



Egenkontroll hos livsmedelsbutiker i Helsingborgs kommun

Daniel Larsson Hultgren

Examensarbete, Magisterprogrammet för livsmedelstillsyn, 15 hp

Institutionen för Livsmedelsvetenskap

Publikation nr 296

Institutionen för Mikrobiologi

Swedish University of Agricultural Sciences

Uppsala 2010

Department of Food Science

Department of Microbiology

Universitet

Sveriges lantbruksuniversitet (SLU), institutionen för livsmedelsvetenskap

Författare

Daniel Larsson Hultgren

Titel

Egenkontroll bland livsmedelskedjor i Helsingborgs kommun

Engelsk titel

Food Safety program in food companies in the county of Helsingborg

Handledare

Linnéa Nygren Babol, Institutionen för livsmedelsvetenskap

Johan Albihn, livsmedelsinspektör på miljöförvaltningen i Helsingborgs kommun

Examinator

Galia Zamaratskaia

Stefan Roos

Typ av arbete

Självständigt arbete 15 högskolepoäng

Magisterprogrammet för livsmedelstillsyn

Nyckelord:

Helsingborg, egenkontroll, grundförutsättningar, enkätstudie, livsmedelsbutiker.

Kurskod

SLU-40114

Omfattning

15 högskolepoäng (hp)

Nivå

Avancerad

Utgivningsort

Uppsala

Utgivningsår

2010

Sammanfattning

Den här studien genomfördes i Helsingborgs kommun som ett examensarbete inom livsmedelstillsynsprogrammet på Lantbruksuniversitet (SLU) i Uppsala. Idén med uppsatsen uppkom efter att författaren deltagit i ett möte på miljökontoret i Helsingborg. En kontroll som gjorts bland livsmedelsbutiker i kommunen visade att 60 % av livsmedelsbutikerna fick underkänt vid inspektioner. De områden som fick flest anmärkningar var rengöring och underhåll av lokaler och utrustning, internrevision och temperaturer i kylar och frysar. Över hälften av butikerna fick underkänt vid kontrollen vilket visar på att det uppenbarligen finns brister i egenkontrollen. I kontrollen ingick också flera stora livsmedelsbutiker. Författaren valde att göra en fördjupningsstudie bland de stora livsmedelsbutikerna baserat på kontrollen som gjordes i Helsingborgs kommun. Syftet var att ta reda på om de stora livsmedelsbutikerna hade problem med att upprätthålla sin egenkontroll och i så fall inom vilket område och vilka orsaker som låg bakom problemet.

En kvalitativ enkätstudie gjordes på 30 livsmedelsbutiker inom Helsingborgs kommun där de fick besvara frågor som handlade om butikernas skötsel av egenkontrollen. Enkäten tog upp tio grundförutsättningar som varje livsmedelsverksamhet måste ha kontroll och dokumentation över. Varje område följdes av olika alternativ till vad som skulle kunna vara orsaken till att det fanns problem inom det givna området. Av de 30 butiker som valde att delta i studien svarade 20 butiker (66,66%) att de inte hade några som helst problem med att upprätthålla kontrollen och dokumentationen inom de områden som togs upp i studien. De övriga 10 butikerna (33,33 %) ansåg sig ha problem inom något område. De områden som flest butiker ansåg sig ha problem inom var utförande och dokumentation av internrevisionen och kontroll och dokumentation av förpackningsmaterial och kontroll och dokumentation av utrustning och lokaler. De vanligaste orsakerna till att ett område inte upprätthölls var tidsbrist och bristfällig kunskap. Studien kommer att användas för att ge en generell förklaring på varför så många butiker i Helsingborgs kommun har svårt att upprätthålla sin egenkontroll.

Nyckelord: Helsingborg, egenkontroll, grundförutsättningar, enkätstudie, livsmedelsbutiker.

Innehållsförteckning

1 Inledning	5
2 Bakgrund	6
2.1 Helsingborgs kommun	6
2.2 Kontroll av större livsmedelsbutiker i Helsingborgs kommun.....	6
2.3 Problembeskrivning	6
3 Litteraturgenomgång	7
4 Syfte	10
5 Material och metod	11
5.1 Metod	11
5.2 Urval och avgränsning	11
5.3 Enkät	11
5.4 Genomförande	12
5.5 Forskningsetik	12
6 Resultat.....	13
7 Diskussion	20
7.1 Fråga 1 - Utförande och dokumentation om personalens utbildning.....	20
7.2 Fråga 2 - Kontroll och dokumentation för skadedjur	21
7.3 Fråga 3 - Kontroll av att märkningen utförs korrekt.....	21
7.4 Fråga 4 - Utförande och dokumentation av provtagning (inklusive tryckplattor).	21
7.5 Fråga 5 - Kontroll och dokumentation för underhåll av utrustning och lokaler	21
7.6 Fråga 6 - Kontroll och dokumentation av temperaturer i kyl – och frysutrymmen	22
7.7 Fråga 7 - Kontroll och dokumentation av temperaturer vid varmhållning.....	22
7.8 Fråga 8 - Kontroll och dokumentation vid mottagningskontroll av inkommande varor.....	22
7.9 Fråga 9 - Utförande och dokumentation av internrevision	23
7.10 Fråga 10 - Kontroll och dokumentation av att förpackningsmaterial är livsmedelsgodkänt	23
7.11 Reliabilitet och validitet	23
7.12 Generalisering.....	24
8 Slutsatser	24
9 Litteraturlista	25
Bilaga 1	26
Bilaga 2 - Enkät.....	29

1 Inledning

Idén till detta examensarbete uppkom under författarens praktik på miljökontoret i Helsingborgs kommun våren 2010. Under ett gemensamt möte på miljöförvaltningen mellan förvaltningschefen, inspektörer och nämnden i Helsingborg där författaren deltog, diskuterades en kontroll som gjorts av 65 livsmedelsbutiker i Helsingborgs kommun hösten 2009. Det framkom att 60% av verksamheterna i kontrollen fick omdömet underkänt på livsmedelskontrollerna. Nämnden var inte alls nöjd över resultatet och undrade varför det var så stor andel som fick underkänt, speciellt med tanke på att flera stora livsmedelskedjor ingick i studien. Efter mötet tog författaren kontakt med en av de två livsmedelsinspektörerna som deltagit i kontrollen och berättade att författaren var intresserad av att göra ett examensarbete om varför de stora livsmedelsbutikerna i kommunen inte klarade av att upprätthålla skötseln av egenkontrollen i butikerna.

Ambitionen med det här arbetet blir en sorts fördjupningsstudie baserat på kontrollen som gjordes hösten 2009. Syftet blir att ta reda på om de etablerade livsmedelskedjorna i kommunen har problem med att upprätthålla en fungerande egenkontroll och varför egenkontrollen i så fall inte efterlevs som den borde.

2 Bakgrund

2.1 Helsingborgs kommun

Helsingborgs kommun ligger i Skåne och i Helsingborgs kommun bor det cirka 128 359 invånare (Nationalencyklopedin 2010). Kommunen har ett allsidigt näringsliv där tjänstenärings, handel och transport har en ovanligt framträdande roll. Den största näringsverksamheten är handel och transport där över 17 000 personer jobbar. På miljöförvaltningen jobbar 45 personer varav 9 personer arbetar som livsmedelsinspektörer. Resten jobbar inom miljöskydd och administration.

2.2 Kontroll av större livsmedelsbutiker i Helsingborgs kommun

Under veckorna 40-48, 2009, kontrollerade miljökontoret i Helsingborg 65 butiker som klassats med mer än 2 timmars kontrolltid per år. Inom denna kategori ingår både de som endast har försäljning av livsmedel (7 st.) och även de som har manuell hantering och försäljning (58 st.).

Av de 65 butiker som kontrollerades var det 26 verksamheter fick sina kontroller bedömda som godkända med eller utan avvikelse och 39 verksamheter fick sina kontroller underkända.

Livsmedelsverkets checklista för kontroll version 2.1 användes. Minst 75 av de 94 kontrollpunkterna i checklistan kontrollerades (bilaga 1).

Kontrollerna visade att 60 % av verksamheterna fick omdömet underkänt. I genomsnitt hade varje verksamhet ca 5 avvikelser.

22 verksamheter fick anmärkning på brister i rengöring av golv, väggar, tak och inredning.

21 verksamheter fick anmärkning på brister i underhåll av golv, väggar och tak.

18 verksamheter fick anmärkning för att de inte hade utfört och dokumenterat den årliga internrevisionen av sin egenkontroll.

12 verksamheter fick avvikelser på märkning. Samtliga av dessa avvikelser kan vara allvarliga beroende på situationen. Till exempel saknades märkning om vissa varor innehöll nötter.

Felaktiga temperaturer, som bedöms som allvarliga avvikelser, var det 16 verksamheter som fick anmärkning. Av de 16 verksamheterna med avvikelser var det 4 som hade för låg

varmhållningstemperatur (under +60 grader), 3 hade för hög temperatur (varmare än -18 grader) på frysvara, 7 hade för hög temperatur på kylvara som skulle hålla max +8 grader och 11 hade för hög temperatur på kylvara som skulle hålla max +4 grader.

Cirka 25 % av verksamheterna fick anmärkning på temperaturen, något som är bekymrande eftersom temperaturen är en viktig åtgärd för att se till så att mikroorganismer inte får chans att föröka sig och påverka människors hälsa negativt.

En uppföljning skall senare göras för att se om butikerna som fått underkänt gjort något åt anmärkningarna .

