotfrukter | u.a | <input type="checkbox"/> |
| - sker i samma kyl | m.a | <input type="checkbox"/> |
| 2.2 Förvaring av råvara/färdigvara | u.a | <input type="checkbox"/> |
| - sker i samma kyl utan åtskillnad | a.a | <input type="checkbox"/> |
| 2.3 Lagring av övriga livsmedel | u..a | <input type="checkbox"/> |
| - sker på olämplig plats | m.a | <input type="checkbox"/> |
| 2.4 Termometer i kylar/frysar | u.a. | <input type="checkbox"/> |
| - saknas, trasig | m.a | <input type="checkbox"/> |
| 2.5 Avfrostning frysar | u.a | <input type="checkbox"/> |
| - isbildning | m.a | <input type="checkbox"/> |
| 2.6 Golvförvaring | u.a | <input type="checkbox"/> |
| - förpackningar, spannar, säckar m.m. ställes direkt på golv | m.a | <input type="checkbox"/> |
| 2.7 Förvaring av kemisk-tekniska varor, städutrustning | u.a | <input type="checkbox"/> |
| - bristfälligt separerade från livsmedel | m.a | <input type="checkbox"/> |

3. BEREDNING

- | | | |
|--|-----|--------------------------|
| 3.1 Nedkylning | u.a | <input type="checkbox"/> |
| - möjlighet till aktiv nedkylning saknas | a.a | <input type="checkbox"/> |
| 3.2 Varmhållning | u.a | <input type="checkbox"/> |
| - möjlighet till varmhållning saknas | a.a | <input type="checkbox"/> |
| 3.3 Varmhållningstid | u.a | <input type="checkbox"/> |
| - mer än 2 tim | m.a | <input type="checkbox"/> |
| 3.4 Infrysning | u.a | <input type="checkbox"/> |
| - möjlighet till separat infrysning saknas | m.a | <input type="checkbox"/> |
| 3.5 Upptining under kontrollerade former | u.a | <input type="checkbox"/> |
| - sker i rumstemperatur | a.a | <input type="checkbox"/> |
| 3.6 Kallskänkshantering | u.a | <input type="checkbox"/> |

CHECKLISTA STORHUSHÅLL

Bilaga 3a

- sker inte på separat arbetsbänk	m.a	<input type="checkbox"/>
3.7 Rotfruktshantering	u.a	<input type="checkbox"/>
- sker inte i separat rum	a.a	<input type="checkbox"/>
4. RENGÖRING		
4.1 Fettfilter	u.a	<input type="checkbox"/>
- kraftig beläggning	m.a	<input type="checkbox"/>
4.2 Bakom inredning/under utrustning	u.a	<input type="checkbox"/>
- ”gammal smuts”	m.a	<input type="checkbox"/>
4.3 Arbetsytor	u.a	<input type="checkbox"/>
- ”gammal smuts”	a.a	<input type="checkbox"/>
4.4 Skivmaskin	u.a	<input type="checkbox"/>
- ”intorkade rester ”	a.a	<input type="checkbox"/>
4.5 Köttkvarn	u.a	<input type="checkbox"/>
- ”intorkade rester”	a.a	<input type="checkbox"/>
4.6 Golvbrunnar	u.a	<input type="checkbox"/>
- ”gammal smuts”	m.a	<input type="checkbox"/>
4.7 Köksredskap	u.a	<input type="checkbox"/>
- ”gammal smuts”	a.a	<input type="checkbox"/>
4.8 Handtvättstätt	u.a.	<input type="checkbox"/>
- smutsiga	m.a.	<input type="checkbox"/>
5. SKADEDJURSSÄKRING		
5.1 Skadedjur	u.a	<input type="checkbox"/>
- spår av skadedjur	m.a	<input type="checkbox"/>
6. UNDERHÅLL		
6.1 Tätningslister kylar/frysar	u.a	<input type="checkbox"/>
- smutsiga, trasiga, saknas	m.a	<input type="checkbox"/>
6.2 Arbetsytor/redskap	u.a	<input type="checkbox"/>
- sprickor, ”skärsår”, rostiga, avflagnad färg	m.a	<input type="checkbox"/>
6.3 Golv, väggar, tak, inredning, utrustning	u.a	<input type="checkbox"/>
- trasiga, avflagnad färg, dålig fogning	m.a	<input type="checkbox"/>
7. SAMMANSÄTTNING/MÄRKNING		

