

Projekt

Ger informationsinsatser effektivare tillsyn?

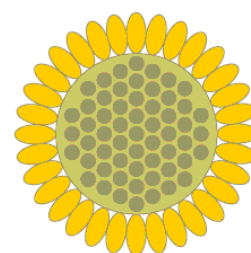
- en studie bland våra pizzerior

Ett gemensamt projekt mellan
livsmedelsavdelningen och tvärfunktionella
processen.

Genomfört hösten 2009.

Författare:
Margareta Söderstedt
Margareta Jonsson

RAPPORT



**SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND**

136 81 Haninge
BESÖKSADRESS
Rudsjöterrassen 3D
TELEFON 08-606 93 00
FAX 08-606 93 01
E-POST
miljokontoret@smohf.se
www.smohf.se

Sammanfattning

Tanken med det här projektet var att ta reda på om riktade informationsinsatser kan leda till en effektivare tillsyn. Projektet utfördes under hösten 2009. Ett 20-tal pizzeriaägare inom vårt verksamhetsområde (Tyresö, Haninge och Nynäshamns kommuner) deltog i ett informationsmöte som sedan följdes av inspektioner. Utfallet av inspektionerna visar ingen skillnad i resultat mellan de verksamhetsutövare som deltog i informationen och de som inte gjorde det. Över huvud taget var resultatet av inspektionerna nedslående eftersom det fanns så många brister hos det stora flertalet anläggningar. Ingen effektivitetsvinst kunde visas.

Bakgrund och problembeskrivning

Lagstiftningen ställer stora krav på verksamhetsutövare att kunna och känna till olika regler. Livsmedelslagstiftningen bygger i vissa delar också på att företag tillhör en branschorganisation. De kan vara ett stöd i olika typer av bedömningar av risker förknippade med sin verksamhet. Vi känner till att kunskapen om lagstiftning är låg hos många verksamhetsutövare och att många av dem inte heller är med i någon branschorganisation. En grupp där det är särskilt tydligt hos är pizzeriaägarna. Kan informationsinsatser leda till färre myndighetsingripanden? Hypotesen är att: i en grupp som fått information ska andelen som behöver återbesökas eller i vart fall behöva någon form av extrakontroll vara mindre än i en kontrollgrupp.

Syfte

Vi vill genom att anordna riktade informationsmöten åstadkomma bättre kännedom om lagregler och hygienregler för att möjliggöra produktionen av säkrare livsmedel från pizzeriorna.

Mål och delmål

Projektets mål är att bidra till ökad effektivitet och service på så vis att om man lyckas uppnå bättre kännedom om hygienregler borde det leda till färre brister i verksamheterna och därmed mindre extrakontroll. Därmed kan fler verksamheter besökas istället för att ett fåtal får många besök.

Avgränsning

För att få ett tillräckligt stort jämförelsematerial valde vi att ta med samtliga pizzerior samt restauranger med pizzatillverkning i projektet.

Genomförande

Alla som tillagar och serverar pizza erbjöds i september 2009 att delta vid en informationsträff. De som deltagit vid mötet blev en grupp och de som inte deltagit blev kontrollgrupp. Därefter inspekterades pizzeriorna under hösten 2009. Inspektionernas utfördes på utvalda punkter i checklisten (bilaga 2). Utvärdering skedde genom att jämföra andelen objekt med extrakontroll i de olika grupperna.

Resultat

Ett informationsmöte genomfördes med ett 20-tal deltagare. Mötet genomfördes som en föreläsning, där deltagarna var aktiva, kom med kommentarer och ställde frågor. (Bilaga 1, Dokumentation från mötet) En del av deltagarna stannade kvar efter mötet och tog upp egna frågeställningar. Av de företag som var med på mötet inspekterades sedan 14.

Totalt inspekterades 39 anläggningar av 55 möjliga. Antalet anläggningar som ingick i projektet blev färre än väntat eftersom; - en del av anläggningarna bytte ägare under året; - andra hanns inte med att inspekteras samt; - några hade upphört.

Av resultatet framgår att av de 39 inspekterade anläggningarna var tre godkända, sju godkända med anmärkning, resterande 29 var underkända. Tyvärr kunde vi inte se att det fanns någon skillnad mellan de företag som deltog i informationen och de som inte gjorde det.

