

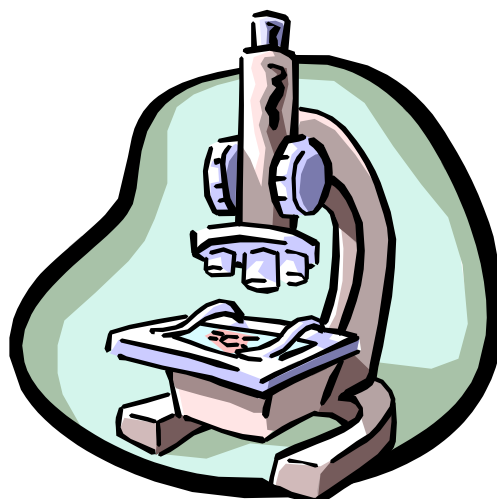


LÄNSSTYRELSEN  
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN

Rapport 2004:07

# Kontroll av dokumentation av EKP

Projektinriktad livsmedelstillsyn  
i Västra Götalands län 2003



Projektet är sammanställt av:  
Daniel Olofsson Lysekils kommun  
Berit Johansson Alingsås Kommun

# **Kontroll av dokumentation av EKP**

Projektinriktad livsmedelstillsyn  
i Västra Götalands län 2003

Rapport 2004:07  
ISSN 1403-168X  
Rapportansvarig: Ingrid Eilertz  
Projektet sammanställt av: Daniel Olofsson, Lysekils kommun och  
Berit Johansson, Alingsås kommun  
Layout omslag: Kerstin Janson  
Tryck: Länsstyrelsen Västra Götalands Repro, Vänersborg  
Utgivare: Länsstyrelsen i Västra Götalands län  
Enhet: Veterinärenheten  
Adress: Box 224, 532 23 Skara  
Telefon: 0501 - 60 50 00  
Fax: 0501 - 60 58 55  
Beställ från [www.o.lst.se](http://www.o.lst.se) under rubriken Rapporter

## **Förord**

Vill i detta förord ta tillfället i akt och tacka alla kommuner och inspektörer som deltagit i detta projekt. Ni har varit till stor hjälp då ni med er kunskap och yrkesskicklighet på ett alldeles utmärkt sätt samlat in och redovisat den information som ligger till grund för denna rapport. Ett extra stort tack vill vi ge till Lilla PIK-gruppen för deras tips och synpunkter under resans gång.

Hoppas att denna sammanställning skall leda fram till att den enskilde inspektören får en uppfattning om var han eller hon bör lägga störst kraft för att uppnå önskat resultat. Det tycks som att allt slit som lagts ned på fältet har givit visst resultat i form av att så många som 69 % av storhushåll har någon form av egenkontrollprogram. Så fortsätter vi att jobba oförtrutet de närmaste fem åren så kanske vi kommer till ett resultat som vi kan känna oss lite mer tillfreds med än vad vi gör i dagsläget.

## Innehållsförteckning

Förord .....	2
Innehållsförteckning .....	3
Sammanfattning .....	4
Bakgrund .....	4
Syfte .....	4
Avgränsningar .....	5
Tidplan .....	5
Deltagande kommuner.....	5
Metod.....	5
Metod diskussion .....	5
Resultat .....	6
Resultat .....	6
Fig. 1 Finns egenkontrollprogram för verksamheterna .....	6
Fig. 2 Finns dokumenterad utbildning.....	6
Fig. 3 Finns dokumenterad kontroll av rengöring.....	7
Fig. 4 Finns dokumenterad plan för underhåll av lokaler och utrustning.....	7
Fig. 5 Finns dokumentation av förebyggande åtgärder för att förhindra skadedjur .....	8
Fig. 6 Finns dokumenterad kontroll av förpackningsmaterial .....	8
Fig. 7 Finns dokumenterad ankomstkontroll av varor och emballage .....	9
Fig. 8 Finns dokumenterad ankomstkontroll av kylvaror.....	9
Fig. 9 Finns dokumenterad ankomstkontroll av varm mat.....	10
Fig. 10 Finns dokumenterad temperaturkontroll av lufttemperaturen i kylarna .....	10
Fig. 11 Finns dokumenterad temperaturkontroll av lufttemperaturen i frysarna.....	11
Fig. 12 Finns dokumenterad kontroll av nedkylning .....	11
Fig. 13 Finns dokumenterad kontroll av varmhållning.....	12
Fig. 14 Finns dokumenterad kontroll av återuppvärmning .....	12
Fig. 15 Finns dokumenterad kontroll av mätning av disk- och sköljvattentemperatur .....	13
Fig. 16 Finns dokumenterad kontroll av temperatur av utlevererad kyld mat .....	13
Fig. 17 Finns dokumenterad kontroll av utlevererad varm mat .....	14
Fig. 18 Finns dokumenterad kontroll av ”eget” vatten .....	14
Fig. 19 Finns dokumenterad kontroll av korrigerande åtgärder.....	15
Fig. 20 Finns dokumenterad kontroll av EKP:s innehåll och funktion .....	15
Resultatdiskussion .....	16
Slutsats.....	16
Projektorganisation.....	17
Kommun:.....	18
Inspektör:..... tfn.....	18

## **Sammanfattning**

Detta projekt har haft till syfte att kartlägga om storhushållen har egenkontrollprogram med nedskrivna rutiner och dokumenterad övervakning, och om dessa i så fall uppfyller de krav som ställs på dem i och med införandet av datorbaserade inspektioner.

Denna studie genomfördes inom ramen för projektinriktad kontroll inom Västra Götalands län, i undersökningen deltog 23 kommuner. Totalt besöktes 196 storhushåll vilkas resultat sammanstälts under några veckor.

Av de inspekterade storhushållen kan man konstatera att det är 69 % som har någon form av egenkontrollprogram för sin verksamhet. Sammantaget är det mycket få som kan sägas uppfylla de krav som ställs i och med införandet av datoriserade inspektioner.

Av de storhushåll som har någon form av egenkontrollprogram så är kontroll av lufttemperaturen i kylar och frysar vanligast förekommande. Därefter är det kontroll av diskmaskinstemperaturen och ankommande kylvaror som flest storhushåll har dokumenterad kontroll av.

## **Bakgrund**

För mer än 10 år sedan infördes regler om att livsmedelsföretagen är skyldiga att utföra egentillsyn över sin verksamhet. Livsmedelsverket upprättade en kungörelse med allmänna råd om EK-program för olika branscher. Ur kungörelsen kunde man utläsa att ”den eller de som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras är skyldiga att, utöva egentillsyn som är anpassad efter verksamhetens art och omfattning, och att efter uppmaning från tillsynsmyndigheten inkomma med förslag till kontrollprogram för egentillsynen och följa fastställt program”.

Erfarenheter från Miljö- och hälsoskyddskontoren i länet är att erforderlig dokumentation oftast saknas eller är bristfällig.

Då SLV tagit fram en checklista för inspektioner av storhushåll kommer livsmedelsföretagarnas EKP att granskas utifrån 19 på förhand fastställda kontrollpunkter. Med checklistan för storhushåll kommer EKP att få en standardiserad lägsta nivå vilket innebär att det blir lättare för inspektörerna vid deras arbete med fastställande av EKP. Checklistan kommer också att underlätta de årliga inspektionerna, då klara kriterier för hur egenkontrollprogrammen skall bedömas finns.

## **Syfte**

Syftet med projektet var att kartlägga om storhushållen har egenkontrollprogram med nedskrivna rutiner och dokumenterad övervakning och om dessa i så fall uppfyller de krav som ställs på dem i och med införandet av datorbaserade inspektioner. Genom att kartlägga hur och i vilken omfattning programmen överensstämmer med checklistan kan brister upptäckas och krav ställas på att åtgärder skall vidtagas. Målet med projektet är att storhushållen skall servera säkrare livsmedel genom att ha en fungerande egenkontroll.

## **Avgränsningar**

Projektet riktade sig till alla storhushåll i Västra Götalands län och omfattade kontroll av dokumentation av egenkontroll under det senaste året. Kommunerna avgjorde själva hur många storhushåll som skulle ingå i projektet. Lämpligt antal besök var alla eller minst fem.

## **Tidplan**

Projektet startade den 11 mars 2003 och skulle ha löpt fram till den 30 maj 2003. Ett gemensamt beslut togs vid länsmötet att projektet var av stor vikt, vilket fick till följd att projektet fick fortgå till den 31 oktober 2003.

## **Deltagande kommuner**

De kommuner som deltog i årets PIK projekt *Kontroll av dokumentation av EKP* var följande: Ulricehamn, Svenljunga, Alingsås, Vänersborg, Vara, Stenungsund, Hjo, Götene, Ale, Skövde, Lerum, Tibro, Essunga, Gullspång, Vårgårda, Falköping, Sotenäs, Partille, Mariestad, Uddevalla, Skara, Mölndal och Lysekil.

## **Metod**

Metoden som vi använde oss av var en enkät med förtryckta svarsalternativ (*se bilaga nr 1*). Som grund för utformandet av enkäten använde vi oss av den del i "Hjälprea till checklista för storhushåll" som behandlar företagets egen övervakning. Detta gjordes för att på bästa sätt uppfylla syftet med projektet.

## **Metoddiskussion**

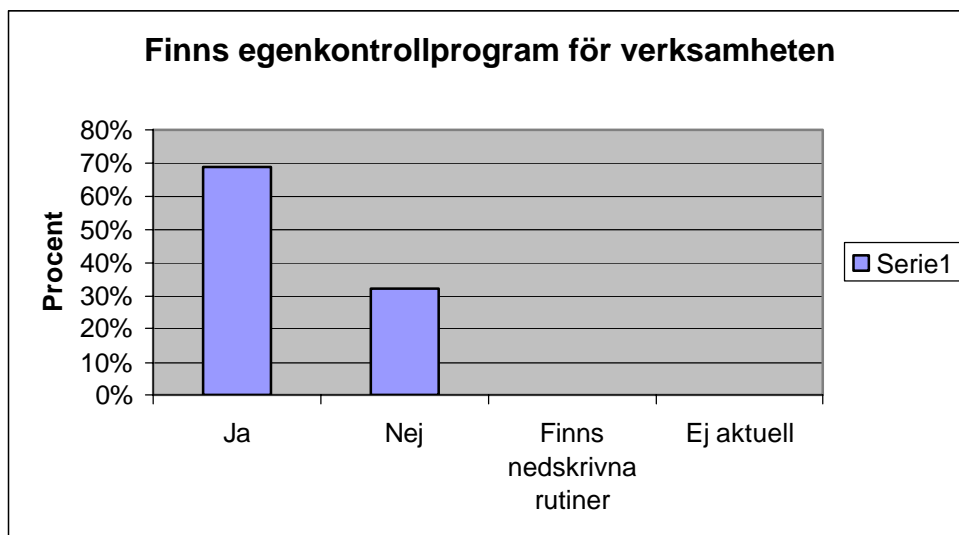
Urvalet av de undersökta storhushållen kan diskuteras då detta ej skett på ett statistiskt riktigt sätt. Den enskilda inspektören har haft möjlighet att styra resultatet genom vilka storhushåll han eller hon valt att rapportera. Rapporterar man in storhushåll som man vet är bra eller som man vet är dåliga så kommer detta att påverka resultatet.

Man skulle kunna ha valt att använda en annan metod för att uppnå sitt syfte. Men den metod vi valt tycker vi passar bra för att täcka in ett så stort antal storhushåll som möjligt. Metoden med att låta inspektörerna rapportera in sina iakttagelser vid inspektionstillfället har sina för och nackdelar. Fördelen är att man får ett stort underlag. Nackdelen är att inspektören kan färga svaret, olika inspektörer bedömer saker utifrån sina preferenser. Det brukar ju heta att man får svar som man frågar.

## Resultat

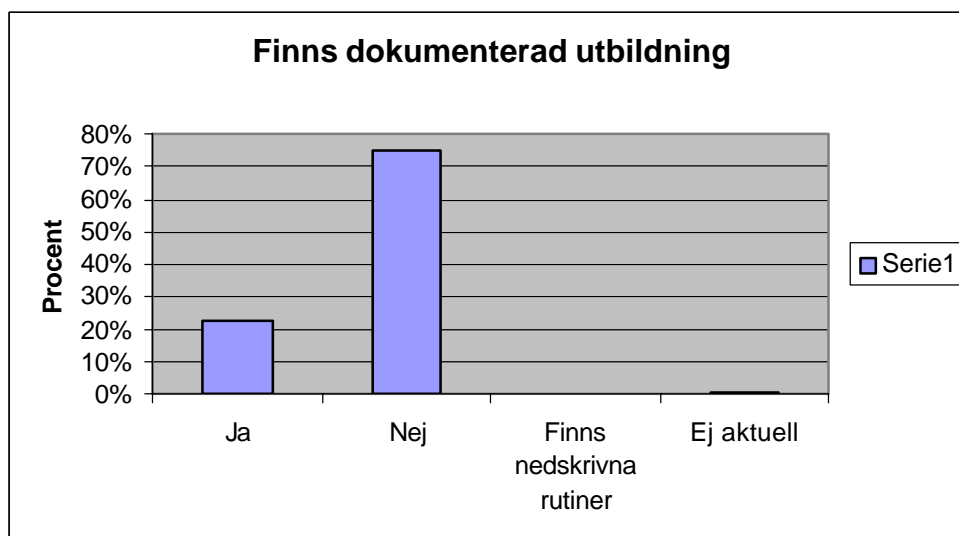
Det var totalt 23 kommuner som deltog i projektet och tillsammans utfördes 196 inspektioner utifrån den checklista som tagits fram för projektet (*se bilaga*).

**Fig. 1 Finns egenkontrollprogram för verksamheterna**



I de kommuner som deltog hade 69 % (135 st.) av de inspekterade storhushållen någon form av egenkontroll. Däremot saknades egenkontrollprogram på 32 % (60 st.) av de inspekterade storhushållen.

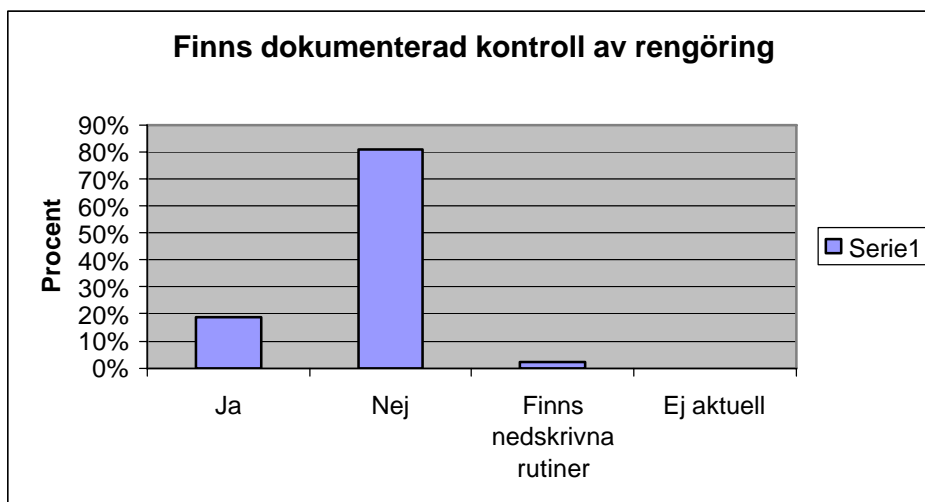
**Fig. 2 Finns dokumenterad utbildning**



Av de inspekterade storhushållen hade 23 % (46 st.) dokumenterade utbildningsinsatser för sina anställda medan 75 % (145 st.) saknade detta. En halv procent (1 st.) av ställena hade inspektören svarat att detta ej var aktuellt.