CHECKLISTA STORHUSHÅLL

Bilaga 3a

7.1 Varumärkning kontra matsedel	u.a	<input type="checkbox"/>
- överensstämmer inte	a.a	<input type="checkbox"/>
7.2 Spårbarhet	u.a	<input type="checkbox"/>
- saknas	m.a	<input type="checkbox"/>
8. PERSONAL		
8.1 Handtvättställ med flytande tvål och engångshanddukar	u.a	<input type="checkbox"/>
- otillräckligt	m.a	<input type="checkbox"/>
8.2 Arbetskläder	u.a	<input type="checkbox"/>
- otillräckligt	m.a	<input type="checkbox"/>
8.3 Omlädningsrum	u.a	<input type="checkbox"/>
- dålig ordning, ingen åtskillnad arbets-/gångkläder	m.a	<input type="checkbox"/>
9. MYNDIGHETSDOKUMENT		
9.1 Överensstämmelse Godkännande/Aktuell verksamhet/Aktuell lokal	u.a	<input type="checkbox"/>
- överensstämmer inte	a.a	<input type="checkbox"/>
9.2 EKP	u.a	<input type="checkbox"/>
- saknas	a.a	<input type="checkbox"/>
10. DOKUMENTATION FRÅN VERKSAMHETENS EGEN ÖVERVAKNING AV HANTERINGEN		
10.1 Ankomstkontroll av varor med avseende på emballage och identitet	u.a	<input type="checkbox"/>
- saknas	m.a	<input type="checkbox"/>
10.2 Temperatur ankommande kylvaror	u.a	<input type="checkbox"/>
-saknas	a.a	<input type="checkbox"/>
10.3 Temperatur ankommande varm mat	u.a	<input type="checkbox"/>
- saknas	a.a	<input type="checkbox"/>
10.4 Lufttemperatur i kylar	u.a	<input type="checkbox"/>
- saknas	a.a	<input type="checkbox"/>
10.5 Lufttemperatur i frysar	u.a	<input type="checkbox"/>
- saknas	m.a	<input type="checkbox"/>
10.6 Nedkylning	u.a	<input type="checkbox"/>
- saknas	a.a	<input type="checkbox"/>

CHECKLISTA STORHUSHÅLL

Bilaga 3a

10.7	Varmhållning	u.a	<input type="checkbox"/>
	- saknas	a.a	<input type="checkbox"/>
10.8	Återuppvärmning	u.a	<input type="checkbox"/>
	- saknas	a.a	<input type="checkbox"/>
10.9	Friteringsoljans status	u.a	<input type="checkbox"/>
	- saknas	m.a	<input type="checkbox"/>
10.10	Temperatur diskmaskin	u.a	<input type="checkbox"/>
	- saknas	m.a	<input type="checkbox"/>
10.11	Rengöringskontroll	u.a	<input type="checkbox"/>
	- saknas	m.a	<input type="checkbox"/>
10.12	Temperatur av utlevererad kyld mat	u.a	<input type="checkbox"/>
	- saknas	m.a	<input type="checkbox"/>
10.13	Temperatur av utlevererad varm mat	u.a	<input type="checkbox"/>
	- saknas	m.a	<input type="checkbox"/>
10.14	Livsmedelshygienutbildning	u.a	<input type="checkbox"/>
	- saknas	m.a	<input type="checkbox"/>

Hjälpreda till checklista för
STORHUSHÅLL,
version 1.2



Inledning

Företagens eget ansvar att producera säker mat är numera mycket tydligt uttalat i livsmedelslagstiftningen. Det bör poängteras att det är företagets ansvar att beakta och kontrollera alla de moment som kan gå fel i matproduktionen, bygga upp kvalitetssystem och förfaranden för att förhindra att fel begås och genomföra direkta åtgärder när problem ändå uppstår. Beviset för att den mat som företagen tillagar är säker är att företagets egna kontrollsystem fungerar. Bristar i sådan dokumentation kommer att värderas upp och ses mycket allvarigare på än tidigare. Den nya strategin för inspektion går därför ut på att i högre utsträckning än tidigare kontrollera och värdera företagets förmåga till egenkontroll (systemkontroll). Det kommer att räcka för inspektören att exemplifiera någon/några få avvikelser i t.ex. rengöringspunkter för att detta kan ses som ett bevis på att rengöringsprogrammet eller företags internrevision inte fungerar tillfredsställande.