Vi har analyserat resultatet avseende följande aspekter:

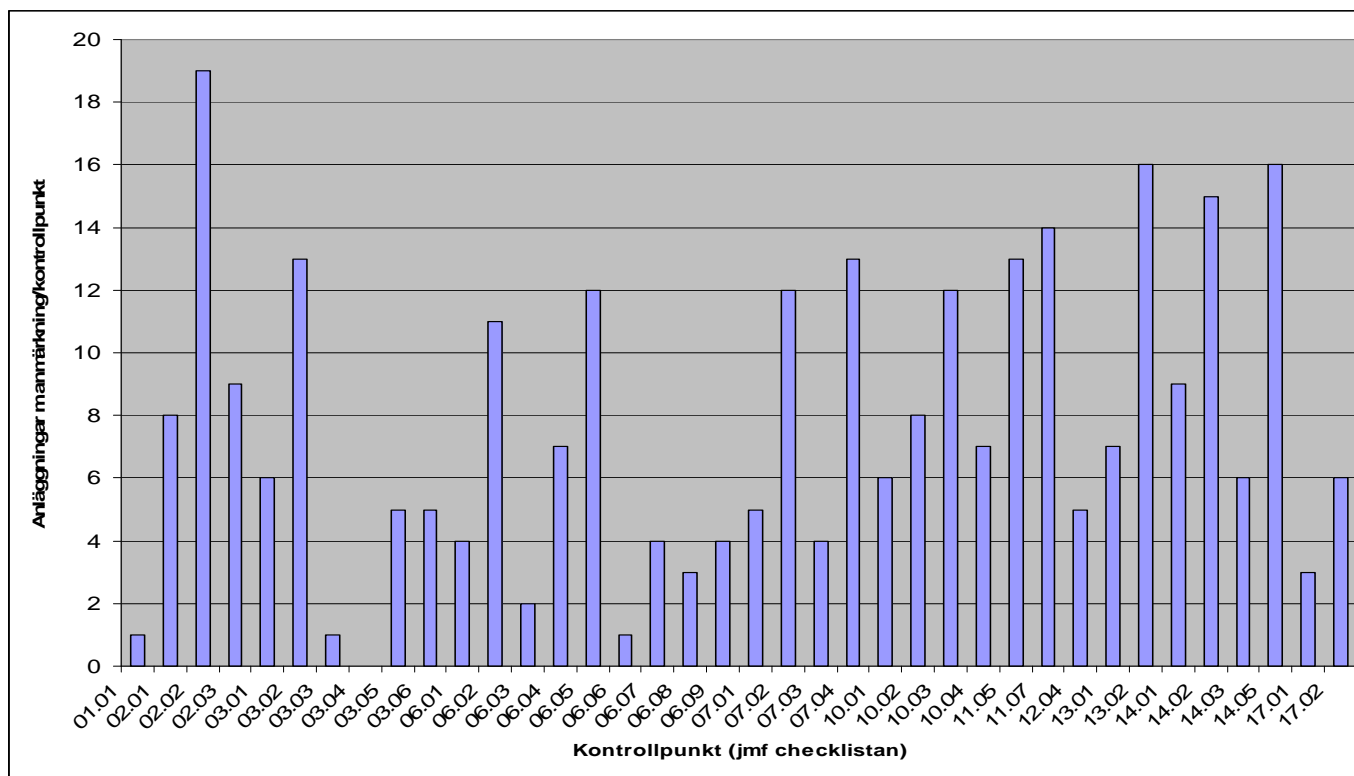
- om någon av grupperna hade större andel allvarliga respektive ”vanliga” anmärkningar,
- huruvida det fanns någon skillnad mellan grupperna avseende typ av kontrollpunkt.
- om det var så att respektive grupp var överrepresenterade av anläggningar med extremt många anmärkningar.

På ingen av dessa punkter kan vi se någon skillnad mellan grupperna.

Det ingick inte i syftet med projektet, men vi har ändå gjort en analys av vilka kontrollpunkter som flest anläggningar har brister på.

Vi tog fram en förkortad checklista som fokuserade på pizzeriorna. Eftersom det blev så många anmärkningar visar det att vi har valt ut rätt kontrollpunkter utifrån våra tidigare kunskaper om branschen.

Totalt kontrollerades 38 punkter i projektet. En enda punkt klarade alla 39 besökta anläggningar, och det var punkten om smittrisk och sår dvs om personalen var sjuk eller hade synliga sår på händerna. Den anläggning som hade flest anmärkningar hade 22 av 38 möjliga.



Om man går in och tittar på de kontrollpunkter där fler än tio anläggningar fick anmärkning (tolv kontrollpunkter) verkar det som om företagen har väldigt svårt med att *dokumentera* sin egenkontroll, hela sju av de tolv punkterna finns här. Särskilt svårt verkar det vara att dokumentera utbildning, mottagna varor, temperaturer i kylar och frysar samt avsvälning. Det här är skrämmande eftersom de här punkterna är så centrala i egenkontroll och har en sådan betydelse för livsmedelssäkerheten.