2.3 Problembeskrivning

Det framkommer i rapporten att det finns ett uppenbart problem med egenkontrollen bland livsmedelsbutikerna i Helsingborgs kommun, framförallt inom rengöring, underhåll, internrevision och temperatur. Om hygien brister och drabbar kunden blir konsekvenserna förödande för butiken med ett förlorat varumärke som följd. Ett förlorat förtroende tar lång tid att bygga upp från grunden igen med ekonomiska förluster som följd. Därför är det viktigt att butikerna upprätthåller de rutiner

och dokumentation som är nödvändig för att garantera att inga skadliga livsmedel släpps ut på marknaden. Anser butikerna själva att de har problem med upprätthållandet av egenkontrollen? Vilka områden i egenkontrollen förekommer det problem inom? Vilka orsaker ligger till grund till att egenkontrollen inte fungerar så bra som de borde göra?

3 Litteraturgenomgång

Egenkontroll

Egenkontroll är en kontroll som varje livsmedelsföretagare gör av sin verksamhet för att undvika och begränsa att livsmedel framställs med dålig kvalitet som kan göra människor sjuka. Varje företag som hanterar livsmedel måste följa ett egenkontrollprogram. Syftet med egenkontrollen är att se till att skadliga eller otjänliga livsmedel inte släpps ut på marknaden som kan påverka människors hälsa negativt (Artikel 14.1 EG nr 178/2002) och att konsumenten inte vilseleds på grund av felaktig märkning (LIVSFS 2004:27, 5 §).

Det primära ansvaret för livsmedels säkerheten ligger hos livsmedelsföretagarna som måste ha ett egenkontrollprogram anpassad efter verksamhetens omfattning och art (Artikel 1.1 a, EG nr 852/2004). Hur ett sådant system skall utformas och dokumenteras är inte reglerat i någon lagstiftning. Systemet skall dock baseras på följande:

- God hygien och produktionspraxis (GHP)
- Faroanalys och kritiska styrpunkter

God hygien och produktionspraxis (GHP)

God hygien- och produktionspraxis är grunden för all livsmedelshantering (SLV.se). Det innebär att verksamheten har ändamålsenliga lokaler som hålls i gott skick, lämplig utrustning samt bra och fungerande arbetsrutiner. Systemet för egenkontroll omfattar alla de rutiner och den dokumentation som behövs för att en anläggning skall uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. I den ingår bland annat:

1. Personalens utbildning
2. Personlig hygien
3. Anläggningens underhåll och rengöring
4. Skadedjursbekämpning
5. Temperaturövervakning
6. Vattenkvalitet
7. Varumottagning
8. Redlighet
9. Mikrobiologiska och kemiska kriterier
10. Specifika krav inom vissa specialområden.

HACCP – (Hazard Analysis Critical Control Points)

HACCP är ett arbetssätt för att systematiskt gå igenom hela produktionskedjan, analysera och värdera de hälsofaror som kan finnas i de enskilda livsmedlen och tillverkningsprocesserna, så att riskerna i tillverkningen elimineras eller minimeras genom att uppmärksamma och styra kritiska styrpunkter, så att de håller sig inom en acceptabel nivå. (Artikel 5, EG 852/2004).

HACCP utvecklades i USA för att undvika att astronauter blev matförgiftade under uppdrag i rymden. Numera används HACCP inom hela EU:s livsmedelshantering.

HACCP – Systemets principer

Företagaren har kontroll över många faror så länge som hygienrutinerna följs. De resterande farorna kontrolleras med hjälp av de sju grundprinciperna:

- **PRINCIP 1**
Utför en faroanalys.
- **PRINCIP 2**
Bestäm kritiska styrpunkter, CCP.
- **PRINCIP 3**
Fastställ kritiska gränser.
- **PRINCIP 4**
Skapa ett system för övervakning av CCP.
- **PRINCIP 5**
Fastställ vilken korrigerande åtgärd som ska vidtas när övervakning indikerar att en viss CCP inte är under kontroll.
- **PRINCIP 6**
Fastställ verifieringsmetoder för att bekräfta att HACCP - systemet fungerar effektivt.
- **PRINCIP 7**
Fastställ dokumentation över alla rutiner och journaler som krävs för dessa principer och tillämpningen av dem (*Codex alimentarius*).

Flödesschema

Genom ett flödesschema över tillverkningsprocesserna kan företagaren identifiera vilka faror som kan förekomma och vart i processen faran kan uppstå. Det kan vara mikrobiologiska (bakterier, mögel, virus, parasiter), kemiska (rengöringsmedel), fysikaliska (metall- och glasbitar) eller allergener (ägg, nötter, sojaprotein).

Faroanalys

En faroanalys om vilka faror och förhållanden som gör att dessa uppkommer är avgörande för livsmedelssäkerheten.

Kritiska styrpunkter

Kritiska styrpunkter är ett steg vid vilket styrning kan införas, vilket är nödvändigt för att förebygga eller undanröja fara för konsumenten eller reducera den till acceptabel nivå, till exempel genom temperatur och tid.

Branschvisa riktlinjer

Branschvisa riktlinjer är riktlinjer som olika livsmedelsbranscher själva tagit fram för att uppnå hygienkraven i EG-förordning nr 852/2004 och 853/2004. Branschriktlinjerna kan innehålla detaljer som inte finns i lagstiftningen, men genom att vara väldigt konkreta kan underlätta för den enskilda företagaren.

Företag som arbetar med livsmedels säkerhet

Genom att anlita företag som hjälper till att strukturera upp ett effektivt kvalitetssystem får butikerna bättre kontroll över sin livsmedelshygien. Det finns ett antal serviceföretag i Sverige som erbjuder ett flertal olika tjänster till livsmedelsföretag, som grundutbildning av personal inom livsmedelshygien, bedömning av verksamhetens egenkontroll, provtagningar, interna revisioner, införandet av olika ledningssystem och prevention och bekämpning av skadedjur. Tre företag som erbjuder den här typen av tjänster är Anticimex, Inspektera och Nomor.

Anticimex

Anticimex är ett europeiskt serviceföretag som grundades i Sverige 1934 för att skapa trygga och hälsosamma inomhusmiljöer för privatpersoner och företag genom inspektioner, garantier och försäkringar. Deras motto ”Att förebygga och skydda” bygger på att förhindra att skadedjur etablerar sig från början istället för att ta betalt för varje enskild sanering. Företaget arbetar inom skadedjursprevention och bekämpning, utveckla livsmedelshygien i restauranger och butiker, byggnadsmiljö, energi- och brandsäkerhet. Anticimex har kontor i Sverige, Finland, Danmark, Norge, Nederländerna och Tyskland.

Företaget anlitas av livsmedelsföretag för att hjälpa till att bygga upp ett kvalitetssystem anpassat för varje enskild verksamhets omfattning och behov. Anticimex hjälper till att utbilda personal i egenkontrollarbete, göra regelbundna inspektioner för att kontrollera hygien i lokaler och utrustning, att arbetsrutiner efterlevs, att rengöringsrutiner fungerar, att temperaturkontroller fungerar och att inga skadedjur förekommer eller kan ta sig in i lokaler. Inspektionerna dokumenteras och den slutgiltiga rapporten redovisas på plats med den ansvarige som senare kan använda rapporten i butikens internrevision för att se vilka områden som behöver förbättras (Anticimex.se).

Inspektera

Inspektera grundades 2005 av Anders Ekberg och Fredrik Spång och finns på 15 orter, från Malmö i söder till Luleå i norr. Inspektera är uppbyggt som en franchiseorganisation med Inspektera HK AB som moderbolag (Inspectera.se). Företaget erbjuder tjänster både till privatpersoner och företag, som skadedjurskontroll, fågelförsäkring, provtagningar, konsulttjänster inom livsmedelshygien, kvalitet och miljö, införande av ledningssystem, leverantörsbedömningar, internrevisioner samt utbildningar inom livsmedelshygien, HACCP och motivationsutbildningar (Inspectera.se).

Nomor AB

Nomor AB bildades 1995. Avsikten var att Nomor skulle bli det självklara alternativet för kunder som ställer höga krav på service, tillgänglighet, kompetens, teknik, nytänkande och öppenhet. Nomor har kontor på 17 platser i Sverige, från Boden i norr till Malmö i söder. Deras affärsidé bygger på att genom kompetens, öppenhet, personlighet och ansvar förebygga, åtgärda och minimera skador inom miljö och hygien. Företaget har specialistkompetens inom skadedjursprevention och skadedjursbekämpning, livsmedelshygien och har samarbete med universitet och livsmedels- och miljölaboratorier. Nomor tecknar serviceavtal med alla typer av livsmedelshanterande företag genom konsultation, sanering, utbildning och mikrobiologiska analyser. Tillsammans med deras konsulter anpassar Nomor ett kvalitetsledningssystem helt enligt kundernas egna krav och önskemål anpassat för

att säkerställa en hög standard på verksamheten. Företaget hjälper också till med införandet av olika standarder som BRC och ISO 22 000 med flera (Nomor AB)

4 Syfte

Syftet med uppsatsen är att ta reda på:

- Om livsmedelsbutikerna anser sig ha problem med att upprätthålla egenkontrollen i butiken
- vilka områden inom egenkontrollen som livsmedelsbutikerna i Helsingborgs kommun har problem med att upprätthålla och orsakerna till varför de inte upprätthålls

5 Material och metod

5.1 Metod

Den metod som har använts för att samla in information i studien är kvantitativ. Kvantitativa studier är lämpliga att använda för att samla in data som kan mätas eller värderas numeriskt (Björklund & Paulsson). Eftersom det framkommit i kontrollen som gjordes hösten 2009 att det finns problem inom egenkontrollen bland livsmedelsbutiker i Helsingborgs kommun är det preliminära syftet med uppsatsen först och främst ta reda på hur många livsmedelskedjor i kommunen som anser att de har problem med att upprätthålla kraven i egenkontrollen. Om det visar sig att butiken har problem är det sekundära syftet att ta reda på vad för orsaker som ligger till grund till att butiken inte klarar av att upprätthålla kraven.