Denna checklista med tillhörande hjälpreta har utarbetats av en arbetsgrupp bestående av representanter från lokal, regional och central myndighet. Tanken är att man med ett begränsat antal kontrollpunkter skall kunna säkerställa den hygieniska kvaliteten på de livsmedel som bereds i storhushåll.

Lagstiftning och andra källor

Följande lagstiftning berör kraven och innehållet i egentillsynen inom storhushållsområdet:

Livsmedelslagen.	SFS 1971:511	(H 1)
Livsmedelsförordningen.	SFS 1971:807	(H 2)
Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn.	SLV FS 1990:10	(H 4)
Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om hantering av livsmedel.	SLV FS 1996:5	(H 15)
Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.	SLV FS 1993:18	(H 23)
Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om livsmedelslokaler.	SLV FS 1996:6	(H 70)
Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om djupfrysta livsmedel.	SLV FS 1993:16	(H 95)
Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om personalhygien.	SLV FS 1996:36	(H 120)
Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om märkning och presentation av livsmedel.	SLV FS 1993:19	(H 130)

För vägledning till granskning av egenkontrollprogram rekommenderas dokumentet: "Minimikrav på egenkontrollprogram med HACCP." (Dokumentet och författningar finns tillgängliga på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se.)

Bedömningsgrunder och checklista

Denna checklista tar endast upp ett begränsat antal kontrollpunkter för att kunna säkerställa den hygieniska kvaliteten på den mat som tillagas i storhushållen. **Vill man av olika skäl utöka kontrollerna görs detta utanför denna checklista.**

Checklistan är avsedd att användas för inspektion av den löpande hanteringen och övervakningen av densamma ute hos företagen d.v.s. den årliga inspektionen. Den ska även användas vid eventuellt erforderliga uppföljande inspektioner.

Checklistan är strukturerad med ett antal överordnade rubriker valda utifrån det som normalt används i företagets egenkontrollprogram(EKP): myndighetsdokument (1), dokumentation från egentillsynen (2) och observationer om förfaranden och genomförande av egenkontroll i anläggningen (3-10). Under varje rubrik anges ett antal s.k. kontrollpunkter. Varje kontrollpunkt i checklistan har en unik sifferkod där den första siffran anger rubrikstillhörighet och den andra siffran anger kontrollpunktens nummer. Till varje kontrollpunkt i checklistan har getts ett värdeomdöme: 'utan avvikelse', 'avvikelse' eller 'allvarlig avvikelse'. För definition av dessa värdeomdömen se nedanstående tabell. Denna värdering är förbestämd i checklistan varför inspektörens uppgift istället är att kontrollera och säkra bevis för huruvida avvikelsen förekommer eller inte. Som stöd i denna process har i checklistans hjälpredda kontrollpunkterna strukturerats så att i den första textmassan (vanlig text) beskrivs avvikelens art mer allmängiltigt, medan den andra textmassan (kursiverad) anknuter till praktiska exempel och pekar på eventuella undantag. Referens till lagstiftningen ges under varje kontrollrubrik i hjälpredan. När en hänvisning görs används lagstiftningens s.k. H-nummer.

Motivet till att vi valt en modell där man i förväg värderat att brister i vissa kontrollpunkter betraktas som mer riskfulla än andra är att den är förhållandevis enkel att följa men ändå speglar vad som bör anses viktigt att säkerställa för företaget.

Kontrollpunkt	Avvikelseyp
Ställe, tillvägagångssätt eller en process där en brist kan innebära problem men inte normalt utgör en omedelbar hälsorisk eller redlighetsrisk.	Avvikelse (a)
Ställe, tillvägagångssätt eller en process där det finns risk att produkten blir otjänlig eller att dess redlighet uppenbart äventyras.	Allvarlig avvikelse (aa)

Om en tillsynspunkt inte kontrolleras/inte är aktuell för verksamheten vid inspektionstillfället anges **"ej kontrollerad"**. På inspektionsrapporten skriver datorn ut vilka punkter där avvikelse påpekats och vilka punkter som ej kontrollerats. På inspektionsrapportens baksida/som bilaga lämnas förklaring till sifferkoderna som representerar kontrollpunkterna.

Efter det att inspektionen genomförts sammanställs avvikelserna automatiskt av programmet och skrivs ut på inspektionsrapporten. Utifrån antal avvikelser och allvarlighetsgrad ges ett helhetsomdöme (slutbetyg) om företaget. Helhetsomdöme för inspektionen ges som antingen **godkänd eller underkänd**. I anslutning till helhetsomdömet framgår om avvikelser påpekats eller ej. Helhetsomdömet ges utifrån följande kriterier:

- **Underkänd** om det blir 4 eller fler avvikelser under 'Dokumentation från företagets egen övervakning' eller 4 eller fler avvikelser under övriga rubriker eller 1 eller flera 'allvarlig avvikelse'.

