

Bagerier & konditorier

Tillsynsprojekt 2004



Åsa Fredriksson



SAMMANFATTNING

Miljökontoret har under november månad 2004 genom en riktad tillsynsinsats inspekterat nio stycken bagerier och konditorier. Syftet var att kontrollera egenkontrollen samt hur hanteringen av livsmedel fungerar samt om någon tillverkning av allergifria produkter gjordes.

De flesta bagerier och konditorier, 56%, fick anmärkning på dålig rengöring av golv, väggar, inredning och arbetsytor samt 89% fick anmärkning för eftersatt underhåll i livsmedelslokalen. Flytande tvål och engångshanddukar av papper saknades hos 33% av företagen, vilket innebär att en godtagbar handhygien omöjligtvis kan uppnås. En del livsmedelsprover togs vid inspektionerna. Totalt blev 23% av proverna tjänliga med anmärkning. Resultatet från proverna har ett starkt samband med hur hanteringen fungerar hos företagen.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. SYFTE	1
2. BAKGRUND	1
3. MÅL	1
4. METOD OCH MATERIAL	1
5. RESULTAT	1
5.1 Myndighetsdokument	1
5.2 Egenkontrollprogram	2
5.3 Förvaring	2
5.4 Rengöring	3
5.5 Underhåll	3
5.6 Personal	3
5.7 Provtagning av livsmedel för mikrobiologisk analys	4
DISKUSSION	4
SLUTSATS	5

Bilaga 1 Checklista för manuell inspektion av storhushåll

Bilaga 2 Informationsmaterial - Handtvätt

1. SYFTE

Syftet var att kontrollera underhåll och rengöring i lokalen, hantering av livsmedel, personalhygien, egentillsyn samt om tillverkning sker av allergifria produkter.

2. BAKGRUND

Ett flertal bagerier- och konditorier har förutom att baka mat- och fikabröd även beredning av smörgåsar och smörgåstårter i sin verksamhet. Produkter som inte värmebehandlas är känsliga och kräver vid beredningen goda hygieniska kunskaper och ändamålsenliga utrymmen. Vid tidigare provtagning av smörgåsar för mikrobiologisk analys har vi konstaterat att många prover fått tjänligt med anmärkning, från vilket vi kunnat dra slutsatser om att kunskaper saknas för att hantera/bereda smörgåsar på ett säkert sätt.

I projektet kontrollerades om företagen tillverkar och märker sina produkter som ”allergifria produkter” och hur denna tillverkning i sådana fall fungerar för att garantera en säker produkt. Den särskilda tillverkningen ska ske i en separat anläggning eller på en särskild tillverkningslinje. Vidare krävs att företaget har ett godkännande som tillåter denna hantering. Bagerier- och konditorier som tillverkar produkter som inte innehåller t ex gluten och/eller laktos och säljer produkterna med benämningen allergifri, måste anmäla detta till Livsmedelsverket. Företaget måste också kunna visa i sin egenkontroll att de har en säker produkt.

Totalt skulle 12 stycken anläggningar besökas, både bagerier och konditorier. Projekttiden var beräknad till 0,7 personmånader.

3. MÅL

Öka verksamhetsinnehavarnas kunskaper om att hantera produkterna på rätt sätt.

4. METOD OCH MATERIAL

Till hjälp i projektet användes en särskild checklista, termometer, provtagningsmaterial och skyddskläder. Provtagning utfördes på bl a smörgåsar/baguetter eller ingredienser till dessa samt marsankräm och grädde.

5. RESULTAT

Totalt 12 stycken bagerier och konditorier var inplanerade att inspekteras enligt verksamhetsplanen. Antalet objekt hade blivit en fler efter det att verksamhetsplanen fastställts d v s totalt 13 stycken objekt. Av dessa har 9 stycken inspekterats. 3 stycken anläggningar visade sig ha upphört eller var på väg att lägga ner sin verksamhet. Ett bageri som besöktes gick inte att inspektera då personalen gått för dagen. Något nytt försök att inspektera gjordes inte p g a tidsbrist.

Ingen av de inspekterade bagerierna och konditorierna tillverkade allergifria produkter.

5.1 Myndighetsdokument

Vid inspektion har det kontrollerats om verksamhetens hantering och lokal överensstämmer med livsmedelslokalens godkännande samt att vi har de rätta uppgifterna om vem som driver verksamheten. Det visade sig att ett (11%) företag förändrat sitt sortiment utan att ha anmält detta till miljökontoret för prövning.

