

Butiksprojekt

R
A
P
P
O
R
T

Ett projekt inom livsmedelsavdelningen

Genomfört 2010.

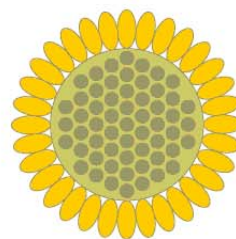
Författare:

Karin Andersson

Eva Bagström

Luis Carvajal

LIVSMEDEL



SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND

136 81 Haninge
BESÖKSADRESS
Rudsjöterrassen 5
TELEFON 08-606 93 00
FAX 08-606 93 01
E-POST
miljokontoret@smohf.se
www.smohf.se

Butiksprojekt-kontroll av manuell disk

1 Bakgrund

Avsikten var att titta på hanteringen i butiker med manuell disk då det är svårt att hinna med att kontrollera hantering i disken noggrant vid ett vanligt tillsynsbesök. Vi ville uppmana till en bättre hygien och en bättre märkning i butiker med manuell disk, samt få en uppfattning om vad som fungerar bra och dåligt.

2 Syfte och mål

Vi ville åstadkomma en medvetenhet kring vikten av att ha bra hygien- och märkningsrutiner för att få säkra livsmedel. Genom den här kontrollen ville vi få en samlad uppfattning om hur märkning och hygien fungerar i butiker med manuell disk. Den informationen kan vi använda oss av i kommande kontroller. Butikerna fick också råd om och hur de kan förbättra sina rutiner. Hur och hur ofta temperaturkontroll utförs och dokumenteras inspekterades, eftersom bland annat grillning av kyckling ofta förekommer i dessa butiker.

3 Genomförande

En förkortad checklista som var fokuserad på risker som kan finnas i en manuell disk i butik användes. Frågorna fokuserade på hygien och hållbarheten på egenförpackade charkvaror, hur de bestämmer bäst-före-datum om det var relevant för produkten. Andra frågor som temperaturkontroll, rengöring m.m. fanns med på checklistan, men vi kommer inte att diskutera resultatet på dessa punkter närmare. Se bilaga vilken checklista som användes.

Inspektionerna gjordes både anmälda och oanmälda.

Inspektionsrapporterna skickades ut efter kontrollen där vi redogjorde för eventuella avvikelser.

4 Resultat och diskussion

11 butiker ingick i projektet. Att ett så litet antal i undersökningen beror på att det inte finns så många butiker som har kvar en manuell disk. Ett fåtal butiker hade redan fått sin årliga inspektion och togs därför inte med i projektet. Resultatet ger oss ändå en uppfattning om vad som brister eller fungerar. Totalt noterades 26 avvikelser med checklistan, 5 av dessa var allvarliga och 23 var av mildare grad. Två av butikerna var utan anmärkning. En butik hade 11 avvikelser, där 8st var avvikelser av mindre allvarlig grad och 3st var allvarliga avvikelser. Den här butiken stod för hälften av alla avvikelser.

De övriga allvarliga avvikelserna var på kunskap om rutiner, rengöring av arbetsredskap och ytor, dokumentation kring tillagning, nedkyllning och varmhållning. 3 butiker fick anmärkningar på rengöring av golv, väggar och tak.

Följande avvikelser gäller kontrollen av manuell disk.

6.3 Rengöring arbetsredskap och ytor: Spetten som kycklingen grillas på var smutsiga med köttrester på efter disk. Se till att utveckla rutiner så att spetten är ordentligt rena innan ny kyckling grillas.

11.4 Separering-Övrig förvaring av livsmedel. Vid delikatessdisken står det krukor med kryddor i som är planterade i jord. Jordiga produkter är förknippade med många farliga bakterier och ska inte finnas i ett kök. Åtgärdas omedelbart.

12.2 Märkning, dokumentation: På köttfärsen finns det 2st märkningar: "bäst före" och "sista förbrukningsdag". Se till att det är klart för kunden att det är "sista förbrukningsdag" som gäller.

12.4 Varumärkning – Bristande märkning av livsmedel. Livsmedel vars hållbarhet förlängts genom användning av förpackningsgaser ska märkas med uppgiften "Förpackat i en skyddande atmosfär".

12.6 Butiksförpackat svenskt nötkött var ofullständigt märkt. Spårbarhetsmärkning saknades.

5 Slutsats

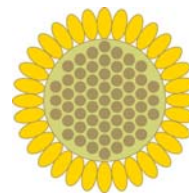
Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund konstaterar att den del som behandlar märkning och hantering i manuell disk visar på ett bra resultat. De 2st allvarliga avvikelser som fanns var fördelade på rengöring av arbetsredskap och ytor samt kunskap om rutiner. 2st allvarliga brister i 11 butiker är ett bra resultat.

De flesta hade bra märkning, många märker med ett kort datum för bäst-före, de följer branschriktlinjer och har en god säkerhetsmarginal. Butikerna har bra kontroll på när en förpackning bryts i den manuella disken.

Övriga kontrollområden som inte gäller manuell disk hade 23 avvikelser, vilket kan tyckas mycket, men då är det en butik som står för nästan hälften av alla avvikelser. Förbundet bedömer att 15 avvikelser fördelade på 9 butiker inte är mycket.