Likvärdig tillsyn uppnås genom att samtliga som använder sig av de checklistor som tas fram inom ramen för "Datoriserade inspektioner" får genomgå en praktisk utbildning avseende användning av de bedömningsgrunder som finns angivna i Hjälpredan. Härigenom säkerställs att oavsett inspektör görs bedömningen på ett likvärdigt sätt.

Avvikelse som uppmärksammas i samband med Helhetsomdömet Godkänt följs upp i samband med den Årliga inspektionen.

Avvikelse som uppmärksammas i samband med Helhetsomdömet Underkänt följs upp genom s.k. Uppföljande inspektion/Tillsynsbesök inom 1 månad från inspektionsrapportens överlämnande.

Att kraven på dokumentation är så lågt satta som att det skall **saknas** för att erhålla en avvikelse beror på att inspektörerna erfarenhetsmässigt vet att det råder stora brister i dokumentation från företagens egna övervakningar. Dessa krav kommer att skärpas vid nästa upplaga av denna checklista.

Tillsynsmyndigheten kan även föranstalta om andra åtgärder än vad som framgår under rubriken Åtgärder och Sanktioner på Inspektionsrapporten

1 Myndighetsdokument

1.1 Överensstämmelse av godkännande, aktuell verksamhet och aktuell lokal (37 §, 42 § H2)

Bedömningen (aa) görs när annan verksamhet pågår i lokalerna än vad lokalens godkännande medger eller om lokalerna har ändrat utformning och därmed inte överensstämmer med godkännandet.

Bedömningen avser när t.ex.

företaget utvidgat produktionen i förhållande till gällande godkännande eller genomfört en förändring av flöden av varor i anläggningen och/eller genomfört ombyggnation på ett sådant sätt att detta medfört en väsentlig förändring av lokalerna.

1.2 Egenkontrollprogram (EKP) (29 § H1; 53 § H2; 1 §, 1b §, 2 §, 3 § H4)

Bedömningen (aa) görs när inget skriftligt EKP finns tillgängligt.

Bedömningen avser förhållanden där skriftligt kontrollprogram inte kan visas på plats.

2 Dokumentation från verksamhetens egen övervakning

2.1 Utbildning (30 § H2; 1b, 2, 3a §§ H4,)

Bedömningen (a) görs om ingen **dokumenterad** utbildning/handledning/instruktion skett i livsmedelshygien senaste två kalenderåren eller om ingen skriftlig planering finns för detta de närmaste två kalenderåren.

Bedömningen avser underlag i form av namnlistor och utbildningsinsats.

2.2 Rengöring (8 § H1; 1b §, 2 § H4; 7 § H15; 15 § H70)

Bedömning (a) görs när dokumenterad kontroll av rengöringen saknas.

Bedömning avser kvittenslista på utfört arbete eller dokumentation av kontroll av arbetets resultat samt resultat från tryckplattor och liknande.



2.3 Underhåll av lokaler, inredning och utrustning (1b, 2 §§ H4; 36 § H2; 7 § 1,2, 3 p, 8 § 1 p, 15 § H70)

Bedömningen (a) görs då dokumentation saknas.

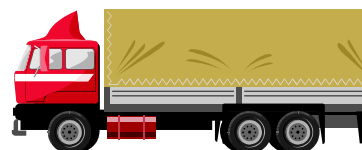
Bedömningen avser underlag i form av noteringar om underhållsbehov, planering av underhållsåtgärder och kvittenser på utförda åtgärder. Hit hänförs även underhåll av ventilationsanläggning som t.ex. kontroll av filter och rensning av imkanaler samt dricksvattenarmatur/utrustning som t.ex. slangar, packningar, vattentank, ismaskin.