Av de inspekterade företagen så kunde 3 (33%) inte visa upp sitt egenkontrollprogram. Ett av dessa företag saknade egenkontrollprogram pga att det var relativt nystartat.

5.2 Egenkontrollprogram

För 13 år sedan infördes kravet på livsmedelsföretagens egenkontroll. Vid inspektionerna konstaterades att en stor del av bagerierna fortfarande missköter sin egenkontroll. Brister i livsmedelshanteringen har en direkt koppling till brister i egenkontrollen.

Alla besökta bagerier och konditoriers befintliga egenkontrollprogram är i behov av revidering. Alla företag har fått information om den kommande förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien, som träder i kraft den 1 januari 2006. I denna tydliggörs företagets ansvar i fråga om säkra livsmedel. Företagarna ska följa fastställda regler i fråga om god hygienpraxis dvs att grundförutsättningar för livsmedelshanteringen finns (som att produkterna förvaras i rätt temperatur, att rengöringsrutiner och rutiner för personalhygien finns mm). Ett bageri/konditori håller på att ta fram en HACCP-plan, vilket är mycket positivt.

5.3 Förvaring

En del hanteringsbrister uppmärksammades, bl a samförvaring av oförpackade färdiga konditoriprodukter och råvaror. I ett fall fanns kartonger med kruksallad i samma kylutrymme som oförpackade färdiga konditoriprodukter. Detta är en risk då kartonger inte kan betraktas som rena och kan innehålla både mögelsporer och bakterier. Vidare kan jordbakterier spridas ut i kylutrymmet från kruksalladen och förorena oförpackade konditoriprodukter.

I ett bageri/konditori förvarades väldigt mycket tomkartonger, avfall, gamla tidningar mm i varumottagning och del av beredningsutrymme. Avfallet blockerade också åtkomst till bl a vissa frysar. Lagring av avfall försvårar städningen i livsmedelslokalen samt att det finns risk för uppkomst av skadedjur.

Hos 4 stycken (44%) bagerier och konditorier saknades termometrar i kyl- och frysutrymmen, vilket försvårar den dagliga kontrollen över att rätt temperatur hålls i de olika förvaringsutrymmena. 5 stycken (56%) företag fick avvikelser på avfrostning av frysar. I ett fall hade en frys så mycket isbildning att det volymmässigt tog nästan lika stor plats som de varor som lagrades. I ett företag påträffades oförpackade varor i frys, detta är en grogrund för frostbildning och kvalitetsförsämring av produkter.

En stor del av företagen, 6 stycken (67%), förvarade livsmedel på golvet i torrförråd, kylutrymmen mm. I de flesta fall är det kartonger med innerförpackningar innehållande någon typ av livsmedel. I ett bageri/konditori förvarades färdiga oförpackade tårter på golvet, vilket är en stor risk för förorening. Även oanvända hopvikta tårtkartonger påträffades på golvet, vilka skulle användas till packning av tårter.

3 stycken (33%) av företagen förvarade kemisk-tekniska varor och städutrustning på olämpliga ställen i närheten av livsmedelshandling, t ex förvarades kemiska medel på eller ovanför arbetsbord.

En del företag förvarade vissa av sina råvaror och ingredienser i rumstemperatur dygnet runt trots att det på förpackningar angavs att produkten skulle förvaras svalt eller vid högst +8°C. Det verkar som att många tar för givet att produkterna kan förvaras i rumstemperatur.

Vid inspektionerna har temperaturkontroll gjorts i kylar och frysar. Det mest avvikande resultatet var en temperatur på +12.6°C i en grönsakskyl där färdighackad grönsallad förvarades. Förvaringsanvisningen på den hackade salladen var +4°C. Felaktig temperatur kan innebära att salladen inte håller till utlovad bäst före dag.

I ett kylutrymme för oförpackade konditoriprodukter fanns det mögliga citroner. Risk finns att dessa kan förorena de oförpackade konditoriprodukterna.

5.4 Rengöring

Rengöring av golv, väggar, tak och inredning var bristfällig hos 5 (56%) av bagerierna och konditorierna. 2 (22%) bagerier och konditorier fick allvarlig avvikelse på rengöring av utrustning som olika maskiner. Det blir en allvarlig avvikelse eftersom dessa ytor kan komma i direkt kontakt med livsmedel och medföra förorening av mikroorganismer. Dålig rengöring är en grogrund för bakterietillväxt. Hos 3 (33%) av företagen var städredskapen smutsiga, vilket inte är acceptabelt eftersom dessa ska användas för att göra rent i livsmedelslokalen. Hos ett av företagen var utslagsvasken belamrad med ovidkommande saker, vilket omöjliggjorde upptappning och uthållning av vatten. Ett bageri och konditori hällde ut sitt skurvatten i hon vid arbetsbänken för beredning av smörgåsar, vilket innebär en stor risk för förorening. I ett bageri och konditori fanns det svartmögeltillväxt ovanför en dörr till ett frysrum.

5.5 Underhåll

Anmärkningsvärt är att 8 (89%) fick anmärkning på underhåll som t ex flagnande färg på väggar och tak, trasiga kakelplattor, betongväggar, sprickor i golv samt trasiga kylskåpslister. En sliten lokal är en risk i hanteringen då städningen försvåras vilket i sin tur kan medföra att bakterier finns kvar i de slitna ytorna. 3 (33%) fick anmärkning på trasiga tätningslister i kylar och frysar samt trasiga arbetsredskap och ytor. Trasiga tätningslister är svåra att hålla rena men den största risken är att rätt temperatur i kylutrymmet kan vara svår att hålla.

5.6 Personal

3 (33%) av bagerierna och konditorierna saknade flytande tvål och engångshanddukar av papper vid handtvättställen. Att flytande tvål och pappershanddukar saknas innebär att en godtagbar handhygien inte kan uppnås. En bristfällig handhygien är samtidigt den största orsaken till spridning av bakterier till livsmedel. Ett lika stort antal företag saknade hårskydd bland den personal som arbetade med oförpackade livsmedel. Ett antal företag, 4 (44%) hade inte skild förvaring av privata kläder och arbetskläder. Från de privata kläderna kan det t ex föras över partiklar från katt och hund mm till arbetskläderna.

5.7 Provtagning av livsmedel för mikrobiologisk analys

Totalt har 22 stycken prover tagits. Av dessa blev 5 stycken (23 %) av proverna tjänliga med anmärkning. Inga prover blev otjänliga. De vanligaste mikroorganismerna som påträffades vid analys var totalantal aeroba

mikroorganismer, enterobacteriaceae samt jästsvamp. Dessa mikroorganismer indikerar brister i hanteringen som t ex felaktig förvaringstemperatur, bristfällig handtvätt och dålig rengöring av utrustning och redskap.

DISKUSSION

Resultatet från inspektionerna visade att 44% av bagerierna och konditorierna hade anmärkningar på sina myndighetsdokument. Anmärkningarna var att något företag gjort en del förändringar i sitt sortiment utan att ha fått det prövat hos miljönämnden. Vidare kunde ett antal företag inte visa upp sitt befintliga egenkontrollprogram eller saknade egenkontrollprogram. Samtliga företag har upplysts om de kommande reglerna som gäller fr o m 1 januari 2006.

44% saknade termometrar i sina kylar och frysar, detta borde vara en självklarhet hos alla verksamheter, då de annars inte kan garantera för konsumenten att livsmedlet har hanterats på rätt sätt. Vid temperaturkontroll noterades i ett par fall även för hög temperatur på varor som skulle förvaras i betydligt lägre temperatur.

67% av verksamheterna fick avvikelser för att de förvarade livsmedel på golvet. Hos ett bageri och konditori förvarades oförpackade tårter på golvet, vilket är anmärkningsvärt. Den allmänna ordningen i lokalen har stor betydelse för rengöringen. Varor som förvaras på golvet gör att det blir svårstädat. Mjölsäckar, kartonger med livsmedel och liknande bör förvaras på vagnar så att det går lätt att flytta dylika föremål vid städning. I ett av bagerierna förvarades mycket ovidkommande material och avfall som inte behövdes för själva hanteringen i livsmedelslokalen.

Brister i rengöring förekom hos 56% av företagen. Mjöl som ligger på ledningar, plana ytor och i hörn virvlas upp av luftrörelser när man rör sig i lokalen. En del bagerier och konditorier är gamla och slitna. 89% av företagen fick anmärkning på bristande underhåll. En livsmedelslokal som inte underhålls slits mycket fort, vilket även försvårar rengöringen i livsmedelslokalen.

Brister i personalhygien noterades som att flytande tvål och pappershanddukar saknas hos 33% av bagerierna och konditorierna, vilket är mycket anmärkningsvärt. Till personalhygien hör att tvätta händerna och om flytande tvål och pappershanddukar saknas vid handtvättställena är förutsättningen för god handhygien obefintlig. Vidare ska rena arbetskläder inkluderat hårskydd bäras för att skydda livsmedlet och avgränsa det från vardagskläder.

Vid analys av tagna prover blev 23% tjänliga med anmärkning. Resultaten visar på ett klart samband med brister i hanteringen av livsmedel.

De brister som påvisats vid inspektionerna är markanta riskfaktorer för förorening och kvalitetsförsämring av livsmedel. De bagerier och konditorier som hade brister i sin hantering måste ta fram eller förbättra sina rutiner så att de konstaterade bristerna inte återkommer med risk för matförgiftning.

Den som är ansvarig för sin verksamhet ska följa de lagar och regler som gäller. Ansvaret för att förebygga uppkomsten av brister i verksamheten ligger helt och

hållet på näringsidkaren. Viktigt är att verksamheterna själva förstår allvaret i bristerna.

Resultatet från denna tillsynsombgång är svår att jämföra med tidigare år eftersom inspektionerna nu utförts med en särskild checklista.

Miljökontoret kommer vid nästa tillsynsombgång, om resultaten inte förbättrats, att i ännu större utsträckning meddela förelägganden och förbud. T ex hanteringsförbud kan bli aktuellt då någon specifik risk i hanteringen kan medföra allvarliga konsekvenser för de kunder som konsumerar livsmedel.

SLUTSATS

Bageri och konditoriprojektet visar tydligt på att kunskap kring hantering, hygien och syftet med egenkontroll saknas hos en stor del av verksamheterna. Ett krav på grundutbildning i livsmedelshygien och hantering borde finnas för samtliga som avser att starta en livsmedelsverksamhet.

Företagsnamn:.....Datum:.....

Kod	Kontrollpunkt	U A	A	A A	E K	Tidsplan för åtgärder
1	MYNDIGHETSDOKUMENT					
1.1	Överensstämmelse av godkännande, aktuell verksamhet och aktuell lokal					
1.2	Egenkontrollprogram (EKP)					

Antal avvikelser, myndighetsdokument

2	DOKUMENTATION FRÅN VERKSAMHETENS EGEN ÖVERVAKNING	U A	A	A A	E K	Tidsplan för åtgärder
2.1	Utbildning					
2.2	Rengöring					
2.3	Underhåll av lokaler, inredning och utrustning					
2.4	Skadedjur					
2.5	Förpackningsmaterial					
2.6	Ankomstkontroll av varor och emballage					
2.7	Temperatur ankommande kylvaror					
2.8	Temperatur ankommande varm mat					
2.9	Lufttemperatur i kylar					
2.10	Lufttemperatur i frysar					
2.11	Nedkylning					
2.12	Varmhållning					
2.13	Återuppvärmning					
2.14	Temperatur diskmaskin					
2.15	Temperatur utlevererad kyld mat					
2.16	Temperatur utlevererad varm mat					
2.17	"Eget" vatten					
2.18	Korrigerande åtgärder					
2.19	Egenkontrollprogrammets innehåll och funktion					

Antal avvikelser, dokumentation av företagets egen övervakning

3	VARUMOTTAGNING/LEVERANS	U A	A	A A	E K	Tidsplan för åtgärder
3.1	Varumottag/Leverans av varor					
4	FÖRVARING					
4.1	Förvaring av oförpackad animalisk råvara och oförpackade rotfrukter/jordiga grönsaker					
4.2	Förvaring av råvara och färdigvara					
4.3	Lagring av övriga livsmedel/avfall					
4.4	Termometer i kylar och frysar					
4.5	Avfrostning frysar					
4.6	Golvförvaring					
4.7	Förvaring av kemisk-tekniska varor och städutrustning					
5	BEREDNING					
5.1	Nedkylning					
5.2	Infrysning					
5.3	Upptining under kontrollerade former					
5.4	Kallskänkshantering					
5.5	Rotfrukts- och grönsakshantering					
6	RENGÖRING					
6.1	Fettfilter, ventilationskåpa och -don					

Checklista för manuell inspektion av bageri och konditori

2(2)

Företagsnamn:.....Datum:.....

Kod	Kontrollpunkt	U A	A	A A	E K	Tidsplan för åtgärder
6.2	Golv, väggar, tak och inredning					
6.3	Arbetsytor					
6.4	Utrustning, köksredskap, förvaringskärl					
6.5	Handtvättställ					
6.6	Golvbrunnar					
6.7	Städmaterial					
7	SKADEDJURSSÄKRING					
7.1	Skadedjur					
8	UNDERHÅLL					
8.1	Tätninglistor kylar, frysar och dörrar					
8.2	Arbetsredskap och -ytor					
8.3	Golv, väggar, tak, inredning och utrustning					
9	SAMMANSÄTTNING/MÄRKNING					
9.1	Varumärkning kontra matsedel					
9.2	Spårbarhet					
10	PERSONAL					
10.1	Handtvättställ med flytande tvål och engångshanddukar					
10.2	Personlig hygien					
10.3	Omklädningsrum					

Antal avvikelser, genomförande av egenkontroll

--	--	--	--

Antal avvikelser, totalt

--	--	--	--

Övrigt:

Beredes/hanteras allergi produkter såsom gluten och laktosfria produkter? Finns tillstånd från Miljönämnden/Livsmedelsverket? Särskilda flöden för att undvika korskontamination?

Kommentarer:

Handtvätt

*Livsmedelslagen ställer krav på handtvätt.
Läs mer om bakgrunden till det.*

Varför skall man tvätta händerna ?

Bakterier, virus och svamp (mikroorganismer) finns naturligt på våra händer. De flesta är harmlösa.

En del av mikroorganismerna kan dock i lämpliga förhållanden medföra sjukdomar, som matförgiftningar, influensa och andra infektionssjukdomar.

De här mikroorganismerna kallas patogena (sjukdomsalstrande). Via händerna sprider vi lätt dessa mikroorganismer från ett ställe till ett annat och framförallt till livsmedel, eftersom vi under dagens lopp rör många slag av ytor och föremål.

Varifrån får vi bakterier på händerna?

Vi kan få bakterier på händerna till exempel i samband med besök på toaletten, från dörrhandtag och ledstänger i offentliga lokaler, från pengar, av att vi tömmer soppsåsen eller rör vid näsan eller håret.

Om vi inte noggrant tvättar händerna efter besök på toaletten, kan vi till exempel sprida vidare bakterier från avföringen som t ex salmonella, E-coli och enterokocker.

Om vi inte tvättar händerna efter att vi rört vid näsan eller håret, kan vi föra vidare bakterien *Staphylococcus aureus*, en bakterie som allmänt trivs på huden, i sår, i svalget, i näsan och på händerna. Bakterien finns hos varannan människa. En del av *S.aureus* -stammarna producerar toxiner (gift) som orsakar matförgiftningar.

Bästa sättet att bryta bakteriernas framfart är att tvätta händerna

En bra handhygien är det effektivaste sättet att



- Områden som ofta missas vid handtvätt
- Områden som missas ibland
- Områden som inte missas

(Adapted from Taylor L (1978), An evaluation of hand washing techniques - I, Nursing Times, 12 January, pp 54-55)

hindra bakterier från att sprida sig och minska risken för matförgiftningar såväl i det egna köket som vid yrkesmässig matlagning.

Man ska alltid tvätta händerna noggrant innan man börjar laga mat eller då man vid matlagning börjar hantera nästa livsmedel.

Med råvaror för matlagning kan det komma in bakterier i köket som sprider sig från ett livsmedel till ett annat om man inte tvättar händerna emellan.

Handtvättningsteknik

En bra handtvätt tar ca 20 sekunder att genomföra. Händerna ska gnuggas ordentligt med tvål och varmt vatten. Handryggen, bägge sidorna av handen, mellanrummen mellan fingrarna och området runt naglar ska tvättas.

Händerna ska alltid torkas med engångshanddukar av papper. Ifall händerna torkar kan man använda fuktcreme morgon och kväll.



**Bakterier på hand efter att ha använt
toaletten och innan handtvätt**



**Bakterier på hand efter att ha hanterat
rått kött**



**Misslyckad handtvätt.
Ofta missar vi att tvätta tummen.**



**Bakterier på hand efter att ha använt en
gammal disktrasa**



**Bakterier på hand efter att ha hanterat
rå kyckling**



**Lyckad handtvätt.
Inga bakterier - ingen fara.**