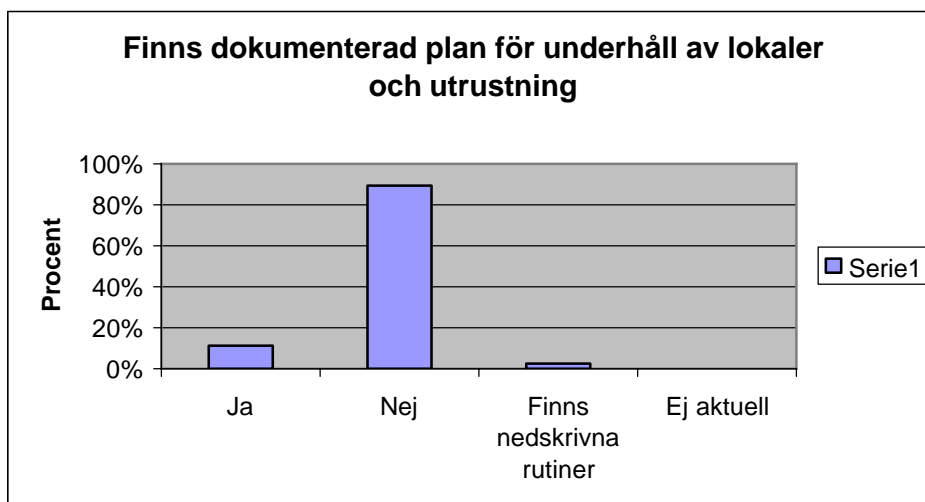


**Fig. 3 Finns dokumenterad kontroll av rengöring**



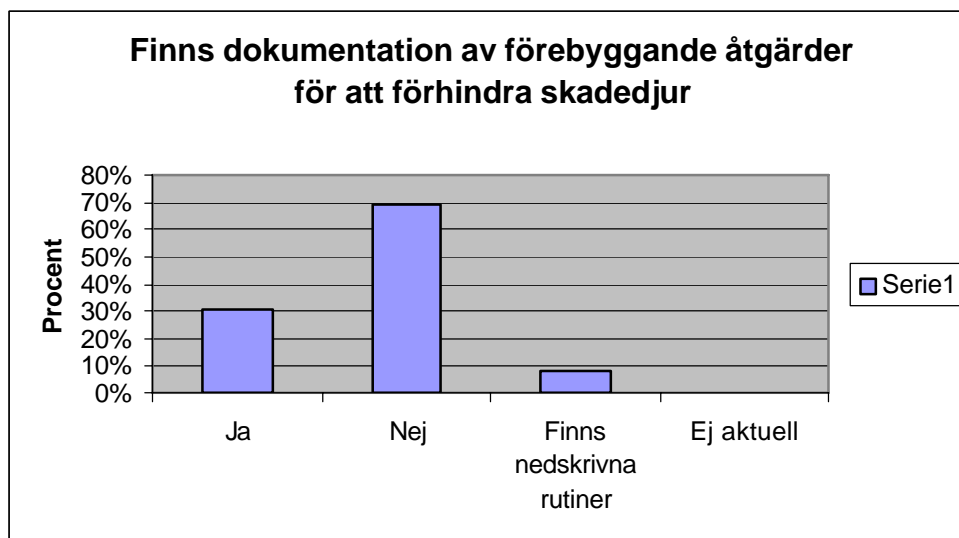
Av de inspekterade storhushållen hade 19 % (38 st.) dokumenterad kontroll av rengöringen medan 81 % (158 st.) av storhushållen saknade dokumentation. Tre procent (5 st.) hade nedskrivna rutiner för rengöring.

**Fig. 4 Finns dokumenterad plan för underhåll av lokaler och utrustning**



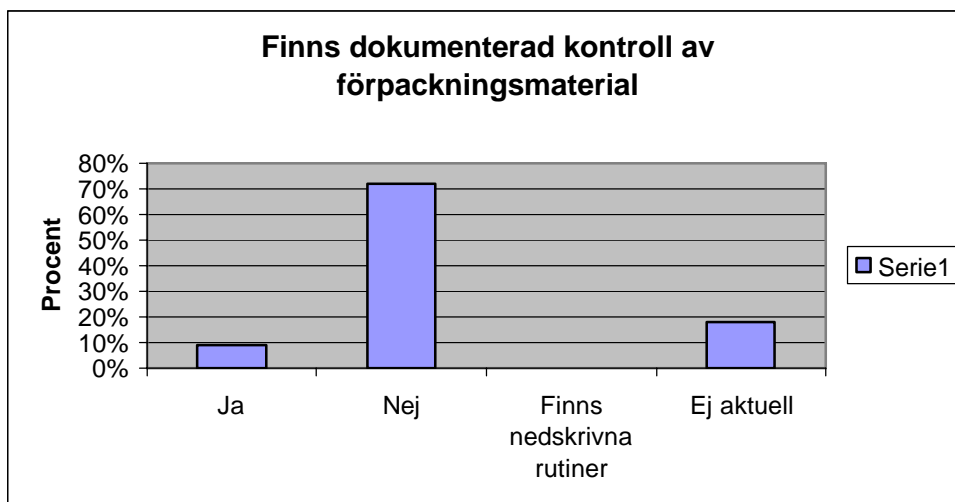
Av de inspekterade storhushållen var det 11 % (22 st.) som hade dokumenterad plan för underhåll av lokaler och utrustning. Medan 87 % (174 st.) saknade dokumentation. Två procent (4 st.) av de inspekterade storhushållen hade nedskrivna rutiner.