2.4 Skadedjur (1b §, 2 § H4; 11 § H15; 7 § 2p H70)

Bedömning (a) görs när dokumentation saknas. *Bedömningen avser dokumentation av förebyggande åtgärder utöver normalt underhåll för att förhindra skadedjursangrepp.*

2.5 Förpackningsmaterial (7 § H2; 5 § H15; 2 § H23)

Bedömning (a) görs när dokumentation saknas. *Bedömning avser den kontroll som görs för att säkerställa att material för förpackning av livsmedel eller annan utrustning har sådan beskaffenhet att genom dess användning fara inte uppkommer för att livsmedel tillförs främmande ämne eller på annat sätt förorenas. Om förpackning sker i syrefri miljö avser bedömningen även den kontroll som görs beträffande restsyrehalt.*



2.6 Ankomstkontroll av varor och emballage (7 §, 13 § H2; 1b §, 2 § H4)

Bedömning (a) görs när dokumentation av kontroller saknas.

Bedömningen avser den kontroll som görs för att säkerställa att varor och emballage uppfyller givna specifikationer (t.ex. varuslag, oskadat emballage, temperatur för frysta varor)

2.7 Temperatur ankommande kylvaror (1b §, 2 § H4; 15 §, 31 § H15)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation av kontroller saknas.

En felaktig förvaringstemperatur av livsmedel som kräver kyla innebär uppenbar risk för mikrobiell tillväxt i livsmedel.

2.8 Temperatur ankommande varm mat

(1b §, 2 § H4; 19 §, 31 § H15)

Bedömningen (aa) görs då dokumentation av kontroller saknas.

Bristfällig varmhållning innebär en uppenbar risk för mikrobiell tillväxt.

2.9 Lufttemperatur i kylar (8 § H1; 1b §, 2 § H4; 7 § 4p H70; 15 § H15)

Bedömningen (aa) görs då dokumentation av kontroller saknas.

2.10 Lufttemperatur i frysar (1b §, 2 § H4;

7 § 4p H70; 12 §, 13 § H95)

Bedömningen (a) görs då dokumentation av kontroller saknas.

2.11 Nedkylning (8 § H1; 1b §, 2 § H4; 17 § H15)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation av kontroller saknas.

2.12 Varmhållning (8 § H1; 1b §, 2 § H4; 19 § H15)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation av kontroller saknas.

2.13 Återuppvärmning (8 § H1; 1b §, 2 § H4)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation av kontroller saknas.

Bristande egen kontroll av återuppvärmning av färdigrätter innebär en uppenbar risk för att bristande återuppvärmning inte uppmärksammas, med följd att eventuellt tillförda/tillväxta patogener ej avdödas/reduceras.

2.14 Temperatur diskmaskin (8 § H1; 1b §, 2 § H4; 7 § H15; 7 § 10p H70)

Bedömning (a) görs när dokumenterad kontroll saknas.

Här avses temperaturkontroll av såväl disk- som efterföljande sköljtemperatur.

2.15 Temperatur utlevererad kyld mat (1b §, 2 § H4; 15 §, 31 § H15)

Bedömning (a) görs när dokumentation av kontroller saknas.

2.16 Temperatur utlevererad varm mat (1b §, 2 § H4; 19 §, 31 § H15)

Bedömning (a) görs när dokumentation av kontroller saknas.

2.17 Övervakning av dricksvatten (8 § H1; 7 § H2; 1b §, 2 § H4; 7 § H15; 7 § H70)

Bedömningen (a) görs när dokumentation saknas.

Dokumentation skall finnas för analys svar från vattenundersökningar för företag med egen vattentäkt. Vid tillämpliga fall skall detta även gälla för förvaringstankar av vatten och egentillverkad is. Se även rubriken för underhåll (2.3).

2.18 Korrigering åtgärder (1b §, 2 § H4)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation saknas för korrigering åtgärder vid övervakning av kontrollpunkter.

Vid en genomgång av mätdata från registreringar vid känsliga steg i processen bör avvikelser över bestämt gränsvärde resultera i en dokumenterad åtgärd i syfte att korrigera avvikelser. T.ex. vilka åtgärder som vidtagits vid konstaterande av felaktig förvaringstemperatur, dålig rengöring, leverans av varor som inte uppfyller specifikationerna.

2.19 Egenkontrollprogrammets innehåll och funktion (1b §, 2 § H4)

Bedömning (a) görs om ingen intern revision görs d.v.s.

1. Revisionsrapport saknas och/eller
2. Företaget inte vidtar åtgärder (reviderar) vid upptäckta brister.

Bedömningen avser dokumentation som visar att företaget själv går igenom sin egentillsyn både avseende innehåll och genomförande, i enlighet med egenkontrollprogrammet.

3 Varumottagning / Leverans

3.1 Varumottag/Leverans av varor (8 § H1; 7 § 2, 14p H70)

Bedömning (a) görs när in- eller utleverans av varor sker direkt via beredningsutrymme.