Anledningen till att resultatet är så pass bra kan vara att det har varit samma ägare och personal en längre tid, och de har fått fram bra rutiner och har erfarenhet av manuell disk. Många butiker har även externa revisorer som kontrollerar deras verksamhet. Det finns också mycket stöd i form av branschriktlinjer. En manuell disk med bra märkning på varorna är ibland en förutsättning för att butiken att få nöjda kunder som återkommer. En större butik med egen organisation i ryggen som till exempel Ica eller Willys har ofta mer pengar till att skicka personal på utbildning, samt att ta hjälp när det gäller egenkontroll mm. Även massmedias uppmärksamhet kan ha gjort att butiker är mer uppmärksamma på sin hantering och märkning.

Det här projektet har lärt oss att butiker har en bra hantering och märkning i den manuella disken. Vi har även med oss ett nytt tankesätt och ny kunskap om manuell hantering som vi kan använda oss av vid kommande inspektioner.



CHECKLISTA

Kod	Kontrollområde/Kontrollpunkt	U A	A	Δ	Ej a	Ej k	Tidsplan för åtgärder
MYNDIGHETSDOKUMENT							
1.	Godkännande/Registrering/Anmälan/Tillstånd						
1.1	Korrekta uppgifter för godkännande/registrering av anläggning						
1.2	Uppgifter om dispenser, anmälan, tillstånd						
PERSONAL							
2	Utbildning						
2.1*	Rutin						
2.2	Dokumentation						
2.3	Kunskap om rutiner/instruktioner						
3	Personlig hygien						
3.1*	Rutin						
3.2	Dokumentation						
3.3	Skyddskläder mm						
3.4	Smittrisk och sår						
3.5	Handtvättställ						Om de har handskar, kolla rutiner kring dessa. Om produktion pågår, kolla om de byter vid tryck på knappar på våg etc.
3.6	Omlädningsrum						
5	Skadedjur						
5.1*	Rutin						
5.2	Dokumentation						
5.3	Skyddsbarriärer						
5.4	Förekomst av skadedjur, uppenbar risk						
6	Rengöring						
6.1*	Rutin						
6.2	Dokumentation						
6.3	Arbetsredskap och -ytor						Hur och hur ofta rengörs skärmaskinen? Kolla att knivställ är rent. Kontrollera om de diskar pins som sätts i olika produkter.
6.5	Golv, väggar, tak och inredning						
6.6	Transportmedel						
6.7	Handtvättställ						
6.9	Städmateriel						Olika städmateriel för chark och butik?

PRODUKTSTYRNING						
10.3	Användning av lämpligt förpackningsmaterial					
10.4	Förvaring/hantering av förpackningsmaterial					

Separering

11.3	Förvaring/lagring/hantering av råvara och färdigvara					Kolla så att fisken inte ligger för nära färdigrätter, att rått kött inte ligger för nära skivad skinka...
11.4	Övrig förvaring/lagring av livsmedel					Ligger skivspill som ska packas i skärmaskin i rumstemp...?
11.7	Varuskydd					
11.8	Ovidkommande föremål					Se efter så att diskarna bakom inte är belamrade.

12	Märkning/presentation					
12.1 *	Rutin					
12.3	Varumärkning, hälsorisk					Sista förbrukningsdag ska stå på köttfärs, fisk och inälvsmat.
12.5	Varumärkning, uppenbar risk att redligheten äventyras					
12.6	Intern spårbarhet					

14	Tid och temperaturprocesser					
14.1 *	Rutin					Se efter så att fisk eller räkor inte är staplade så att det som ligger överst blir för varmt.
14.2	Dokumentation temperatur i kylar/frysar					Kontrollmät kyl och jämför med hållbarheten på någon förpackning. Eller kolla deras egen dokumentation.
14.4	Dokumentation, tillagning/värmebehandling					
14.5	Dokumentation, nedkylning					
14.6	Dokumentation, varmhållning					
14.1 0	Övrig dokumentation, temperatur/tid					

Hållbarhet utveckling av frågor på punkt 12.

Hur avgör butiken hur lång hållbarheten är?

Ställ en öppen fråga och kryssa om svaret blir enligt alt.

- Mikrobiologiska analyser_

Ja Nej

- Producenten har rekommenderat en viss hållbarhet som ska gälla?

Ja Nej

- Följs branschriktlinjer

Ja Nej

Annan rutin: _____

Finns det rutiner som gör att de vet när en förpacknings i disken brutits?

Ja Nej

(En bruten förpackning kan ha sämre hållbarhet än en obruten)

Bedömning. Är ett datum satt längre och inga rutiner finns varför, ges avvikelser på Rutin märkning. Se till att de inkommer med en redogörelse för hur de sätter sista bästföredatum, t ex genom mikrb analys, info från leverantören.

KVALITETSLEDNINGSSYSTEM					
17	Spårbarhet				
17.1*	Rutin				
17.2	Dokumentation				

19	Korrigerande åtgärder				
19.1	Dokumentation				

Kommentarer:

Datum:

Butik:

Handläggare:
