

Nedkylning - Säkerhet

Indikator nr 1: Nedkylning hos serveringar.

Vad ska kontrolleras?

Hos serveringar så som restauranger, snabbmatsrestauranger och caféer.

- Pågående nedkylning kontrolleras genom kontrollmätning och bedömning av rutiner.
- Avslutad nedkylning kontrolleras genom kontrollmätning och bedömning av rutiner.
- Om ingen nedkylning pågår och det inte finns nyligen nedkylda livsmedel att kontrollmäta görs kontrollen genom bedömning av verksamhetens rutiner.

Nedkylning ska ske till en temperatur på högst +8 grader i kärnan inom 4 timmar.
Nedkylningen ska påbörjas så fort som möjligt efter upphettning.

Kontroll sker att

- nedkylningen inte pågår längre än 4 timmar
- att livsmedlet skyddas från kontamination tex förvaring under ugnen innan nedkylning, ytteremballage i nedkylningsutrustningen
- samt att det inte påverkar andra livsmedel negativt tex nedkylning tillsammans med andra kylvaror, redan nedkylda eller halvvägs nedkylda produkter finns i nedkylningsskåpet

Om nedkylningen inte är klar då personalen går hem för dagen ska de ha kontroll på att den startat och fortgår enligt plan. Företaget ska kunna redogöra för att de gjort tester som visar att den metod de använder är säker.

Mat som stått i värmeskåp i lägst +60 grader köket och inte bedöms kommer att gå åt kan kylas ned under förutsättning att

- Varmhållningstemperaturen har varit minst +60 grader i hela maträtten under hela varmhållningstiden.
- Maten inte har kontaminerats under varmhållningen

Kontroll av termometern bör göras med jämna mellanrum, avsaknad av ändamålsenlig termometer medför en avvikelse.

Vilka anläggningar ska kontrolleras?

Serveringar (restauranger, snabbmatsrestauranger och caféer) som har nedkylning i sin verksamhet.

Klagomål. Nedkylningskontroll med anledning av klagomål ingår inte i indikatorn.

Hur ska avvikelser följas upp

Om det är avvikelse ska miljöförvaltningen följa upp att avvikelsen åtgärdats omgående. Uppföljningen bör ske skyndsamt. En extra kontroll görs oavsett om en verksamhet ska ha fler besök under året.

Den extra kontrollen sker alltid ute i anläggningen.

Om brister som noterats och dokumenterats i rapport ej har blivit åtgärdade vid uppföljande kontroll så ska sanktioner vidtas. Om avvikelsen är av allvarligare grad ska sanktioner vidtas omgående, stäm av med EC.

Avvikelsens allvarlighetsgrad avgör val av åtgärd. Om avvikelser åtgärdas på plats vid kontrollen så ska detta noteras. (vid misstanke om osäkra livsmedel exempelvis). Förbud ska användas om produkternas säkerhet är ifrågasatt. Förelägganden kan användas om bristerna bedöms vara av mer administrativ karaktär. Stäm av med närmsta chef från fall till fall.

Hur ska resultatet redovisas?

När du har gjort kontrollen fyller du i kontrollrapport/rapporteringsformulär punkt 11.05 i ECOS.

Uppföljningen redovisas på samma sätt.

Säker allergikost

Indikator nr 2: Säker allergikost i skolor och förskolor.

Vad ska kontrolleras?

Vi kontrollerar att allergikosten är *säker*. Det innebär att alla som hanterar maten har tillräcklig kunskap och/eller har fått tillräckliga instruktioner. Det innefattar instruktioner till vikarier och listor över allergiska barn. Rutiner för separering av mat som innehåller allergener. Verifiera genom inspektion av förvaring i torrförråd, kyl och frys samt servering. Intervjua personalen om vilken utrustning som används och hur den rengörs. Okulär besiktning.

Vilka anläggningar ska kontrolleras?

Alla skolor och förskolor som kontrolleras under året ska kontrolleras avseende allergikost.

Hur ska avvikelser följas upp?

I de fall vi bedömer att det inte finns tillräcklig säkerhet i hanteringen av mat som ska serveras till allergiker ska vi följa upp avvikelserna samma år. Beroende på hur akuta riskerna är kan man behöva agera mycket snabbt.

Hur ska resultatet redovisas?

Du fyller i kontrollmodulen i Ecos att du har kontrollerat punkten 03.02 Säker hantering, lagring och transport; Rutin - allergener. Glöm inte fylla i samma punkt som utan avvikelse när det är åtgärdat!