Flödet av varor ska vara så att orent material (t.ex. transportpallar, ytteremballage) inte kommer in i rena utrymmen så att risk för kontamination av livsmedel uppkommer.

4. Förvaring

4.1 Förvaring av oförpackad animalisk råvara och oförpackade rotfrukter/jordiga grönsaker (12 § H15; 7 § 2p, 8 § 4p H70)

Bedömning (aa) görs när oförpackade animaliska råvaror och oförpackade rotfrukter/jordiga grönsaker förvaras i gemensamma kylar.

4.2 Förvaring av råvara och färdigvara (12 § H15; 7 § 2p, 8 § 4p H70)

Bedömning (aa) görs när oförpackad råvara och oförpackad färdigvara förvaras i samma kyl utan tillräcklig åtskillnad.

Åtskillnad innebär separata kylskåp/kylrum eller separata hyllsektioner i kylrum.

Värderingen syftar till att förhindra att mikroorganismer från råa produkter kontaminerar ätfärdiga varor via lagringsmiljön. Om en vara förvaras i en bruten (ej försluten) förpackning anses den som oförpackad.



4.3 Lagring av övriga livsmedel/avfall (16,21, 22 §§ H15; 7 § 4, 14, 16p, 8 § 4p H70,)

Bedömning (a) görs om livsmedel/avfall lagras i annat än avsett utrymme.

Exempel på oacceptabel plats för förvaring av livsmedel är toalett, städförråd, transportgång eller mer än tillfällig förvaring i beredningslokal av livsmedel i produktion. Källsortering är en form av avfallshantering varför lagring av dessa produkter skall ske i härför avsett utrymme.

4.4 Termometer i kylar och frysar (2 § H4; 20 § H15; 12 §, 13 § H95)

Bedömning (a) görs då fungerande termometer saknas .

4.5 Avfrostning frysar (7 § 4p, 15 § H70; 5 § H95)

Bedömning (a) görs om delar av frysutrymme är täckt av is.

Om is täcker kylelement bedöms detta försämra frysens funktion. Isbeläggning på golv eller väggar indikerar stora temperatursvängningar vilket kan försämra kvaliteten på de varor som lagras.

4.6 Golvförvaring (8 § H1; 7 § H15; 8 § 4p, 16 § H70)

Bedömning (a) görs då förvaringskärl, säckar mm sättes direkt på golvet.

Vid golvkontakt kontamineras förvaringskärl och förpackningar. När dessa omlagras eller hanteras manuellt kan oönskade föroreningar överföras till livsmedel. Dessutom kan rengöringen avsevärt försvåras.

4.7 Förvaring av kemisk-tekniska varor, städutrustning (8 § H1; 8 § H2; 7 § 2, 15p, 16 §, 21 § H70)

Bedömning (a) görs då dessa varor förvaras bristfälligt separerade från livsmedel eller om separat utrymme saknas för dessa varor.

Kemiska produkter får inte förvaras så att risk finns för att livsmedel kontamineras. Städutrustning och kemisk-tekniska varor skall förvaras i separat utrymme.

5. Beredning

5.1 Nedkylning (8 § H1; 17 § H15; 7 § 4p H70)

Bedömning (aa) görs då separat utrustning för aktiv nedkylning saknas eller är ur funktion och då sådan mathantering förekommer som kräver nedkylning.

Bedömningen avser utrustning (t.ex. nedkylningsskåp, spolring, kylmantlad gryta) med kapacitet att sänka livsmedels kärntemperatur enligt de rekommendingar som gäller för aktuellt system. För konventionell matlagning gäller högst +8°C inom 4 timmar. För bedöm-

ning av kapacitet hänvisas även till företagets egenkontroll.

5.2 Varmhållning (8 § H2; 19 § H15; 7 § 4p H70)

Bedömningen (aa) görs då utrustning för varmhållning saknas eller är ur funktion och då sådan mathantering förekommer som kräver varmhållning.

T.ex. vattenbad, isolerande box.

5.3 Infrysning (7 § 4p H70; 5 § H95,)

Bedömningen (a) görs då infrysning sker i frysenhet som primärt används för lagring.

Infrysning leder i regel till temperatursvängningar. Om infrysning sker i utrymme där frysta livsmedel förvaras kan kvalitén försämrats på samtliga varor. I lagerfrysar kan transportpallar och ytteremballage förekomma med följd att oförpackade livsmedel riskerar att kontamineras vid infrysning. Väl förpackade varor kan accepteras om infrysningsmängderna inte påverkar förvaringstemperaturen (-18°C) på de lagrade varorna.