5.2 Urval och avgränsning

Författaren fick en lista av en livsmedelsinspektör på miljöförvaltningen över livsmedelsverksamheter i Helsingborgs kommun, med deras adresser och postnummer. Eftersom studien enbart skulle fokusera på livsmedelskedjor inom Helsingborgs kommun valdes övriga detaljhandelsföretag och enskilda privata butiker bort. Kvar fanns enbart de stora livsmedelskedjorna. Totalt ingick 32 livsmedelsbutiker i studien som alla ingick i en form av livsmedelskedja. Det antalet ansågs genomförbart på grund av att författaren hade begränsat med tid till att genomföra enkätstudien.

Listan med butiker kontrollerades därefter genom adressökningar via internet för att vara säkra på att verksamheterna fortfarande var aktiva och att adresserna stämde överrens med butikernas placering.

5.3 Enkät

Frågorna i enkäten är baserade på grundförutsättningarna. Grundförutsättningar måste varje livsmedelsföretagare ha infört i sin verksamhet för att säkerställa att livsmedel inte blir skadliga för människor. De områden som tas upp i studien måste alla kontrolleras/utföras och dokumenteras:

1. Utförande och dokumentation av personalens utbildning.
2. Kontroll och dokumentation för skadedjur.
3. Kontroll av att märkning utförs korrekt.
4. Utförande och dokumentation av provtagning (inklusive tryckplattor).
5. Kontroll och dokumentation för underhåll av utrustning och lokaler.
6. Kontroll och dokumentation av temperaturer i kyl- och frysutrymmen.
7. Kontroll och dokumentation av temperaturer vid varmhållning.
8. Kontroll och dokumentation vid mottagningskontroll av inkommande varor.
9. Utförande och dokumentation av internrevision.
10. Kontroll och dokumentation av att förpackningsmaterial är livsmedelsgodkänt.

Avfall, rengöring, personlig hygien och vattenkvalité uteslöts. Det finns inga krav på att varken rengöring eller personlig hygien skall dokumenteras. Därför beslöt författaren att inte ta med det i

studien. När det gäller vattenkvalitén är det kommunens ansvar att se till att vattnet är lämpligt att användas inom livsmedelsverksamheter. Därför har också vattenkvalité uteslutits. Spårbarhet togs inte upp eftersom butikerna ofta sparar följesedlar eller fakturor i sina ekonomisystem och därför inte ansågs relevant att ta upp.

Vid varje område kommer personen som besvarar enkäten att först få kryssa i om de anser sig ha någon form utav problem inom detta område. Anser deltagaren att det inte förekommer något problem så går personen vidare till att besvara nästa punkt på listan. Om det däremot förekommer problem så får deltagaren kryssa i ett antal olika alternativ som bäst beskriver orsaken. De olika alternativen togs fram efter diskussion med en livsmedelsinspektör om vilka orsaker som skulle kunna ligga bakom bristerna inom respektive område.

Har haft problem med detta på grund av:

- Har inte haft tillräcklig kunskap om vad som ska göras inom denna punkt
- Har haft svårt att hinna med detta
- Har haft svårt att komma ihåg vad som ska göras
- Har inte haft motivation till att utföra detta
- Har haft svårt att organisera för att kunna få det utfört

I slutet av enkäten får varje deltagare chans att ge sina egna kommentarer på något som de tycker är värt att kommentera.

5.4 Genomförande

Vid genomförandet valde författaren att besöka varje butik personligen och be att få prata med butiksansvarige eller den person som ansvarade för egenkontrollen i butiken. Detta för att dessa personer har huvudansvaret för det området som studien handlar om. Författaren presenterade sig först vid namn och angav att denne var en student från Sveriges Lantbruksuniversitet som gjorde en enkätstudie på uppdrag åt miljöförvaltningen i Helsingborgs kommun. Deltagaren fick information om vad enkäten handlade om, vad enkäten skulle användas till och varför den aktuella personen valts ut för den här studien (Ejlertsson, 2005). Författaren garanterade deltagaren att enkäten skulle vara helt anonym och att inga enskilda livsmedelsbutiker skulle redovisas i studien.

Om personen sa att den inte ville delta så accepterades detta. Om personen inte hade tid att svara på enkäten frågade författaren om det gick bra att få återkomma en annan mer lämpligare dag, alternativt att lämna kvar enkäten och be personen att posta hem enkäten till författaren efter att den blivit ifylld. Besök av varje butik tog cirka 10-15 minuter.

5.5 Forskningsetik

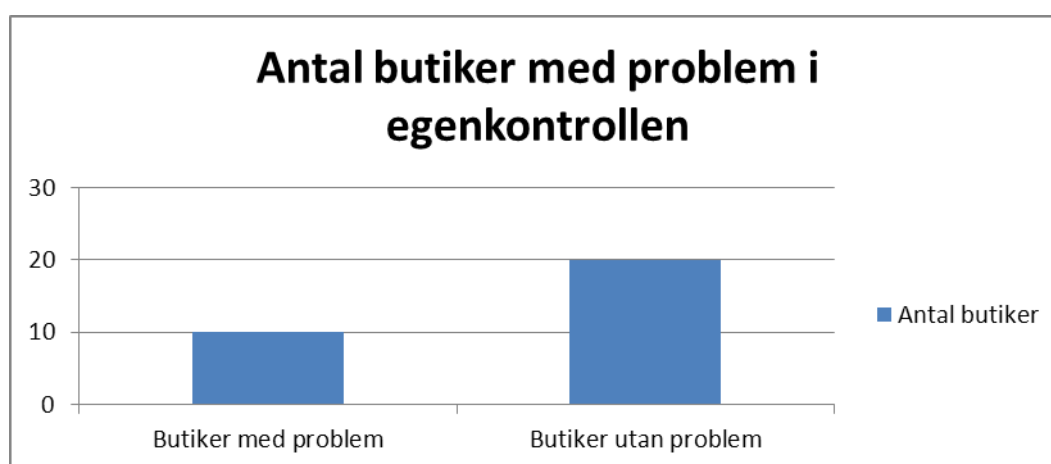
Stor vikt har lagts i studien att garantera att varje deltagare förblir anonym. Det betyder att respondentens identitet är helt okänd för den som samlar in enkätsvaren (Ejlertsson, 2005). Författaren har informerat deltagarna både muntligen vid presentation och skriftligen i enkäten att inga individuella butiker kommer att presenteras i studien och att det var frivilligt att medverka. Ingen enskild enkät kan i efterhand spåras specifikt till respektive butik. Det är enbart författaren själv som har haft tillgång till de insamlade enkäterna. Efter att uppsatsen i sin helhet är färdig kommer alla enkäter att förstöras för att säkerställa att informationen inte används i andra ändamål.

6 Resultat

Resultat från enkäter

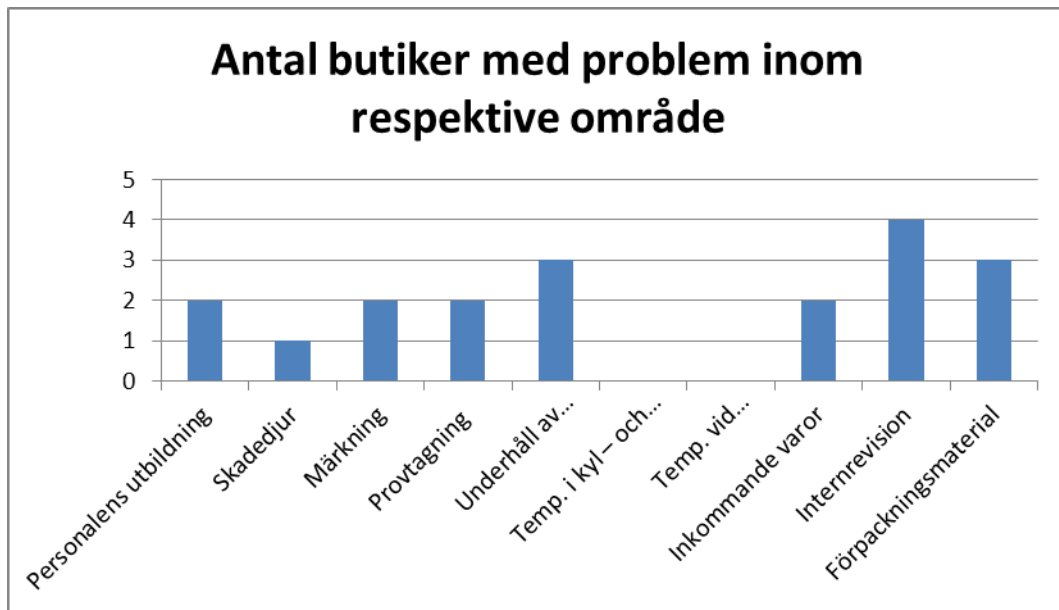
Totalt valde 30 livsmedelsbutiker av 32 tillänkta att delta i enkätstudien. Det ger en svarsfrekvens på 93,75%, vilket ger en hög svarsfrekvens. Antalet butiker som svarade att de hade problem inom minst ett område var 10 stycken (33%) av 30 butiker.

Tabell 1. Antal butiker med problem i egenkontrollen.