Övriga punkter utöver dokumentationen som är vanligt förekommande är:

- rengöring och underhåll av golv, väggar, tak och inredning
- användning av förpackningsmaterial som inte är livsmedelsgodkänt exempelvis soppåsar
- golvförvaring
- dåligt varuskydd med risk för föroreningar av maten

Resultatet av inspektionerna borde användas som ett diskussionsunderlag i kontrollarbetet mot pizzerior.

Det är viktigt att komma ihåg att vi i projektet redovisar den första inspektionen och att alla underkända anläggningar har fått uppföljande kontroller då de hade åtgärdat påpekade brister.

Diskussion

Inspektionsresultatet visar att vår bedömning att det är en låg nivå på kunskaperna om lagstiftning och livsmedelshygien i den här branschen är riktig. Det finns ett behov av information, men uppenbarligen inte på det sätt som vi har gett, det vill säga traditionell föreläsningsform. Detsamma borde kunna sägas då fler än hälften av företagen kan visa upp kursintyg från välrenommerade utbildare. Helt uppenbart finns svårigheter att överföra teoretiska kunskaper till praktiska rutiner i verksamheten. **Det kullkastar vår hypotes om att i gruppen som fått information skulle andelen som behövde extrakontroll vara mindre än i jämförelsegruppen. Därmed faller även förhoppningen om en effektivare kontroll med hjälp av det här arbetssättet.**

Man kan ställa sig frågan om resultatet av projektet, det vill säga att informationsinsatser innan inspektion inte påverkar inspektionsresultaten är allmängiltig eller att det bara gäller den här branschen. Hälsoskyddsavdelningen har under 2009 också använt sig av informationsmöten i samband med olika tillsynsprojekt och tycker sig se varierande resultat beroende på målgrupp. De har dock inte gjort någon djupare analys av resultaten.

En möjlig slutsats kan vara att effekten av informationsinsatser beror väldigt mycket på vilken målgrupp man vänder sig till, problemet i det fallet är ju i så fall att göra bedömningen när informationsmöten är ett bra verktyg.

Företagens utvärdering

Vi frågade företagen om de hade varit med på informationsmötet, om inte varför och om de varit med vad de tyckte. Vi fick klart för oss att mötet inföll under ramadan vilket gjorde att många hade semester och var underbemannade på restaurangerna. De flesta hade fått veta om mötet genom den brevinbjudan som gick ut.

Tidpunkt på dagen, plats för mötet och mötets längd ansåg de flesta var bra anpassat till deras verksamheter. Även innehållet var de flesta positiva till även om någon framförde att det var för låg nivå på innehållet. Vi hade ett skämtinslag med ”hygienkonsulten Siw” som gjorde ”alla fel”, en del av de närvarande blev förolämpade och trodde att vi menade att pizzeriorna betedde sig så, medan en del förstod skämtet och tyckte det var kul.

Synpunkterna från företagarna är intressanta och viktiga att ta hänsyn till inför framtiden.

Hur går vi vidare?

Information är ett verktyg som uppmuntras i Miljöbalken, inom livsmedelslagstiftningen betonas snarare **företagens egna ansvar** att skaffa sig de kunskaper och verktyg som de behöver för kvalitetssäkring. Därför borde man utvärdera hur bra verktyg informationsmöten är inom miljöbalkens område är och om det är en målgrupp som är mer mottaglig för den här typen av information.

Oberoende av projektresultatet kan vi konstatera att det finns ett stort behov av kontroll och individuell information inom pizzabranschen och att vi även framöver behöver prioritera de här företagen i vår tillsynsplanering.

Källhänvisning:

Muntliga samtal med inspektörer inom hälsoskyddsavdelningen om deras erfarenheter av att använda informationsmöten som ett redskap i tillsynen.

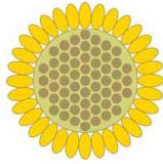
Bilagor

Bilaga 1: Presentation, informationsmöte 3 september 2009

Bilaga 2: Checklistan

Bilaga 1

VÄLKOMMEN!!!



SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND

HANDLÄGGARNA



HYGIENKONSULT
Siv von Sydow

”Livsmedelhygieniska
fällor i pizzahantering”

Projekt informationsinsatser

- branschorganisation
- säkrare livsmedel
- tillsynsavgiften



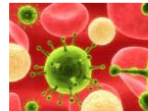
Checklistan

Vård- och servicecenter		Datum:	
Förordningens namn:		Ett:	
Kategori:		Två:	
Anordnare:		Tre:	
Checklista - projektet pizzaretor 2009			
1. Allmänna uppgifter			
2. Utvärdering av risker			
3. Utvärdering av hygien			
4. Utvärdering av livsmedel			
5. Utvärdering av miljöhälsa			
6. Utvärdering av arbetsmiljö			
7. Utvärdering av andra faktorer			
8. Utvärdering av andra faktorer			
9. Utvärdering av andra faktorer			
10. Utvärdering av andra faktorer			
11. Utvärdering av andra faktorer			
12. Utvärdering av andra faktorer			
13. Utvärdering av andra faktorer			
14. Utvärdering av andra faktorer			
15. Utvärdering av andra faktorer			
16. Utvärdering av andra faktorer			
17. Utvärdering av andra faktorer			
18. Utvärdering av andra faktorer			
19. Utvärdering av andra faktorer			
20. Utvärdering av andra faktorer			
21. Utvärdering av andra faktorer			
22. Utvärdering av andra faktorer			
23. Utvärdering av andra faktorer			
24. Utvärdering av andra faktorer			
25. Utvärdering av andra faktorer			
26. Utvärdering av andra faktorer			
27. Utvärdering av andra faktorer			
28. Utvärdering av andra faktorer			
29. Utvärdering av andra faktorer			
30. Utvärdering av andra faktorer			
31. Utvärdering av andra faktorer			
32. Utvärdering av andra faktorer			
33. Utvärdering av andra faktorer			
34. Utvärdering av andra faktorer			
35. Utvärdering av andra faktorer			
36. Utvärdering av andra faktorer			
37. Utvärdering av andra faktorer			
38. Utvärdering av andra faktorer			
39. Utvärdering av andra faktorer			
40. Utvärdering av andra faktorer			
41. Utvärdering av andra faktorer			
42. Utvärdering av andra faktorer			
43. Utvärdering av andra faktorer			
44. Utvärdering av andra faktorer			
45. Utvärdering av andra faktorer			
46. Utvärdering av andra faktorer			
47. Utvärdering av andra faktorer			
48. Utvärdering av andra faktorer			
49. Utvärdering av andra faktorer			
50. Utvärdering av andra faktorer			
51. Utvärdering av andra faktorer			
52. Utvärdering av andra faktorer			
53. Utvärdering av andra faktorer			
54. Utvärdering av andra faktorer			
55. Utvärdering av andra faktorer			
56. Utvärdering av andra faktorer			
57. Utvärdering av andra faktorer			
58. Utvärdering av andra faktorer			
59. Utvärdering av andra faktorer			
60. Utvärdering av andra faktorer			
61. Utvärdering av andra faktorer			
62. Utvärdering av andra faktorer			
63. Utvärdering av andra faktorer			
64. Utvärdering av andra faktorer			
65. Utvärdering av andra faktorer			
66. Utvärdering av andra faktorer			
67. Utvärdering av andra faktorer			
68. Utvärdering av andra faktorer			
69. Utvärdering av andra faktorer			
70. Utvärdering av andra faktorer			
71. Utvärdering av andra faktorer			
72. Utvärdering av andra faktorer			
73. Utvärdering av andra faktorer			
74. Utvärdering av andra faktorer			
75. Utvärdering av andra faktorer			
76. Utvärdering av andra faktorer			
77. Utvärdering av andra faktorer			
78. Utvärdering av andra faktorer			
79. Utvärdering av andra faktorer			
80. Utvärdering av andra faktorer			
81. Utvärdering av andra faktorer			
82. Utvärdering av andra faktorer			
83. Utvärdering av andra faktorer			
84. Utvärdering av andra faktorer			
85. Utvärdering av andra faktorer			
86. Utvärdering av andra faktorer			
87. Utvärdering av andra faktorer			
88. Utvärdering av andra faktorer			
89. Utvärdering av andra faktorer			
90. Utvärdering av andra faktorer			
91. Utvärdering av andra faktorer			
92. Utvärdering av andra faktorer			
93. Utvärdering av andra faktorer			
94. Utvärdering av andra faktorer			
95. Utvärdering av andra faktorer			
96. Utvärdering av andra faktorer			
97. Utvärdering av andra faktorer			
98. Utvärdering av andra faktorer			
99. Utvärdering av andra faktorer			
100. Utvärdering av andra faktorer			

Bakterier

Det finns både bra och dåliga bakterier.

- Tillväxer genom delning, snabbt
- Trivs ofta i kroppstemperatur



Bra och säker mat

"Inga bakterier är bra bakterier"

- Råvara
- Spårbarhet



Förhindra att nya bakterier kommer i maten

- Tvätta händerna
- Gå inte till jobbet om du är sjuk
- Bär rena skyddskläder



Förhindra att nya bakterier kommer i maten

➤ Hela och rena:

- arbetsredskap
- ytor
- förvaringsutrymmen

➤ Skilj åt:

- rå och färdig mat
- grönsaker och kött/fisk/fågel



Förhindra att bakterier växer till

- Förvara i temperaturer där bakterierna inte "trivs", både varmt och kallt
- Om du kyler ner mat, se till att den så snabbt som möjligt passerar "kroppstemperatur"

OBS!!!

Det är inte bara temperaturen som är viktig utan också TIDEN!



Då är väl allt frid och fröjd då?

➤ Steril mat



Hur gör man för att få bort bakterier?

- Klorera
- Stråla
- Upphetta



Annat som kan förgifta mat

- Flagande färg
- Glassplitter
- Lösa maskindelar
- Trasiga redskap



Annat som kan förgifta mat

- Olämpligt förpackningsmaterial
- Bekämpningsmedel
- Konservburkar



Varför är märkning så viktigt?

- Hälsospekter
- Ärlighet mot kunderna



Godkännande/registrering

- Se till att Du inte står kvar som ägare för en verksamhet som du har sålt!!!



Målet är

- Nöjda kunder
- Säker mat



Hur når jag målet?

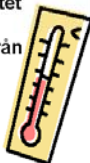
- Utbildning – kunskap om hur man hanterar livsmedel på ett säkert sätt
- Rutiner - företagets ordningsregler
lätta att följa och följs de blir resultat säkra livsmedel



Egenkontroll

➤ fungerande rutiner som passar din verksamhet

- syfte (vad vill jag uppnå)
- vad ska jag praktiskt göra för att nå syftet
- hur kontrollerar jag att jag når syftet
- hur ofta behöver jag kontrollera
- hur dokumenterar jag resultatet från kontrollen och hur ofta
- vad gör jag om jag upptäcker fel



Marie-Louise Danielsson-Tham



Boka 20 januari för informationsträff och underhållande föredrag om livsmedelshygien!!



Bilaga 2**Verksamhetsnamn:****Datum:****Fastighetsbeteckning:****Dnr:****Kommun:****Handläggare:****Checklista – projektet pizzerior 2009**

Kod	Kontrollområde/Kontrollpunkt	U	A	A	Ej	Ej	Kommentar
		A		A	a	k	
MYNDIGHETSDOKUMENT							
1	Godkännande/Registrering						
1.1	Korrekta uppgifter för godkännande/registrering av anläggning						
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						
3.6	Omlädningsrum						
Krav på anläggning							
6	Rengöring						
6.1	Rutin						
6.2	Dokumentation						
6.3	Arbetsredskap och -ytor						
6.4	Ventilation						
6.5	Golv, väggar, tak och inredning						
6.6	Transportmedel						
6.7	Handtvättställ						

Kod	Kontrollområde/Kontrollpunkt	U	A	A	Ej	Ej	Kommentar
		A	A	A	a	k	
6.8	Golvbrunn						
6.9	Städmaterial						

7	Underhåll						
7.1	Rutin						
7.2	Dokumentation						
7.3	Arbetsredskap och -ytor						
7.4	Golv, väggar, tak och inredning						
10	Förpackningsmaterial						
10.1	Rutiner						
10.2	Dokumentation						
10.3	Användning av lämpligt förpackningsmaterial						
10.4	Förvaring/hantering av förpackningsmaterial						

11	Separering						
11.5	Golförvaring						
11.7	Varuskydd						

12	Märkning/presentation						
12.4	Varumärkning, ingen omedelbar redlighetsrisk						

Processtyrning							
13	Mottagning						
13.1	Rutin						
13.2	Dokumentation						

14	Tid och temperaturprocesser						
14.1	Rutin						Finns rutin för hemkörning?
14.2	Dokumentation temperatur i kylar/frysar						
14.3	Dokumentation, upptining						
14.5	Dokumentation, nedkylning						

Kvalitetsledningssystem

Kod	Kontrollområde/Kontrollpunkt	U	A	A	Ej	Ej	Kommentar
		A	A	A	a	k	

17	Spåbarhet						
17.1	Rutin						
17.2	Dokumentation						

19.1 Finns det kvarstående anmärkningar från föregående inspektion?