**Fig. 5 Finns dokumentation av förebyggande åtgärder för att förhindra skadedjur**



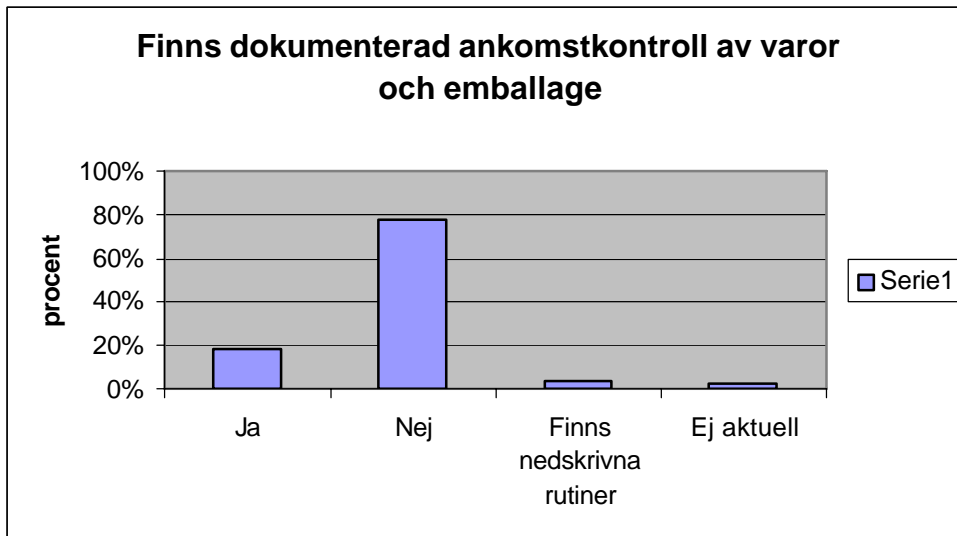
Av de inspekterade storhushållen var det 31 % (61 st.) som hade dokumenterade åtgärder för att förhindra skadedjur, medan 69 % (135 st.) saknade detta. Av de inspekterade storhushållen var det 9 % (17 st.) som hade nedskrivna rutiner.

**Fig. 6 Finns dokumenterad kontroll av förpackningsmaterial**



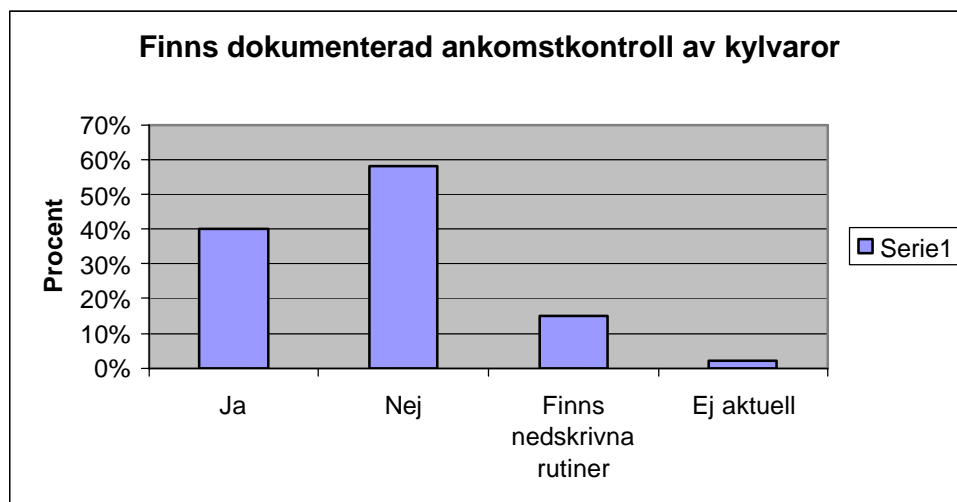
Av de inspekterade storhushållen var det 10 % (19 st.) som hade dokumenterad kontroll av förpackningsmaterial, medan 71 % (140 st.) saknade detta. På 19 % (37 st.) av de inspekterade storhushållen var detta ej aktuellt.