Antalet butiker som ansåg sig ha problem inom något område i egenkontrollen var relativt få. De områden som det förekom mest problem inom var inom internrevision där 4 butiker av 30 hade problem. För underhåll av utrustning och lokaler och förpackningsmaterial svarade 3 butiker att de hade problem. Inom utbildning av personalen, märkning, provtagning och inkommande varor svarade i genomsnitt 2 butiker att det förekom problem. En butik svarade att det förekom problem inom skadedjurshantering. Inga butiker angav i enkäten att de hade problem med temperaturen i kylar och frysar eller temperaturen vid varmhållning.

Tabell 2. Antal butiker med problem inom respektive område.



Resultatet från de deltagande butikerna visar att deras problem främst berodde på bristfällig kunskap och tidsbrist, där bägge områdena fick 8 markeringar var inom något område i egenkontrollen. En butik hade problem i egenkontrollen som orsakades av minnessvårigheter. 4 markeringar orsakades av andra orsaker. Inga butiker ansåg att deras problem orsakades av organisationssvårigheter eller bristen på motivation.

Tabell 3. Orsaker till problem i egenkontrollen.



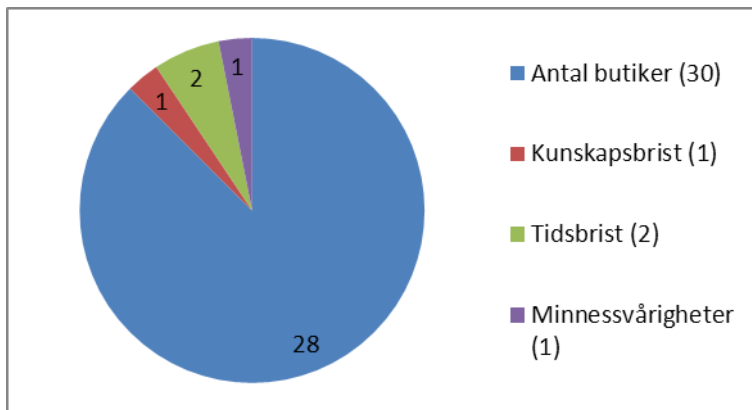
Nedanför redovisas resultat för varje punkt i enkätstudien.

Fråga 1: Utförande och dokumentation av personalens utbildning.

2 butiker av 30 anser sig ha några problem med att utföra och dokumentera detta.

En butik kryssade i att den hade svårigheter med att hinna med arbetsuppgifter. En butik angav tre orsaker till problem: inte haft tillräcklig med kunskap, tidsbrist och svårigheter att komma ihåg vad som skulle göras.

Kommentarer: Inga.



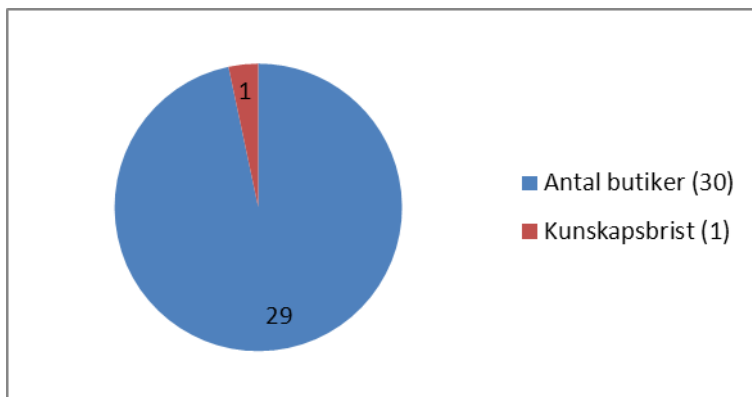
Utförande och dokumentation av personalens utbildning.

Fråga 2: Kontroll och dokumentation för skadedjur.

1 butik av 30 anser sig ha problem med att utföra och dokumentera detta.

Butiken ansåg sig inte ha tillräcklig kunskap om vad som skall göras inom denna område.

Kommentarer: En butik hänvisar till att detta sköts externt. En annan att Inspectera sköter kontrollen och dokumentationen.



Kontroll och dokumentation för skadedjur.

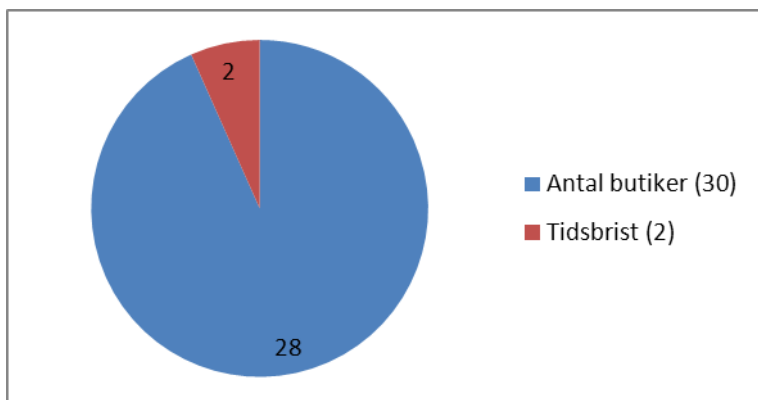
Fråga 3: Kontroll av att märkningen utförs korrekt.

2 butiker av 30 anser sig ha problem med att utföra detta.

En butik hade ej fyllt i denna fråga på enkäten.

Två butiker ansåg sig haft svårt att hinna med att kontrollera märkningen.

Kommentarer: Den som ej svarat på detta område skrev att all kontroll sköts centralt .



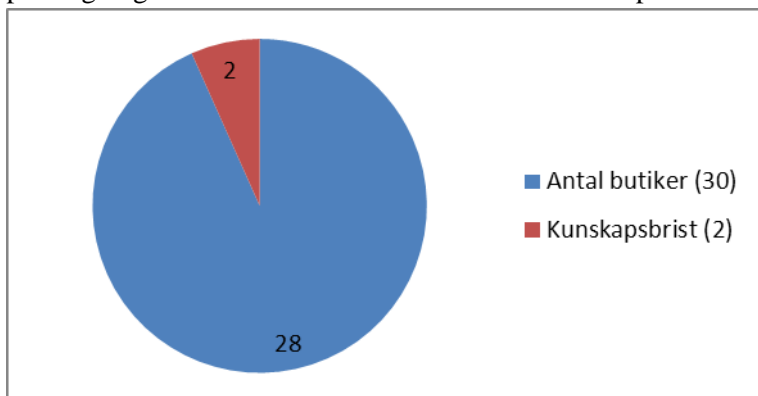
Kontroll av att märkningen utförs korrekt.

Fråga 4: Utförande och dokumentation av provtagning (inklusive tryckplattor).

2 butiker av 30 ansåg sig ha problem med att utföra och dokumentera detta.

2 butiker ansåg sig inte ha tillräcklig kunskap inom detta område.

Kommentarer : En butik hänvisar till att detta sköts externt av Anticimex, en butik att detta sköts av Inspectera och en tredje att detta sköts externt. Alla tre svarade att de inte hade problem med provtagning. En butik skrev att det inte förekom oförpackade livsmedel i affären.



Utförande och dokumentation av provtagning (inklusive tryckplattor)

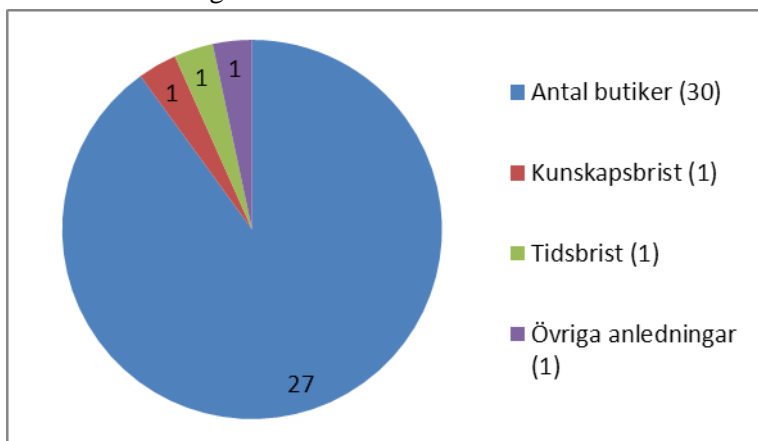
Fråga 5: Kontroll och dokumentation för underhåll av utrustning och lokaler.

3 av 30 butiker anser sig ha problem med att utföra och dokumentera detta.

En butik hade svårt att hinna med denna uppgift.

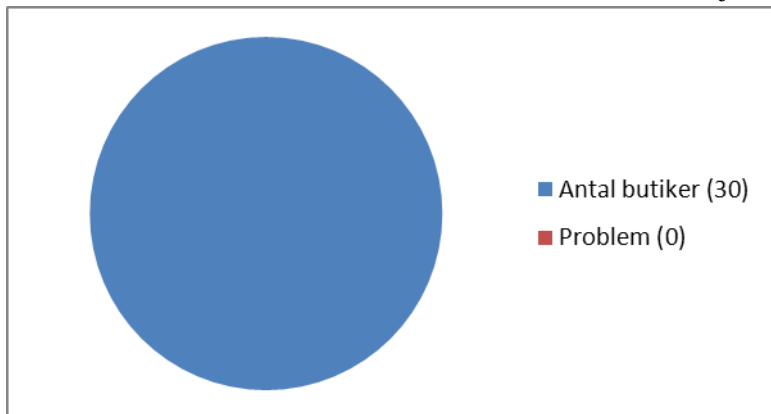
En butik ansåg sig inte ha tillräckligt kunskap om vad som skall göras inom detta område.

En butik som hade problem skrev i kommentarer: ”Det är inte jag som har kontroll eller kan påverka.”
Kommentarer: Inga



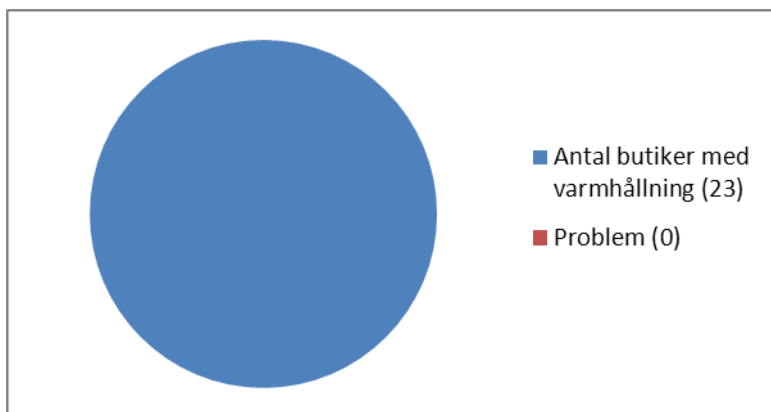
Kontroll och dokumentation för underhåll av utrustning och lokaler.

Fråga 6: Kontroll och dokumentation av temperaturer i kyl – och frysutrymmen.
Inga butiker ansåg sig ha några problem med att dokumentera och utföra detta.
Kommentarer: En butik kommenterade att kontroll sker via fjärravläsning.



Kontroll och dokumentation av temperaturer i kyl – och frysutrymmen.

Fråga 7: Kontroll och dokumentation av temperaturer vid varmhållning.
7 butiker uppgav att det inte förekom varmhållning i butiken.
Av de 23 butiker som hade varmhållning ansåg ingen ha några problem med att kontrollera eller dokumentera detta.
Kommentarer: Inga.



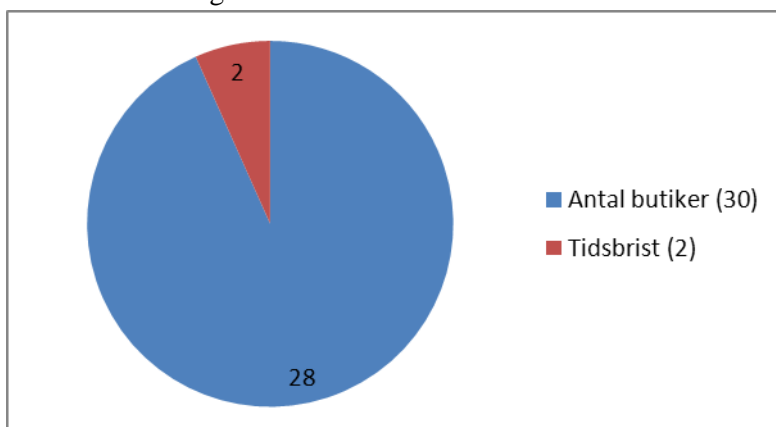
Kontroll och dokumentation av temperaturer vid varmhållning.

Fråga 8: Kontroll och dokumentation vid mottagningskontroll av inkommande varor.

2 butiker av 30 anser sig ha problem med att utföra eller dokumentera detta.

2 butiker ansåg sig ha svårt att hinna med detta.

Kommentarer: Inga



Kontroll och dokumentation vid mottagningskontroll av inkommande varor.

Fråga 9: Utförande och dokumentation av internrevision.

4 butiker av 30 ansåg sig ha problem med att utföra eller dokumentera detta.

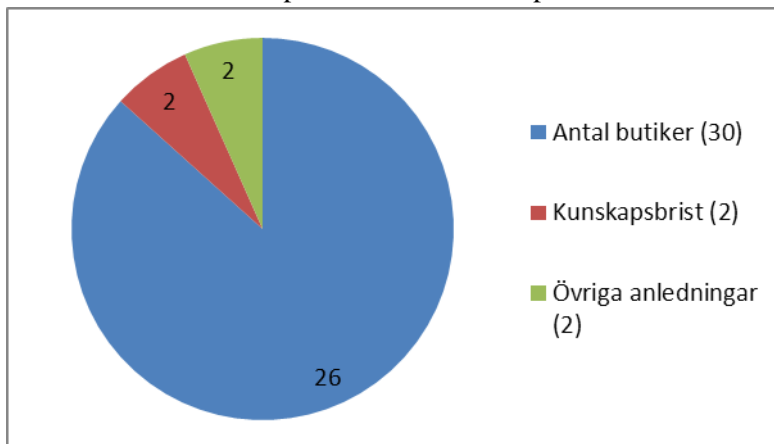
2 butiker ansåg sig inte ha tillräcklig med kunskap om vad som skulle göras inom denna punkt.

1 butik som angav att den hade problem skrev: "Inte jag som har kontrollen".

1 butik skrev att det inte görs någon internrevision.

Kommentarer: En butik som inte hade problem hänvisade till att detta sköter Ica samt Anticimex.

En butik som inte hade problem skrev att Inspectera sköter detta.



Utförande och dokumentation av internrevision.

Fråga 10: Kontroll och dokumentation av att förpackningsmaterial är livsmedelsgodkänt.

3 butiker av 30 anser sig ha problem med att utföra eller dokumentera detta.

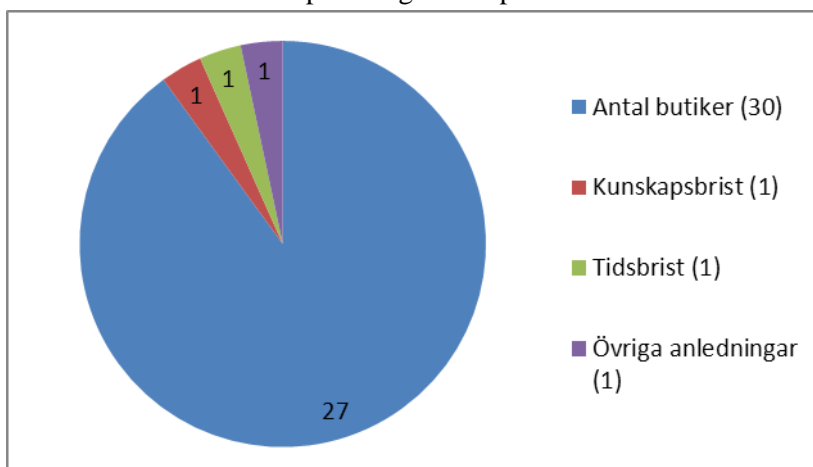
1 butik ansåg sig ha svårt att hinna med detta.

1 butik ansåg sig inte ha tillräcklig kunskap om vad som skulle göras inom detta område.

1 butik hade problem skrev att leverantören har certifikat för alla deras förpackningar men att han skulle vilja ha en för varje förpackning.

Kommentarer: En butik som inte hade problem skrev att detta område sköts centralt

En butik skrev att alla förpackningarna köps in av Duni.



Kontroll och dokumentation av att förpackningsmaterial är livsmedelsgodkänt.

Övriga kommentarer i enkät

Har under sista året fått god hjälp av ICA och skall införa digitalt EKP under hösten.

Vi har avtal med Anticimex, dom går igenom allt ca 12 ggr/år . Vi har god kontroll på allt med egenkontroll som görs.

7 Diskussion

7.1 Fråga 1 - Utförande och dokumentation om personalens utbildning

På frågan om butiken haft problem med utbildning och dokumentation av personalen svarade en butik att den hade svårt att hinna med detta och en butik svarade att den hade brist på kunskap, hade svårt att hinna med vad som borde göras och hade svårigheter att komma ihåg vad som skulle göras. Vad för sorts kunskap som saknades gavs inte i kommentarerna. Här hade det varit bra om deltagaren hade kommenterat vad för sorts kunskap som de saknade i sin verksamhet. Författaren kan bara spekulera i orsaken till kunskapsbristen. Det kan vara så att anställda inte får tillräckligt med utbildning från början eller att den utbildning som ges inom butiken är bristfällig och behöver ses över. Det krävs av butiksinnehavaren att personalen får rätt utbildning från början för att garantera att egenkontrollen efterlevs. Antingen genom företagets egna konsulter eller genom serviceföretag som erbjuder utbildning till personalen. De flesta butiker ansåg att de inte hade problem med att ge personalen lämplig utbildning, vare sig det innebar grundläggande livsmedelshygien eller annan nödvändig utbildning anpassad efter verksamhetens behov. Att så många svarade att utbildning inte var något problem kan bero på att livsmedelskedjorna anser att deras utbildning motsvarar kraven som ställs inom livsmedelslagen. Eftersom livsmedelsbutiker konkurrerar i en tuff marknad ställs det höga krav på att just deras anställda har all den nödvändiga kunskap som krävs för att upprätthålla en säker livsmedelshantering. De större livsmedelskedjorna har kanske i större omfattning råd att ge en mer omfattande utbildning inom livsmedelssäkerhet till sina anställda än vad mindre enskilda företag har. Därför var det kanske så få butiker som svarade att de hade problem med personalens utbildning.

Författaren har dock ingen information om hur de olika företagens utbildningsprogram ser ut eller om utbildningarna motsvarar kraven i livsmedelslagstiftningen.