5.4 Upptining under kontrollerade former

(8 § H1; 15 § H15; 7 § 4p H70)

Bedömning (aa) görs då frysta varor tinas på ett sätt som leder till att temperaturen på hela eller delar av varan överstiger förvaringstemperaturen för kylvaror.

Värderingen bygger på att okontrollerad uppvärmning och temperaturstegring över föreskriven förvaringstemperatur för kylvaror kan leda till oacceptabel tillväxt av patogena bakterier. Undantag är produkter som kan förvaras i rumstemperatur, t.ex. bröd.

5.5 Kallskänkshantering (8 § H1; 36 § H2; 7 § H70)

Bedömningen (a) görs då kalla konsumtionsfärdiga livsmedel inte hanteras på separat arbetsbänk.

5.6 Rotfrukts- och grönsakshantering (8 § H1; 12 § H15; 7 § 9p H70)

Bedömning (aa) görs när jordiga rotfrukter/grönsaker inte hanteras i separat rum.

Avsikten är att i största möjliga mån hindra spridningen av mikroorganismer till andra utrymmen/livsmedel.

6 Rengöring

6.1 Fettfilter, ventilationskåpa och –don (8 § H1; 7 § 2, 6p H70)

Bedömningen (a) görs när brist på rengöring av synlig ventilationsutrustning innebär att livsmedel riskerar att kontamineras.

Bedömningen avser ansamling av damm och fett i sådan mängd att det föreligger risk för att ventilationen inte fungerar som avsett eller att förorening riskerar spridas via ventilationen. T.ex. om fettfilter eller frånluftsdon är igensatt, det droppar fett från fettfilter eller kåpa, smuts vid tilluftsdon som riskerar att förorena livsmedel.

6.2 Golv, väggar tak och inredning (8 § H1; 36 § H2; 15 § H70)

Bedömningen (a) görs när det syns att smutsen inte kan hänföras till dagens produktion.

Bakom inredning och under utrustning finns ytor som bör ägnas särskild uppmärksamhet. Denna

punkt omfattar även ytor på och i kylar, frysar och diskmaskin. Till denna punkt förs även förekomst av "ovidkommande" utrustning/föremål då detta försvårar rengöring.



6.3 Arbetsytor (8 § H1; 36 § H2; 7 § H15; 15 § H70)

Bedömningen (aa) görs när gammal/gårdagens smuts kan iakttas på arbetsytor eller ovan sådana ytor och där risken för nedfall och förorening bedöms som hög.

Med arbetsytor menas här t.ex. bänkar, skärbrädor, rullvagnar som kommer i direkt kontakt med livsmedel. Områden ovan eller i omedelbar närhet till produktionsytor där föroreningar/främmande föremål genom nerfall kan förorena produkterna bör även ingå i bedömningen.

6.4 Utrustning, köksredskap, förvaringskärl (8 § H1; 7 § H15; 15 § H70)

Bedömningen (aa) görs när gamla rester kan iakttas.

Detta gäller utrustning vars ytor kommer i direkt kontakt med produkterna som t.ex. skivmaskin, köttkvarn, förpackningsmaskin, blandningsmaskin, mixer, ismaskin.

Detta gäller även redskap som t.ex. slevar, spatlar, knivar och kärl för förvaring av produkter. Kontrollera särskilt redskap som måste demonteras för att kunna göras rent, t.ex. spatlar med demonterbara skaft.

6.5 Handtvättställ (8 § H1; 15 § H70)

Bedömningen (a) görs när handtvättställ är dåligt rengjorda.

Särskild uppmärksamhet bör ägnas handreglagen.

6.6 Golvbrunnar (8 § H1; 15 § H70)

Bedömning (a) görs då gammal smuts kan iakttagas och /eller dålig lukt kan förnimmas.

6.7 Städmaterial (8 § H1; 7 §, 15 § H70)

Bedömningen (a) görs när städutrustning är dåligt rengjord.

Bedömningen bygger på att utrustningen som skall användas för rengöring faktiskt är ren.

7 Skadedjurssäkring

7.1 Skadedjur (8 § H1; 11 §, 23 § H15; 7 § 2p H70)

Bedömningen (a) görs när spår av skadedjur kan iakttagas.

Bedömningen görs även om råttgift (löst eller i betesstation) är utlagt i livsmedelslokaler.