**Fig. 7 Finns dokumenterad ankomstkontroll av varor och emballage**



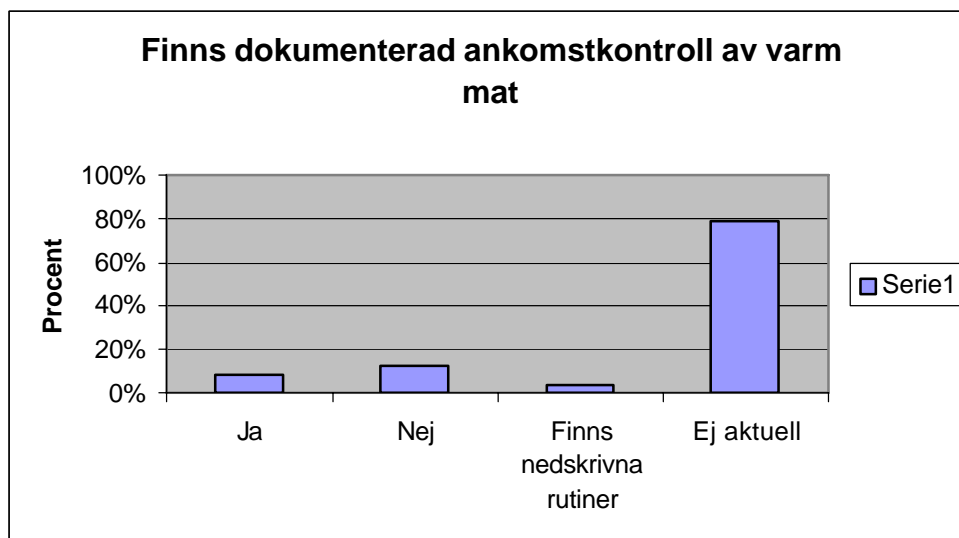
Av de inspekterade storhushållen var det 19 % (37 st.) som hade dokumenterad ankomstkontroll av varor och emballage, medan 78 % (153 st.) saknade detta. Fem procent (9 st.) hade nedskrivna rutiner för ankomstkontroll av varor och emballage. På 3 % (6 st.) av de inspekterade storhushållen var detta ej aktuellt.

**Fig. 8 Finns dokumenterad ankomstkontroll av kylvaror**



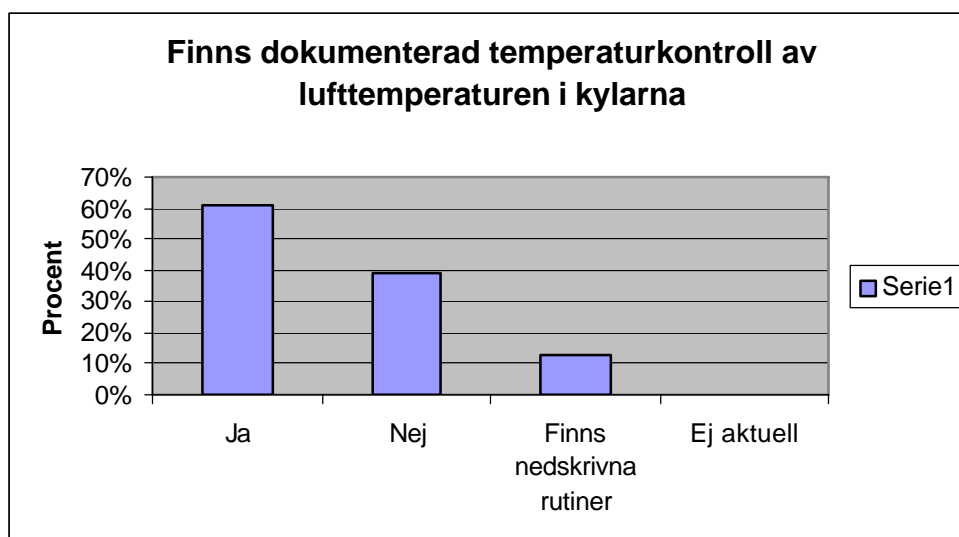
Av de inspekterade storhushållen var det 41 % (80 st.) som hade dokumenterad ankomstkontroll av kylvaror, medan 57 % (111 st.) saknade detta. Av de inspekterade storhushållen hade 16 % (31 st.) nedskrivna rutiner. På 3 % (5 st.) av de inspekterade storhushållen var detta ej aktuellt.

**Fig. 9 Finns dokumenterad ankomstkontroll av varm mat**



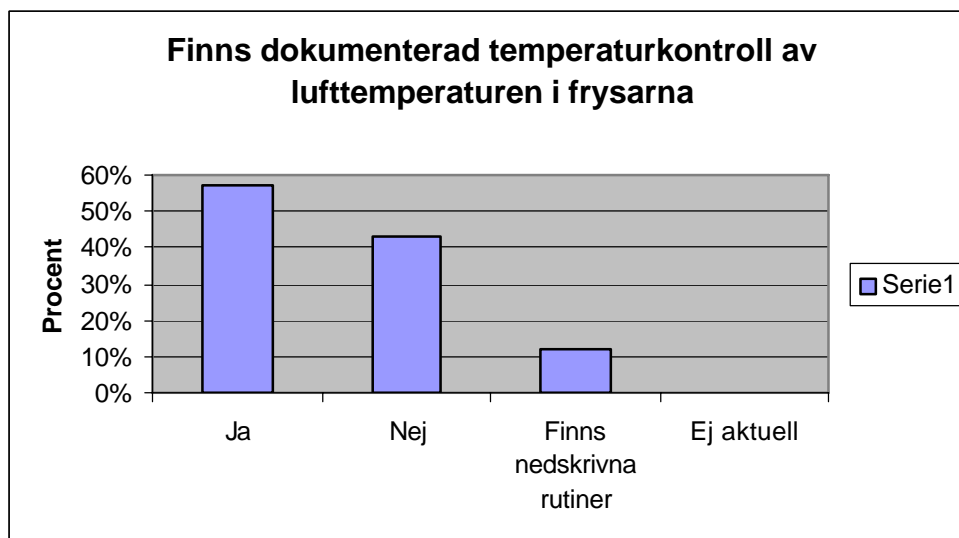
Av de inspekterade storhushållen var det 8 % (16 st.) som hade dokumenterad ankomstkontroll av varm mat, medan 13 % (26 %) saknade detta. Fyra procent (7st.) av de inspekterade storhushållen hade nedskrivna rutiner. På 79 % (154 st.) av de inspekterade storhushållen var detta ej aktuellt.