7.2 Fråga 2 - Kontroll och dokumentation för skadedjur

På frågan om skadedjur svarade en butik att den hade problem med kontrollen och dokumentationen av skadedjur. Den butiken som hade problem svarade att den inte visste vilka krav som de förväntades uppfylla angående skadedjur. De övriga ansåg att de visste hur de skulle förebygga förekomsten av skadedjur och även hade kontroll över sin dokumentation. Att majoriteten inte ansåg sig ha problem kan bero på ett antal orsaker: att butiken har säkra lokaler där ohyra har svårt att tränga in, rutiner för mottagning av inkommande varor eller rutiner för om det skulle förekomma skadedjur i butiken. Två butiker skrev i kommentarerna att ansvaret för kontrollen och dokumentationen av skadedjur skötte av ett externt företag, varav en av dem var Inspectera. Författaren tolkar svaren som att butikerna mer eller mindre har valt att lämna över huvudansvaret till Inspectera eller Anticimex, så att butikerna i sin tur kan fokusera på att upprätthålla andra områden i egenkontrollen.

7.3 Fråga 3 - Kontroll av att märkningen utförs korrekt

Två butiker svarade att de hade problem med att kontrollera märkningen av sina produkter. Båda butikerna svarade att det berodde på tidsbrist. Tidsbrist är en vanlig orsak till att olika uppgifter i butiker blir eftersatta när andra uppgifter prioriteras. Båda butikerna motsvarar bara 6,66% av alla undersökta butikskedjor i enkätstudien, vilket är en liten del av det totala antalet butiker som inte anser sig ha några problem alls med kontrollen och dokumentationen av märkning av produkter. Resultatet blir märkligt vid jämförelse med kontrollen som gjordes i Helsingborgs kommun där 12 verksamheter, ca 18,4 %, fick anmärkning på just märkningen av livsmedel. Varför fler butiker inte ansåg sig ha några problem med märkningen när 18,4 % av butikerna fick anmärkning har författaren ingen förklaring till. De stora livsmedelskedjorna har kanske bättre kontroll över sin märkning på grund av att de har mer resurser och därmed bättre kontroll över sin märkning.

7.4 Fråga 4 - Utförande och dokumentation av provtagning (inklusive tryckplattor).

Här var det två butiker (6,66 %) som svarade att de hade problem. Båda butikerna hänvisade till bristen på kunskap som orsak. Att det var så få butiker som inte hade problem angående provtagningar är kanske inte så konstigt. Provtagningen med tryckplattor sköts av olika serviceföretag som har skrivit kontrakt med butiken. Företagen åker regelbundet ut och tar tryckplattsprover på verksamheten som sedan skickar proverna på analys i ett labb. Efteråt får butiken en redogörelse om den aktuella hygien och eventuella förbättringar som bör göras så att hygien hålls på en acceptabel nivå. Därför drar författaren slutsatsen att anledningen till att butikerna som anser sig ha problem med kontroll och dokumentation av provtagning och dem som inte har några problem, beror på att det arbetet utförs av Anticimex eller Inspectera och inte av butikerna själva. Därför var det så få som svarade att de hade problem. Genom att låta företagen komma dit och ta rutinmässiga prover så slipper butikerna själva ta ansvaret att testa renligheten i butiken. Det är därför som det finns en kunskapsbrist hos de butiker som hade problem Detta görs för att butiken vill slippa ta egna prover och skicka in dem till ett labb.

7.5 Fråga 5 - Kontroll och dokumentation för underhåll av utrustning och lokaler

Här svarade tre butiker (9,99 %) att de hade problem. En butik kommenterade att den inte hade kontroll eller kunde påverka kontrollen och dokumentationen av lokaler och utrustning. Författaren är inte säker på vad butiksinnehavaren menade när den skrev att denne inte kunde påverka det här området. Författaren önskar att personen hade gett en bättre förklaring på problemet. En butik svarade att det saknades tillräckligt med kunskap. Personen saknar nödvändig kunskap om hur han eller hon skall kontrollera och dokumentera så att lokaler, med dess inredning och utrustning

och andra tillbehör, hålls i gott skick så att fara inte uppkommer för konsumenten. Orsaken till detta kan vara att den ansvarige för butiken fått bristfällig utbildning.

Den andra butiken svarade att den hade problem på grund av tidsbrist. Det kan vara svårt för butiksinnehavaren att hinna gå igenom alla områden i verksamheten som behöver underhållas när viktigare saker i butiken måste fixas. Samma sak kan gälla för den tredje butiken som svarade att den hade svårigheter på grund av tidsbrist. Att de flesta butiker inte hade några problem inom det här området kan vara för att de anser sig ha tillräckligt goda rutiner och fullständigt dokumentation av utrustning och lokaler. Kontrollen från Helsingborg visade dock att cirka 32,3 % av verksamheterna fick anmärkning på underhållet av lokaler. Nästan en tredjedel av verksamheterna fick anmärkning medan i den här studien så svarade 90,01 % att de inte hade några som helst problem. Det kan vara så att avvikelser som fanns innan författaren var där och gjorde enkätstudien, har hunnit åtgärdas och därmed inte längre är ett problem. Att så få butiker hade problem med kontroll och dokumentation av lokaler visar att har goda rutiner och bra dokumentation.

7.6 Fråga 6 - Kontroll och dokumentation av temperaturer i kyl – och frysutrymmen

Här svarade alla butiker att de inte hade några som helst problem med kontrollen och dokumentationen av temperatur i kyl- och frysutrymmen. Att inga butiker ansåg sig ha problem kan låta positivt men kontrollen som gjordes i Helsingborgs visade att 12 verksamheter fick anmärkning på temperaturen i kyl- och frysutrymmen. En avvikelse på temperaturen innebär automatiskt en allvarlig avvikelse på grund av den ökade risken för bakteriell tillväxt. Det blir märkligt när det framgår att 18,4 % i kontrollen hade problem med temperaturen. Det kan självklart vara så att butikerna har fullständig kontroll över både temperaturen i kylarna och frysarna och sin dokumentation. Enligt kommentaren skulle orsaken till det höga antalet vara att många av dagens kylar och frysar är inkopplade till en fjärravläsare som skickar ett meddelande till en mobil enhet som talar om ifall temperaturen avviker från det normala. Personen som får meddelandet ser då till att åtgärda avvikelsen så att kylan eller frysen återgår till sin normala temperatur. Därför anser sig butikerna sällan ha några brister eftersom temperaturen ständigt övervakas.

7.7 Fråga 7 - Kontroll och dokumentation av temperaturer vid varmhållning

Av de 76,59 % som svarade att de hade varmhållning i sin butik svarade alla att de inte hade några problem. Enligt kontrollen så fick dock 4 verksamheter avvikelse på att temperaturen i varmhållningen var för låg, vilket innebär allvarlig avvikelse på grund av risk för bakteriell tillväxt. Varför ingen av de verksamheter som hade varmhållna produkter i sin butik såg varmhållning som ett problem kan bero på att personalen är medveten om att varmhållna produkter är mer känsliga för mikrobiell tillväxt. Därför är butiken bättre på att kontrollera och dokumentera så att temperaturen på produkterna håller över 60 grader. För att hålla temperaturen krävs det att utrustningen fungerar optimalt och att personalen har tillräcklig utbildning i livsmedelshygien.

7.8 Fråga 8 - Kontroll och dokumentation vid mottagningskontroll av inkommande varor

Här svarade två butiker att de hade svårigheter att hinna med kontroll och dokumentation av inkommande varor och att anledningen till detta var på grund av tidsbrist. När butiken får en ny leverans av varor så måste någon i personalen kontrollera så att följesedeln, temperatur, emballage, märkning med mera, stämmer med den angivna beställningen. Det kan ibland bli problem när personalen inte har tid att kontrollera och dokumentera alla varor som tas emot. Finns det andra uppgifter som måste hinnas med samtidigt blir det lätt misstag i mottagningen. Det kan vara kylvaror som haft för hög temperatur som inte upptäcks, varor blivit skadade under transporten eller att det kommer in skadedjur tillsammans med förpackningar. De övriga butikerna ansåg att det inte förekom några problem överhuvudtaget. Författaren anser att det beror på att övriga butikerna har ändamålsenliga rutiner och dokumentation.

7.9 Fråga 9 - Utförande och dokumentation av internrevision

Här ansåg 13,42 % av butikerna ha problem. Två butiker svarade att problemen berodde på otillräcklig kunskap. Om det finns brister i kunskapen om internrevisionen så betyder det att verksamheten inte har fullständigt kontroll på om deras rutiner är tillräckliga för att producera säkra livsmedel. Om nu butikerna inte har den nödvändiga kunskapen som behövs så skulle orsaken vara att personalen inte har fått tillräcklig utbildning i hur de ska hantera och dokumentera internrevisionen. Även om det var få som svarade att de hade problem så visade rapporten från Helsingborg att 27,6 % av verksamheterna fick anmärkning på att de ej hade utfört och dokumenterat den årliga internrevisionen av sin egenkontroll. Det var den tredje vanligaste förekommande orsaken till att butiker fick anmärkning. Det visar att orsaken till problemet skulle kunna förebyggas om personalen från början fick tillräcklig med utbildning. En butik skrev att den hade problem på grund av att den inte hade kontrollen över detta. Författaren hade gärna velat att personen som svarat givit en bättre förklaring på vad denna menade med att den inte hade kontroll över internrevisionen.

En butik svarade här att det inte görs någon internrevision. Detta lät väldigt besynnerligt att butikerna inte genomförde någon internrevision. I kommentarerna så hänvisar butikerna till att detta sköts av ICA, Inspectera och Anticimex. Det kan tolkas som att butikerna helt lägger över ansvaret på Anticimex och Inspectera att se till så att rutinerna är anpassade och dessutom fungerar efter verksamheten behov. De flesta butiker ansåg att de inte hade några problem angående kontrollen och dokumentationen av internrevisionen. Det kan diskuteras hur mycket ansvar den egna butiken har i jämförelse med företagen de anlitar.