Spårbarhet (kött)

Vad ska kontrolleras?

Kraven på spårbarhet enligt artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002 innebär en skyldighet för företagaren att kunna spåra livsmedel ett steg bakåt och ett steg framåt i kedjan, dvs. denne ska kunna ge upplysningar om varifrån råvaror, ingredienser eller färdiga livsmedel köpts och vem varor sålts vidare till. Denna information ska kunna lämnas till kontrollmyndigheter på begäran.

För att kunna verifiera livsmedelsinformation **måste** kontrollen omfatta både kvantitativ och kvalitativ spårbarhet. Kvantitativ spårbarhet har tidigare kallats för mängdbalansberäkning.

Vilka anläggningar ska kontrolleras?

Alla verksamheter som hanterar kött (nöt, får, get, gris eller fågel).

Hur ska det kontrolleras?

Välj ut en köttprodukt som finns i lager och kontrollera inköpsdokumentation för denna produkt.

Kontrollera varifrån produkten är köpt (vilken anläggning) och att den mängd som köpts in är åtminstone så stor som det som finns i lager.

Kontrollera att säljande anläggning är registrerad/godkänd.

Kontrollera att köttet är märkt med oval med godkännandenummer, dubbelkolla i SLV:s register att anläggningen är godkänd.

Hos grossister och producenter dessutom:

Kontrollera företagarens dokumentation av uppgifter om partier de sänder ut, att dessa omfattar

- En noggrann beskrivning av livsmedlet;
- livsmedlets volym eller kvantitet;
- namn på och adress till den livsmedelsföretagare som levererat livsmedlet;
- namn på och adress till avsändaren (ägaren) om denna är någon annan än den livsmedelsföretagare som levererat livsmedlet;
- namn på och adress till den livsmedelsföretagare till vilken livsmedlet levererats;
- namn på och adress till mottagaren (ägaren) om denna är någon annan än den livsmedelsföretagare till vilken livsmedlet levererats;
- **en referens som identifierar partiet, satsen eller försändelsen;**
- avsändningsdatum (*Förordning E 931/2011 artikel 3, punkt 1*).

Informationen behöver INTE finnas på följesedeln men ska vara tillgänglig för den livsmedelsföretagare som tar emot livsmedlen och för den behöriga myndigheten. För att

man ska kunna knyta ihop informationen med partiet är den gulmarkerade punkten mycket viktig!

För anläggningar som paketerar nötkött dessutom:

Kontrollera att företaget har ett identifieringssystem och ett heltäckande registreringssystem som garanterar samband i identifieringen mellan köttstycket och djuret eller djuren i fråga. (Förordning EG nr 1825/2000, artikel 1).

Hur ska avvikelser följas upp?

Avvikelse ska åtgärdas skyndsamt dock senast den 31/12 2016. Avvikelsens allvarlighetsgrad avgör val av åtgärd. Exempel på enklare brist, brister i "rutiner för återkallande". Exempel på allvarlig brist, företaget kan inte förena livsmedel med uppgifter om spårbarheten, kan inte ta fram uppgifter som vi begär inom 24 timmar

Om brister som noterats och dokumenterats i rapport ej har blivit åtgärdade vid uppföljande kontroll så ska sanktioner vidtas.

Om avvikelsen är av allvarligare grad ska sanktioner vidtas omgående (vid misstanke om osäkra livsmedel exempelvis).

Förbud ska användas om produkternas säkerhet är ifrågasatt. Förelägganden kan användas om bristerna bedöms vara av mer administrativ karaktär. Stäm av med närmsta chef från fall till fall.

Hur ska resultatet redovisas?

När du har gjort kontrollen fyller du i kontrollrapport/rapporteringsformulär punkt 13.02 i ECOS. Uppföljningen redovisas på samma sätt.

Säkra kosttillskott

Indikator nr 4: Säkra kosttillskott – Kontroll av om de kosttillskott som säljs innehåller osäkra ingredienser såsom ingredienser som leder till läkemedelsklassning eller ej säkerhetsbedömda nya livsmedel.

Vad ska kontrolleras?

Minst 50 olika kosttillskott ska märkningsgranskas och 15 kosttillskott ska provtas för att se om de innehåller osäkra ingredienser, ingredienser som leder till läkemedelsklassning eller ej säkerhetsbedömda nya livsmedel. Kosttillskottsgruppen utför märkningsgranskningen i vid ordinarie kontrolltillfällen och provtagningen vid en dag under våren under maj månad. I samband med ordinarie kontroll ska ingredienser granskas för att se om kosttillskotten innehåller någon osäker ingrediens som finns listad i 2016 års kosttillskottsstrategi eller om produkten innehåller någon ingrediens som leder till att produkten ska läkemedelsklassas. Utöver detta ska 15 produkter provtas i maj månad för att se om de innehåller 2,4-Dinitrofenol eller någon odeklarerad centralstimulerande substans. Denna provtagningsdag inleds med ett kort morgonmöte och därefter går kosttillskottstvärguppen ut och hämtar in produkterna som ska analyseras.

Vilka anläggningar ska kontrolleras?

På anläggningar delas ut i distriktlistorna ska märkning granskas och de anläggningar som ska ingå i provtagningen beslutas av kosttillskottsgruppen innan provtagningsdagen i maj. Dessa delas även ut vid de morgonmöten som inleder provtagningsdagen.

Provtagning tillsammans med MSL

Den del som handlar om provtagning ingår i den gemensamma provtagningsplanen för MSL och därför kommer andra kommuner i Stockholms Län också att skicka in prover för analys. Totalt har det bestämts att minst 25 produkter ska analyseras och att analyserna görs av Livsmedelsverket. Livsmedelsverket vill ha proverna i början av maj.

Samtliga prover skickas från Stockholm och samordningen av proverna som ska skickas in görs av Petter Jonsson.

Insamling av produkter till provtagning

Medlemmarna i kosttillskottsgruppen tilldelas ett antal produkter som ska hämtas in från några utpekade verksamheter. Proverna lämnas sedan till Petter Jonsson som ser till så att dessa blir analyserade.

Vi har rätt att beslagta produkter som ska analyseras men om verksamhetsutövarna vill ha betalt för produkterna så kan vi erbjuda dem att skicka en faktura till oss. Här finns ett fakturaunderlag: <K:\Tvärgupper\Kosttillskott\Faktureringsunderlag\Faktureringsunderlag.docx>

Om verksamhetsutövaren skulle kunna skicka en faktura till oss men gärna vill ha betalt för sin produkt så är det möjligt att göra ett privat utlägg och sedan lägga in det i LISA.

Märkningsgranskning

Vilka ingredienser som ska sökas efter i den märkningsgranskning som görs framgår av kosttillskottstrategin för 2016.

Redovisning av resultat och åtgärder vid höga halter tungmetaller

I de fall där det förekommer DNP eller odeklarerade centralstimulerande ingredienser ska produkterna förbjudas släppas ut på marknaden och beslutet ska gälla omedelbart även om det överklagas.

Om produkten kommer från eller säljs till ett annat land ska produkten RASFFas.

Redovisning av utförd kontroll enligt indikatorn säkra kosttillskott

Om kontroll av om de kosttillskott som säljs innehåller osäkra ingredienser, ingredienser som leder till läkemedelsklassning eller ej säkerhetsbedömda nya livsmedel har utförts så ska du som utfört kontrollen kryssa i ÖVRIGT i ecos. Det är bara i de fall som kontroll enligt denna indikator utförts som detta ska kryssas i.

För den del som handlar om provtagning så kommer detta att följas upp av Petter genom de analysrapporter som skickas till oss.

Redlighet – riktighet

Indikator nr 5: Redlighet/riktighet hos producenter, butiker och serveringar.

Vad ska kontrolleras?

Vi kontrollerar 1-2 livsmedel avseende att en dyr produkt eller ingrediens verkligen är det som anges i den skriftliga informationen om livsmedlen. För sammansatta förpackade livsmedel kontrolleras också att mängden av den dyra ingrediensen stämmer.

Hos producenter och butiker som förpackar och märker livsmedel kontrolleras en produkt med en "dyr ingrediens". För "blandade" produkter kontrolleras både att det *är* angiven ingrediens och ingående mängd av denna. Exempel: valnötter i valnötsbröd, räkor i räksallad, skinka i skinkwrap. Kontrollen kan också gälla "oblandade" produkter, t.ex. svenskt nötkött, basmatiris, saffran. I de fall kan man inte kontrollera att "ingående mängd" är rätt kontrolleras bara att det är rätt livsmedel.

Hos serveringar så som restauranger, snabbmatsrestauranger och caféer, kontrolleras en maträtt med en "dyr ingrediens". Det vi kontrollerar är att den information som ges i menyn om ingående råvara är sann. Exempel:

Oxfilépizza

Lättrimmad torsk

Kebab av 100 % nötkött

Fläskkotlett av ekologiskt uppfödd gris från Gotland

Löjromstoast

Vilka anläggningar ska kontrolleras?

Producenter och butiker som förpackar och märker livsmedel kan kontrolleras som en del av den ordinarie kontrollen. **Serveringar** (restauranger och caféer) som har en skriftlig meny ska kontrolleras inom den ordinarie kontrollen.

Vilken metod ska användas?

Olika metoder kan vara aktuella, det vanligaste är intervju av personalen i kombination med att titta på vilka råvaror de har hemma och på eventuellt recept/skriftlig instruktion. Kombinera gärna med att kontrollera hur mycket de säljer/serverar av det aktuella livsmedlet respektive köper in av råvaran. Ofta räcker det med en uppskattning, noggrannare beräkningar kan vara aktuellt vid misstanke om fusk.

Provtagning och analys kan vara aktuellt inom projekt eller vid misstanke om fusk. Diskutera med din enhetschef och med Imran (som ansvarar för provtagningsbudgeten) om du vill göra provtagning för att kontrollera t.ex. ingående mängd av en viss råvara.

Hur ska avvikelser följas upp?

I de fall du bedömer att företagaren medvetet har fuskat för att öka sin vinst, kontakta alltid fuskgruppen – Imran, Li eller Emma NP.

Om det är avvikelse ska miljöförvaltningen följa upp att avvikelsen åtgärds innan året är slut. Naturligtvis kan det finnas tillfällen då det är praktiskt omöjligt, t.ex. om den kontrollen där avvikelsen upptäcks görs alldeles i slutet av året.

Uppföljningen kan ske i den planerade kontrollen för anläggningar som ska ha ytterligare planerad kontroll under året. Annars görs en extra kontroll.

Den extra kontrollen behöver inte alltid ske ute i anläggningen utan kan göras genom kontroll av inskickade handlingar, så som kopia av ändrad meny eller kopia på följesedlar som visar att de ändrat råvara.

Hur ska resultatet redovisas?

Du fyller i kontrollmodulen i Ecos att du har kontrollerat punkten 12.02 Redlighet – vilseledning. Glöm inte fylla i samma punkt som utan avvikelse när det är åtgärdat!

Säker allergimärkning

Indikator nr 6: Säker allergimärkning hos producenter

Vad ska kontrolleras?

Hos producenter (tillverkare) ska kontroll ske att samtliga allergener som finns listade i bilaga II i informationsförordningen 1169/2011 finns angivna i ingrediensförteckningen. Vilka allergener det gäller finns listat under rubriken ”regler” i slutet av detta dokument.

Kontrollen ska också omfatta att allergenerna är framhävda genom en teckenuppsättning som tydligt skiljer sig från resten av ingrediensförteckningen, exempelvis genom typsnitt, stil eller bakgrundsfärg.

Vilka anläggningar ska kontrolleras?

Producenter det vill säga anläggningar vars huvudsakliga verksamhet är att tillverka livsmedel för vidare försäljning till andra livsmedelsföretag.

Kontrollen ska göras hos alla anläggningar som producerar sammansatta livsmedel, både vegetabilier, produkter av bearbetade animalier och livsmedel av animaliskt ursprung. Det uppskattas vara cirka 100 anläggningar.

Hur ska avvikelser följas upp?

Produkter som innehåller odeklarerade allergener får inte släppas ut på marknaden. Eftersom avsaknad av allergimärkning kan få allvarliga konsekvenser för konsumenter är det viktigt att agera snabbt. Stopp för försäljning och återkallande av produkter som redan släppts ut är lämpliga åtgärder.

Ingrediensförteckning där allergener inte är framhävda genom avvikande teckenuppsättning ska också åtgärdas under året. Här är det dock inte nödvändigt med omedelbart säljstopp eller återkallande.

När vi bedömer att företagaren själv redovisar lämpliga åtgärder kan uppföljningen ske i den planerade kontrollen (under förutsättning att anläggningen ska ha ytterligare planerad kontroll under året). Om företagaren inte själv föreslår lämpliga åtgärder kan det vara aktuellt med saluförbud (för produkter där allergener saknas) respektive föreläggande (för produkter där allergener inte är framhävda).

Hur ska resultatet redovisas?

När du har gjort kontrollen fyller du i kontrollrapport/rapporteringsformulär punkt 12.03 i Ecos. Uppföljningen redovisas på samma sätt.