**Fig. 10 Finns dokumenterad temperaturkontroll av lufttemperaturen i kylarna**



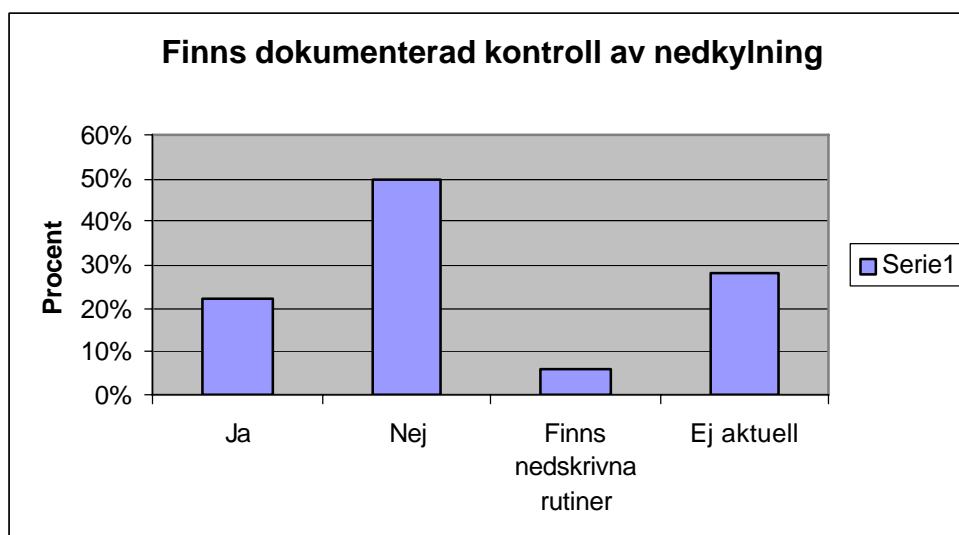
Av de inspekterade storhushållen var det 62 % (122 st.) som hade dokumenterad temperaturkontroll av lufttemperaturen i kylarna, medan 38 % (74 st) saknade dokumentation. Av de inspekterade storhushållen hade 13 % (26 st.) nedskrivna rutiner.

**Fig. 11 Finns dokumenterad temperaturkontroll av lufttemperaturen i frysarna**



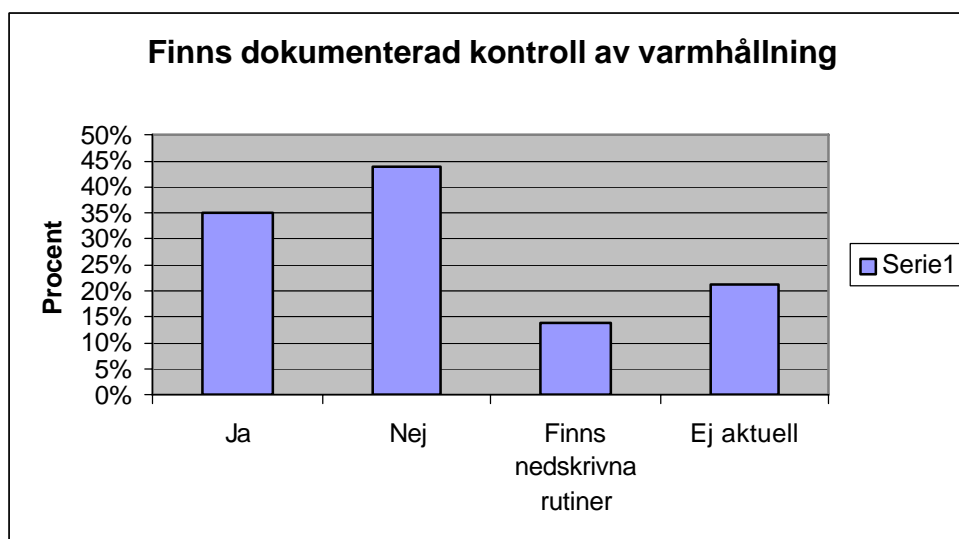
Av de inspekterade storhushållen var det 57 % (115 st.) som hade dokumenterad temperaturkontroll av lufttemperaturen i frysarna, medan 43 % (81 st.) saknade dokumentation. Tretton procent (25 st.) hade nedskrivna rutiner.