7.10 Fråga 10 - Kontroll och dokumentation av att förpackningsmaterial är livsmedelsgodkänt

Här svarade tre butiker att de hade problem. Den första butiken ansåg att de hade svårt att hinna med detta på grund av tidsbrist. Det andra företaget skrev att de inte hade fullständigt kunskap om detta område. Orsaken att personalen inte vet hur de ska kontrollera och dokumentera förpackningsmaterialen på produkterna kan beror på att de inte har fått tillräcklig utbildning i detta område. Den tredje butiken som hade problem skrev att leverantören har certifikat för alla deras förpackningar men att han själv skulle vilja ha en för varje förpackning.

De övriga butikerna som inte hade problem kommenterade att detta sköttes centralt av de olika livsmedelskedjorna. En skrev att alla förpackningar köptes in av Duni. Författaren tolkar det som att det är Duni som har ansvaret att deras förpackningar är tillräckligt säkra att förpacka livsmedel i och därför inget som butiken kan påverka. Ansvaret för att förpackningsmaterial är godkända att använda till livsmedel ligger hos livsmedelsföretaget som producerar varan. Företaget som godkänner en förpackning till sitt sortiment måste se till så att förpackningarna inte släpper ifrån sig skadliga ämnen i livsmedel som kan påverka människors hälsa negativt. Det skall framgå av märkningsuppgifterna på förpackningen eller i separata handlingar.

Inga butiker svarade att de hade problem som orsakades av bristen på motivation eller svårigheter inom organisation. Anledningen till att ingen kryssade i de alternativen kan vara för att motivationen till att göra ett effektivt arbete finns och att verksamheten är välorganiserad, men att det ibland inte finns tillräckligt med tid eller kunskap till att få det genomfört.

7.11 Reliabilitet och validitet

Reliabilitet innebär att mätningarna som gjorts är korrekt gjorda och bestämmer graden av tillförlitlighet (Björklund & Paulsson 2003) och validitet innebär att författaren verkligen har undersökt det som författaren ville undersöka och ingenting annat (Thurén 2007).

Författaren lämnade ut enkäter till 32 livsmedelsbutiker i Helsingborgs kommun. Varje deltagare bemöttes på samma sätt under genomförandet. Ingen information om vilken butik som har svarat vad i studien finns tillgänglig. Enbart en lista på vilka butiker som deltagit i studien.

Studien genomfördes under tre veckor i juni 2010. Att författaren valde att personligen besöka varje butik var för att det troligen skulle leda till en större svarsfrekvens. Om författaren hade valt att använda en webenkät eller skicka ut enkäten via post hade svarsfrekvensen troligen blivit lägre.

Risken fanns då att enkäten aldrig skulle bli ifylld från början på grund av bristande intresse från deltagaren eller glömmas bort när det fanns andra viktigare saker att utföra än att fylla i en frivillig enkät. Vid presentationen sa författaren också att studien gjordes på uppdrag åt miljöförvaltningen. Hur detta påverkat butikernas intresse att delta är oklart. Det kan ha varit så att studien uppfattades som mer trovärdig eftersom den gjordes på uppdrag åt kommunen.

Majoriteten av de butiker som valde att delta i studien besvarade enkäten omgående på plats. Ett antal butiker som inte kunde besvara enkäten på grund av att det arbete som förekom i butiken, fick lov att behålla den och författaren var då tvungen att hämta den ifyllda enkäten vid ett senare tillfälle. Detta gjorde att genomförandet tog längre tid än planerat men efter som det skulle troligen skulle leda till en högre svarsfrekvens i studien accepterade författaren detta. Det kan diskuteras hur många som svarade ärligt på de frågor som togs upp. Författaren fick helt enkelt lita på att deltagarna svarade så ärligt de kunde eftersom löfte om anonymitet gavs. Det genomfördes inget pilottest där en utomstående butikschef eller motsvarande fick ge kommentarer på om frågorna var relevanta eller lättbegripliga. Punkterna och frågorna är framtagna tillsammans med livsmedelsinspektörer som har god kännedom om vilka områden i egenkontrollen som är relevanta att ta upp.

7.12 Generalisering

Studiens resultat kommer att redovisas på miljöförvaltningen i Helsingborgs kommun. Resultatet kommer att användas för att ge en uppfattning om många livsmedelsbutiker som anser sig ha problem med att upprätthålla egenkontrollen, vilka områden som det förekommer mest problem inom och vilka orsaker som gör att det inte fungerar som det borde. Eftersom liknande studier inte finns tillgängliga kommer denna studie att kunna användas för att göra liknande studier på andra former av livsmedelsverksamheter.

8 Slutsatser

Slutsatser som kan dras av enkätstudien är att majoriteten av livsmedelskedjorna i Helsingborgs kommun inte anser sig ha några problem med att kontrollera och dokumentera de områden inom egenkontrollen som togs upp i studien. Av de butiker som deltog i studien svarade 20 butiker av 30 (66,66 %) att det inte förekom några problem överhuvudtaget inom något område. Att så många butiker inte ansåg sig ha några problem med att kontrollera och dokumentera de olika områdena är väldigt positivt. Det visar att butikerna anser sig ha fungerande rutiner och dokumentation. De övriga 10 butikerna ansåg att de hade problem med att upprätthålla minst ett område i egenkontrollen. De områden som flest butiker hade problem inom var internrevisionen där 4 butiker av 30 hade problem, följt av underhåll av utrustning och lokaler och förpackningsmaterial där i genomsnitt 3 butiker hade problem. För utbildning av personal, märkning, provtagning, inkommande varor var det i genomsnitt 2 butiker som hade problem. En butik hade problem inom hantering av skadedjur. Inga butiker ansåg att de hade problem inom temperaturkontroll i kylar och frysar eller temperaturer i varmhållning. De vanligaste orsakerna till att det förekom problem i egenkontrollen var bristen på tillräcklig kunskap och att butikerna haft svårt att hinna med viktiga arbetsuppgifter.

9 Litteraturlista

Tryckta källor

Björklund, Maria & Paulsson, Ulf (2003). Seminarieboken – att skriva, presentera och opponera. Lund: Studentlitteratur.

Codex alimentarius, allmänna principer för livsmedelshygien CAC/RCP 1-1969, rev. 4 (2003), annex) (19072010)

Europaparlamentets Förordning (EG) artikel 14.1, 178/2002 av den 28 Januari 2002, (13072010)

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien

Göran Ejlertsson och Studentlitteratur 1996, 2005. 2 upplagan. Studentlitteratur, Lund.

LIVSFS 2004:27, 5 §, Redlighet, (19072010)

Thurén, T. (2007). Vetenskapsteori för nybörjare. 2 upplagan . Malmö: Liber

Elektroniska källor

Anticimex – en lönsammare verksamhet med fokus på hygien [online] Tillgänglig:

http://www.anticimex.com/Documents/F%C3%B6retagstj%C3%A4nster/anticimex_folder_hygien%C3%A4kring.pdf?epslanguage=sv [06092010]

Helsingborg. Om Helsingborg . [online] Tillgänglig:

<http://www.helsingborg.se/templates/StandardPage.aspx?id=67457&epslanguage=SV>
(13092010)

Helsingborg. Om Helsingborg. [online] Tillgänglig:

<http://www.ne.se/helsingborg/1000166> (12092010)

Inspectera – Företagspresentation [online] Tillgänglig:

http://inspectera.se/home/images/stories/Foretagspresentation_090423.pdf (20092010)

Inspectera – Tjänster företag [online] Tillgänglig:

http://inspectera.se/home/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=34&Itemid=29 (20092010)

Livsmedelsverket. Om egenkontroll [online] Tillgänglig:

http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/starta_foretag/Egenkontroll_ger_trygghet_och_kvalitet_2007.pdf

Nomor. Om Nomor. [online] Tillgänglig:

http://www.nomor.se/om_nomore.asp (12092010)

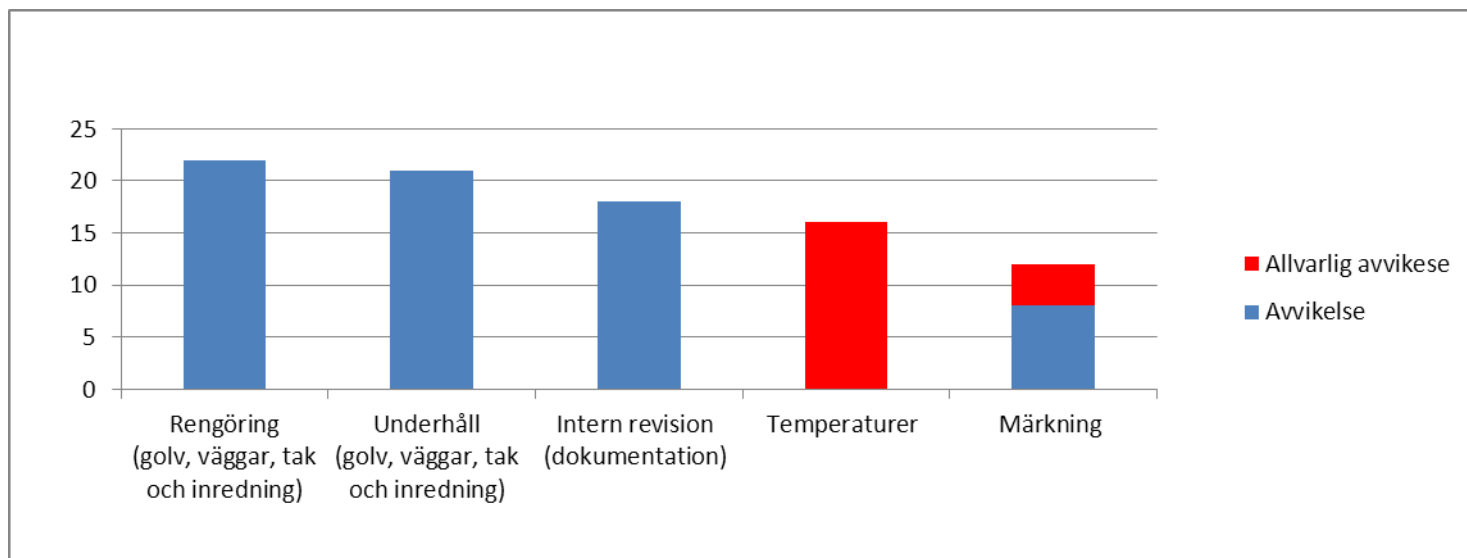
Bilaga 1

Resultat från kontroll av butiker (65 st)