Bedömningen avser förekomst av t.ex. flugor spinn, skalbaggar, musspillning, etc. Kontrollera i förråd och uppslagingskärl. Betesstationer med gift eller löst råttgift (inkluderar även sådant som finns i speciell låda) får inte användas.



8 Underhåll

8.1 Tättningslister kylar och frysar och dörrar (7 §, 36 § H2; 7 § 1-3p, 15 § H70)

Bedömning (a) görs då listerna är trasiga, eller saknas. För ytterdörrar gäller även denna bedömning om de inte sluter tätt.

Bedömningen gäller då sådana lister uppenbarligen behövs för utrymmets funktion. För att minska risken för gnagarangrepp o.dyl. skall ytterdörrar sluta tätt.

8.2 Arbetsredskap och ytor (8 § H1; 7 §, 36 § H2; 7 § H15; 7 § 1-3p, 8 § 1p, 15 § H70)

Bedömningen (a) görs när sprickor, rost, avflagad färg och ”skärsår” etc. kan iakttagas.

8.3 Golv, väggar, tak, inredning och

utrustning (8 § H1; 7 §, 36 § H2; 7 § H15; 7 § 1-3p, 8 § 1p, 15 § H70)

Bedömning (a) görs då underhållet är eftersatt.

Bedömningen avser t.ex. trasig ytbeläggning, avflagad färg, dålig fogning.



9 Sammansättning/märkning

9.1 Varumärkning kontra matsedel (5, 8, 15, 19 §§ H1; 2 § H4; 13 § H130)

Bedömning (aa) görs när den presenterade maträtten inte överensstämmer med varubeteckning på livsmedlet så att detta kan leda till att redligheten äventyras eller till en oacceptabel hälsorisk.

Bedömningen avser riktigheten i uppgifter som t.ex. riktigheten i matsedel jämfört med följesedlar (förbehållna livsmedelsbeteckningar, namnskyddade produkter, crabfish/krabba, allergener).

9.2 Spårbarhet (1b,2 §§ H4)

Bedömning (a) görs när varuidentifikation och datum saknas i den interna



hanteringen av råvaror eller färdiga rätter.
Bedömningen avser egenproducerade rätter som förvaras i kyl/frys. Gäller även för inköpta, omförpackade livsmedel. Via identifikationen skall ingående ingredienser och datum av betydelse för hållbarhet kunna utläsas.

10 Personal

10.1 Handtvättställ med flytande tvål och engångshanddukar (29 § H2; 7 § 8p H70; 2 § H120)

Bedömning (a) görs om handtvättställ är belamrat eller om flytande tvål eller engångshanddukar saknas.



10.2 Personlig hygien (30 § H2; 2 §, 3 § H120)

Bedömningen (a) görs om arbetsklädseln är ofullständig eller smutsig eller personalen bär på föremål/har sår som kan kontaminera livsmedel.

Personal som hanterar oförpackade livsmedel skall ha rena, täckande skyddskläder inklusive skor och hårskydd. Smycken och armbandsur får inte bäras så att de kommer i kontakt med livsmedel, kan lossna och hamna i livsmedel eller medför ansamling av föroreningar.

10.3 Omklädningsrum (7 § 13p H70; 3 § H120)

Bedömningen (a) görs om gång- och arbetskläder inte förvaras åtskilda eller om ordningen är dålig.

Dålig ordning innebär att ordningen är sådan att rengöringen försvåras.

Normerande inspektion underlag till tillsynsuppgifter

Kommun:

Uppgiftsutlämnare vid MHK:

Företag:

Omsättning:

Produktionsvolym (där uppgift finns):

Verksamhet:

1. Finns det ett lokalgodkännande enligt 38§ L.F. för lokalen? Ja Nej

2. Finns fastställt egenkontrollprogram? Ja Nej

3. Antal protokollförda inspektioner de senaste två åren: _____

4. Antal övriga dokumenterade besök de senaste två åren: _____

5. Hur många prov har tagits ut i offentlig kontroll under de senaste två åren?
0 st 1-4 st 5-9 st 10-20 st >20 st

6. Uppskatta tidsåtgången (i dagar) för den kommunala tillsynen av företaget under de två senaste åren (förberedelser, resor, företagsbesök, efterarbete, m.m. exklusive dagens besök). _____

Uppgifterna inhämtade vid Livsmedelsverkets normerande inspektion den juni 2003.

Statsinspektör