

Projektrapport

Livsmedelskontroll hos huvudkontor, tillverkare, kaféer, butiker, grossister, lager och transportörer

2024-12-04



MILJÖSAMVERKAN
ÖSTRA SKARABORG

ADRESS

Hertig Johans torg
541 83 Skövde

TELEFON

0500-49 36 30

E-POST

info@miljoskaraborg.se

WEBBPLATS

www.miljoskaraborg.se

Detta gjorde vi

Vi genomförde oanmälda och anmälda livsmedelskontroller och revisioner på 45 verksamheter i kommunerna Falköping, Hjo, Karlsborg, Skövde och Tibro. Vi kontrollerade flera olika typer av verksamheter såsom tillverkare (bagerier, bryggerier, biodlare och konfektyrproducenter), kaféer, butiker, huvudkontor, foderanläggningar, äldreboenden, grossister, lager och transportörer.

På alla verksamheter fokuserade vi på bekämpning av skadedjur. Vi kontrollerade hur verksamheterna förebygger att livsmedel inte förorenas av skadedjur samt vad de vidtar för åtgärder vid förekomst av skadedjur.

På de flesta verksamheter kontrollerade vi deras system för spårbarhet och granskade om dokumentation fanns som styrker leverantör och mottagare. Vi kontrollerade att de leverantörer som valts var registrerade och uppfyller kraven för att garantera säkra livsmedel. Vi kontrollerade också att obligatoriska uppgifter, som information om allergener och mängdangivelser, var korrekt märkta på egengjorda produkter.

Vi kontrollerade utformningen och underhållet av lokaler och utrustning, samt rengöringen av ytor där oförpackade livsmedel förvaras eller hanteras. Dessutom kontrollerade vi att kylda och frysta livsmedel höll rätt temperatur vid förvaring eller transport. Vi kontrollerade även hur verksamheterna hanterar eventuella avvikelser och om de genomför temperaturkontroll vid varumottagning.

På några verksamheter som säljer oförpackade livsmedel kontrollerade vi rutiner för personlig hygien samt hur kunder får information om allergener. Vi granskade också att verksamheterna hade en uppdaterad faroanalys.

Vi granskade rutinerna på huvudkontor (socialnämnd, omvårdnadsnämnd och kostenheter), samt hos grossister och lager. På huvudkontoren kontrollerade vi rutiner för rengöring, personlig hygien, temperaturkontroller, faroanalys och intern utbildning. Hos grossister och lager granskade vi rutiner för märkning av livsmedel, spårbarhet, återkallande av livsmedel samt rutiner för underhåll av lokaler och utrustning och åtgärder mot skadedjur.

På fem verksamheter – tre butiker och två tillverkare – tog vi godisprover som skickades för analys. Syftet var att kontrollera att mängden syntetiska azofärgämnen inte överskrider de tillåtna gränsvärdena. Proverna togs på färgglada godisprodukter som främst riktar sig till barn. Vi kontrollerade även att de godisprodukter som innehåller vissa azofärgämnen är märkta med texten ”Kan ha negativ effekt för barns beteende och koncentration”.

Vi kontrollerade ekologiska livsmedel (operativt mål 5) hos tillverkare, transportörer och grossister som hanterar ekologiska produkter. Syftet var att säkerställa att de anmält sig till Livsmedelsverket och har certifikat när det krävs.

Vi deltog i Livsmedelsverkets kontrollprojekt om glykoalkaloider i potatis (operativt mål 16). Ett prov togs på lösviktspotatis i en butik och skickades för analys. Glykoalkaloider som solanin och chakonin är naturligt förekommande giftiga ämnen som potatis producerar för att skydda sig mot skadedjur, och de kan vara skadliga för människor vid höga halter. När projektet är avslutat kommer Livsmedelsverket skriva en rapport som sammanställer alla analysresultat i anonymiserad form.

Resultat

Alla verksamheter utom två hade rutiner för att förebygga skadedjur och för att vidta åtgärder vid upptäckt av skadedjur.

Alla verksamheter hade fungerande system för spårbarhet samt säkra leverantörer.

Alla verksamheter utom fyra hade korrekt märkning av obligatoriska uppgifter på egengjorda förpackade produkter. På de verksamheter där avvikelser upptäcktes saknades mängdangivelser i innehållsförteckningen, information om mängden av vissa ingredienser som kan vara av särskilt värde för konsumenten. Hos en verksamhet saknades också obligatorisk information om nedfrysningsdatum.

Alla verksamheter utom en uppfyllde kraven för utformning och underhåll av lokalerna. En verksamhet hade slitna och fuktskadade ytor i livsmedelsutrymmena.

På ungefär en tredjedel av verksamheterna var rengöringen eftersatt på utrustning och i lokaler där livsmedel hanteras och förvaras. Bristerna omfattade smutsiga och fuktskadade ytor, mögeltillväxt i kylar samt smutsiga kylgaller, kylar, frysar, blandare, fläktgaller och ytor i direktkontakt med personalens händer samt livsmedel.

Alla verksamheter utom två höll lämpliga temperaturer i kylar och frysar och hade rätt temperatur vid transport av känsliga livsmedel. De hade även rutiner för att hantera avvikande temperaturer och genomförde temperaturkontroller vid mottagning av känsliga varor. Verksamheterna som saknade rutiner för temperaturövervakning hade brister både vid transport och förvaring av livsmedel.

De berörda verksamheterna hade rutiner för personlig hygien, en uppdaterad faroanalys samt förmedlar rätt information om allergener till kunder.

På ett äldreboende identifierade vi brister gällande personalens kunskap om temperaturkriterier samt hantering vid avvikande temperaturer.

Vid ett av huvudkontoren identifierade vi behov av förbättringar inom områdena personlig hygien, temperaturkrav samt faroanalys och kritiska styrpunkter.

Alla grossister och lagerverksamheter som granskades hade fungerande rutiner inom de kontrollerade områdena.

Analysresultaten av godisproverna visade att de granskade färgämnena inte överskred gränsvärdena för tillåten mängd.

Vår uppföljning efter projektet

Vi kommer att följa upp avvikelser på 14 verksamheter som har fått, eller kan komma att få krav på sig att åtgärda avvikelser mot lagstiftningen.

Vad blev nyttan med projektet?

I och med våra kontroller har rengöringsrutiner förbättrats hos de verksamheter där eftersatt rengöring noterades, vilket minskar risken för kontaminering av livsmedel.

De verksamheter som hade brister i märkning har nu implementerat korrekta mängdangivelser och nedfrysningsdatum, vilket ger konsumenterna rätt information.

Rutiner för skadedjursbekämpning har införts i verksamheter som tidigare saknat dessa, vilket stärker skyddet mot skadedjur.

Rutiner för temperaturövervakning har införts där de tidigare saknades, vilket säkerställer att livsmedel hanteras på ett säkert sätt under transport, mottagning och förvaring.

Den verksamhet som hade bristande underhåll har genomfört nödvändiga åtgärder, vilket förbättrar miljön för livsmedelshantering.

Fakta om projektet

Namn:	Sprint 7. Huvudkontor, tillverkare, kaféer, butiker, grossist, lager och transport
Projektet pågick:	7 oktober till 1 november 2024
Detta granskade vi:	<p>Huvudkontor</p> <ul style="list-style-type: none">• A01 Registrering• J01 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet• J02 Underhåll• J04 Personlig hygien• J06 Bekämpning av skadedjur• J08 Temperaturkontroller• K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter• B02 Obligatoriska livsmedelsinformation• H01 System för spårbarhet <p>Tillverkare</p> <ul style="list-style-type: none">• A01 Registrering• B01 Allmänna krav och skyldigheter• B02 Obligatoriska livsmedelsinformation• B03 Näringsdeklaration• H01 System för spårbarhet• J02 Underhåll• J03 Hygien före, under och efter processen• J06 Bekämpning av skadedjur• Operativt mål 5 - Ekologiska livsmedel <p>Kaféer</p> <ul style="list-style-type: none">• A01 Registrering• B099 Övrig livsmedelsinformation• J01 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet• J04 Personlig hygien• J06 Bekämpning av skadedjur• J08 Temperaturkontroller <p>Butiker</p> <ul style="list-style-type: none">• A01 Registrering• B02 Obligatoriska livsmedelsinformation• H01 System för spårbarhet• J03 Hygien före, under och efter processen• J06 Bekämpning av skadedjur• J08 Temperaturkontroller• Operativt mål 16 - Glykoalkaloider i potatis <p>Grossist, lager och transport</p> <ul style="list-style-type: none">• A01 Registrering• H01 System för spårbarhet• H03 angivande av ursprungsland eller härkomstplats för visst kött• B01 Allmänna krav och skyldigheter• B02 Obligatoriska livsmedelsinformation• J01 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet• J02 Underhåll• J06 Bekämpning av skadedjur• J08 Temperaturkontroller• Operativt mål 5 - Ekologiska livsmedel
Antal anläggningar:	45
Antal anläggningar utan avvikelser:	31

Bilaga. Anläggningar som ingick i projektet

Falköping

Bryggeriaktiebolaget Nya Victoria
Centrum livs
Circle K Hotellplan Falköping
Coop Falköping
Falköpings Kyltransporter
Huvudkontor socialnämnden Falköping
Ica Nära Floby
Ica Supermarket Falköping
Mössebergsbagaren Falköping
Partnerlogistik
Svenska Foder Falköpingsanläggningen
Willys Falköping Ålleberg Center

Tibro

Björkestorps Honung och Musteri + mobil
Coop Tibro
DHL Freight (Sweden) AB
Huvudkontor kostenheten Tibro
Ica Nära City Livs Tibro
Ica Supermarket Tibro
Inflight Service
Johanssons Lantbruk kött
Tibro Innebandyklubb

Hjo

Coop Hjo
Ica Supermarket Hjo

Karlsborg

Församlingshemmet Brevik
Församlingshemmet i Forsvik
Församlingshemmet Mölltorp
Ica Nära Lanthandeln Udenäs

Skövde

Billingsdals äldreboende avdelningskök
Bokens äldreboende avdelningskök
Coop Skövde
Eko Stormarknad
Go'Berts Konfektyr
Grahns Konfektyr AB, Risatorp 5, Varola
+ N Aspelund
Gullakroken
Hemköp Rydshallen Skövde
Hemköp Skövde C
Huvudkontor omvårdnadsnämnden Skövde
Ica Blomman
Ica Nära Norrmalm
Lilla gårdsbageriet Skövde
SH:s säljlager
Snabbgross Club
Stora Coop Skövde
Svenska Foder Skövde
Willys Skövde Stallsiken