Resultat

26 verksamheter fick sina kontroller bedömda som godkända med eller utan avvikelse och 39 verksamheter fick sina kontroller bedömda som underkända. Det totala antal anmärkningar utslaget på samtliga verksamheter ger ett snitt på ca 5 avvikelser/ objekt.

De vanligaste avvikelserna



Figur 1: De vanligaste avvikelserna

De vanligaste avvikelserna var brister i rengöring av golvm, väggar, tak och inredning. Här var det 22 verksamheter som fick anmärkning. Brister i underhåll av golvm, väggar och tak var det 21 verksamheter som fick anmärkning på. Det var 18 verksamheter som ej hade utfört och dokumenterat den årliga internrevisionen av sin egenkontroll.

När det gäller felaktiga temperaturer, som enligt checklistan bedöms som en allvarlig avvikelse, var det 16 verksamheter som fick anmärkning/ -ar. Denna kontrollpunkt kan innebära olika typer av avvikelser, vilka här vidare preciseras: Av de 16 verksamheter med avvikelse/-er hade 4 för låg varmhållningstemperatur (under +60° C), 3 hade för hög temperatur (varmare än -18° C) på frysvara, 7 hade för hög temperatur på kylvara som skulle hålla max +8° C och 11 hade för hög temperatur på kylvara som skulle hålla max +4° C.

Den femte vanligaste typen av avvikelse berör märkningen av varans innehåll, 12 verksamheter fick avvikelse på detta. Brister inom märkningen bedöms olika beroende på hur allvarliga de är. Framförallt tas hänsyn till hälsoriskerna men även redlighet. Av dessa avvikelser bedömdes 4 som allvarliga. I ett fall saknades märkningen av nötter, vilket kunnat medföra allvarliga allergiska reaktioner.

Smiley

Tre verksamheter med smiley ingick i projektet. Två var helt utan anmärkning och fick behålla smileyn, den tredje verksamheten blev underkänd och blev därmed av med smileyn.

Bilaga 2 - Enkät

Hej!

Jag heter Daniel Hultgren och gör nu mitt examensarbete för utbildningen livsmedelstillsyn på SLU i Uppsala. Jag vill inbjuda dig till att delta i en enkätstudie vars titel är ”**Egenkontroll hos livsmedelsbutiker i Helsingborg**”. Studien vänder sig till 32 livsmedelsbutiker. Miljönämndens kontroller har visat att egenkontrollen hos livsmedelsbutikerna i Helsingborg inte efterlevs fullt ut. Syftet med studien är att ta reda på vilka orsaker som kan ligga bakom bristerna i egenkontrollen hos livsmedelsföretagarna och därmed ge ett underlag för att kunna förbättra denna. Enkäten är helt anonym. Inga enskilda livsmedelsbutiker kommer att redovisas i studien. Resultatet kommer att redovisas på SLU i Uppsala och för miljöförvaltningen i Helsingborgs kommun.

Under varje punkt finns olika alternativ. Var vänlig och kryssa i det alternativ som stämmer bäst:

1. Utförande och dokumentation av personalens utbildning.

- Har inte haft några problem med att utföra och dokumentera detta.
- Har haft problem med detta på grund av:
- Har inte haft tillräcklig kunskap om vad som ska göras inom denna punkt.
- Vet vad som förväntas inom denna punkt, men:
 - Har haft svårt att hinna med detta
 - Har haft svårt att komma ihåg vad som ska göras
 - Har inte haft motivation till att utföra detta
 - Har haft svårt att organisera för att kunna få det utfört

Annat.....

2. Kontroll och dokumentation för skadedjur.

- Har inte haft några problem med att utföra och dokumentera detta.
- Har haft problem med detta på grund av:
- Har inte haft tillräcklig kunskap om vad som ska göras inom denna punkt.
- Vet vad som förväntas inom denna punkt, men:
 - Har haft svårt att hinna med detta
 - Har haft svårt att komma ihåg vad som ska göras
 - Har inte haft motivation till att utföra detta
 - Har haft svårt att organisera för att kunna få det utfört

Annat.....

3. Kontroll av att märkningen utförs korrekt.

- Har inte haft några problem med att utföra detta.
- Har haft problem med detta på grund av:
- Har inte haft tillräcklig kunskap om vad som ska göras inom denna punkt.
- Vet vad som förväntas inom denna punkt, men:
 - Har haft svårt att hinna med detta
 - Har haft svårt att komma ihåg vad som ska göras
 - Har inte haft motivation till att utföra detta

- Har haft svårt att organisera för att kunna få det utfört

Annat.....

4. Utförande och dokumentation av provtagning (inklusive tryckplattor).

- Har inte haft några problem med att utföra och dokumentera detta.
- Har haft problem med detta på grund av:
- Har inte haft tillräcklig kunskap om vad som ska göras inom denna punkt.
- Vet vad som förväntas inom denna punkt, men:
 - Har haft svårt att hinna med detta
 - Har haft svårt att komma ihåg vad som ska göras
 - Har inte haft motivation till att utföra detta
 - Har haft svårt att organisera för att kunna få det utfört

Annat.....

5. Kontroll och dokumentation för underhåll av utrustning och lokaler.

- Har inte haft några problem med att utföra och dokumentera detta.
- Har haft problem med detta på grund av:
- Har inte haft tillräcklig kunskap om vad som ska göras inom denna punkt.
- Vet vad som förväntas inom denna punkt, men:
 - Har haft svårt att hinna med detta
 - Har haft svårt att komma ihåg vad som ska göras
 - Har inte haft motivation till att utföra detta
 - Har haft svårt att organisera för att kunna få det utfört

Annat.....

6. Kontroll och dokumentation av temperaturer i kyl- och frysutrymmen.

- Har inte haft några problem med att utföra och dokumentera detta.
- Har haft problem med detta på grund av:
- Har inte haft tillräcklig kunskap om vad som ska göras inom denna punkt.
- Vet vad som förväntas inom denna punkt, men:
 - Har haft svårt att hinna med detta
 - Har haft svårt att komma ihåg vad som ska göras
 - Har inte haft motivation till att utföra detta
 - Har haft svårt att organisera för att kunna få det utfört

Annat.....

7. Kontroll och dokumentation av temperaturer vid varmhållning.

- Har inte haft några problem med att utföra och dokumentera detta.
- Har haft problem med detta på grund av:
- Har inte haft tillräcklig kunskap om vad som ska göras inom denna punkt.
- Vet vad som förväntas inom denna punkt, men:
 - Har haft svårt att hinna med detta
 - Har haft svårt att komma ihåg vad som ska göras
 - Har inte haft motivation till att utföra detta

- Har haft svårt att organisera för att kunna få det utfört

Annat.....

8. Kontroll och dokumentation vid mottagningskontroll av inkommande varor.

- Har inte haft några problem med att utföra och dokumentera detta.
- Har haft problem med detta på grund av:
- Har inte haft tillräcklig kunskap om vad som ska göras inom denna punkt.
- Vet vad som förväntas inom denna punkt, men:
 - Har haft svårt att hinna med detta
 - Har haft svårt att komma ihåg vad som ska göras
 - Har inte haft motivation till att utföra detta
 - Har haft svårt att organisera för att kunna få det utfört

Annat.....

9. Utförande och dokumentation av internrevision.

- Har inte haft några problem med att utföra och dokumentera detta.
- Har haft problem med detta på grund av:
- Har inte haft tillräcklig kunskap om vad som ska göras inom denna punkt.
- Vet vad som förväntas inom denna punkt, men:
 - Har haft svårt att hinna med detta
 - Har haft svårt att komma ihåg vad som ska göras
 - Har inte haft motivation till att utföra detta
 - Har haft svårt att organisera för att kunna få det utfört

Annat.....

10. Kontroll och dokumentation av att förpackningsmaterial är livsmedelsgodkänt.

- Har inte haft några problem med att utföra och dokumentera detta.
- Har haft problem med detta på grund av:
- Har inte haft tillräcklig kunskap om vad som ska göras inom denna punkt.
- Vet vad som förväntas inom denna punkt, men:
 - Har haft svårt att hinna med detta
 - Har haft svårt att komma ihåg vad som ska göras
 - Har inte haft motivation till att utföra detta
 - Har haft svårt att organisera för att kunna få det utfört

Annat.....

Om det är något annat om egenkontrollen som du vill framföra:.....

.....

.....

.....

Tack för din medverkan!