**Fig. 12 Finns dokumenterad kontroll av nedkylning**



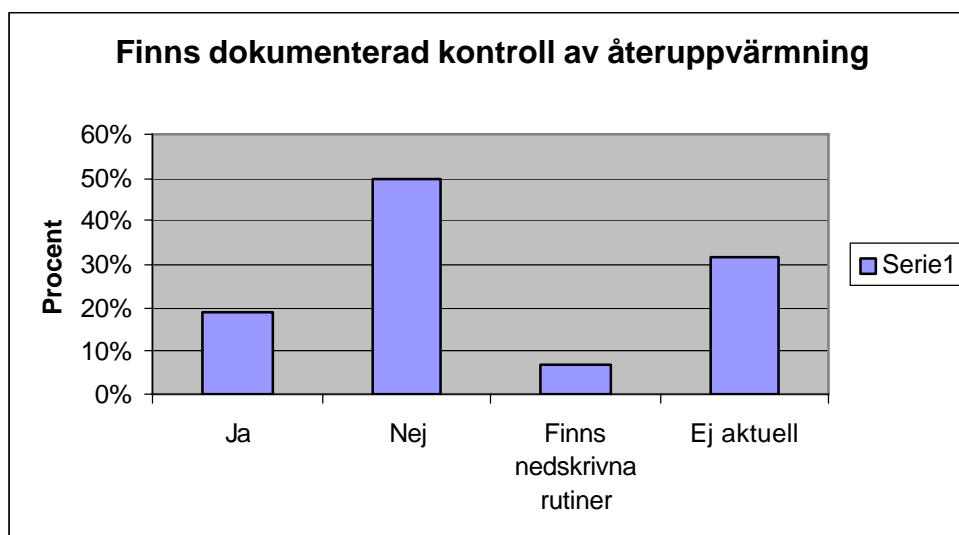
Av de inspekterade storhushållen var det 22 % (44 st.) som hade dokumenterad kontroll av nedkylning, medan 49 % (96 st.) saknade dokumentation. Sju procent (13 st.) hade nedskrivna rutiner för nedkylning. På 29 % (56 st.) av de inspekterade storhushållen var detta ej aktuellt.

**Fig. 13 Finns dokumenterad kontroll av varmhållning**



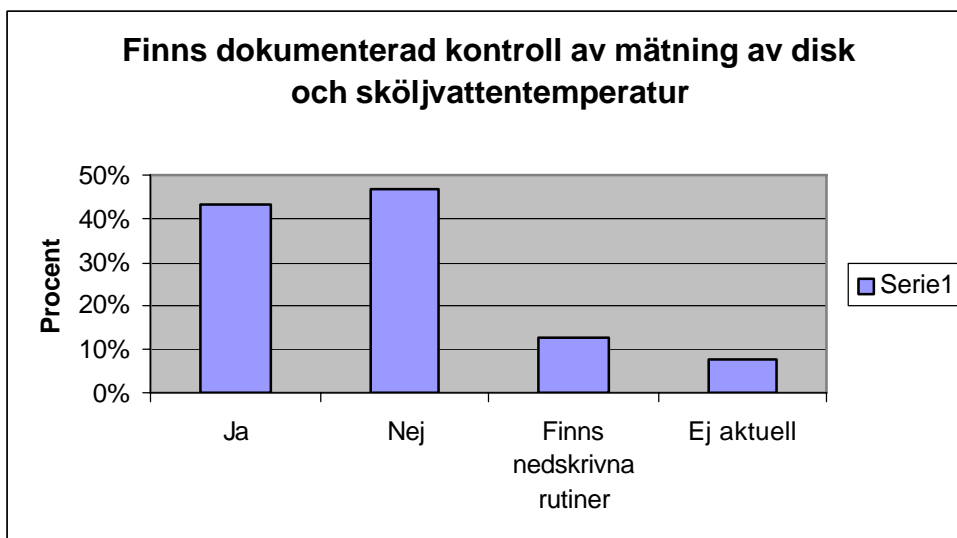
Av de inspekterade storhushållen var det 36 % (71 st.) som hade dokumenterad kontroll av varmhållning, medan 43 % (84 st.) saknade dokumentation. Fjorton procent hade nedskrivna rutiner för varmhållning. På 21 % (41 st.) av de inspekterade storhushållen var detta ej aktuellt.

**Fig. 14 Finns dokumenterad kontroll av återuppvärmning**



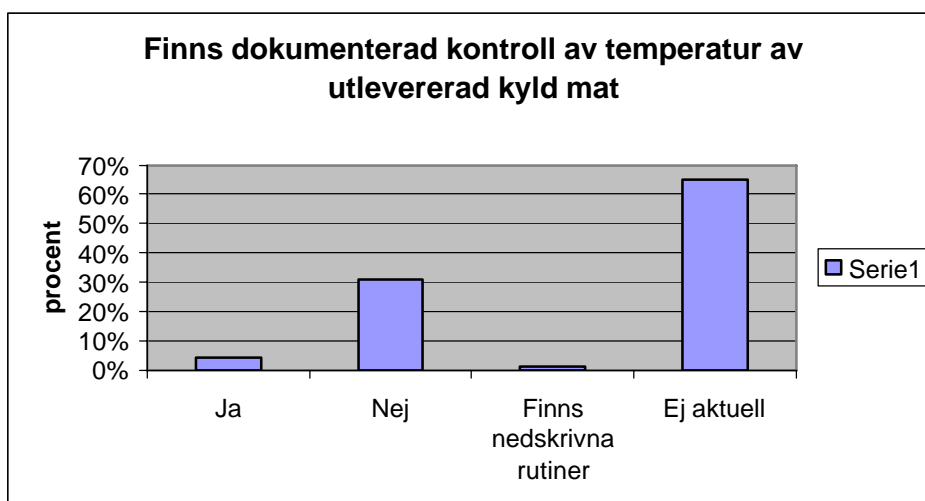
Av de inspekterade storhushållen var det 19 % (38 st.) som hade dokumenterad kontroll av återuppvärmning, medan 50 % (95 st.) saknade dokumentation. Sex procent (14 st.) hade nedskrivna rutiner för återuppvärmning. På 32 % (63 st.) av de inspekterade storhushållen var detta ej aktuellt.

**Fig. 15 Finns dokumenterad kontroll av mätning av disk- och sköljvattentemperatur**



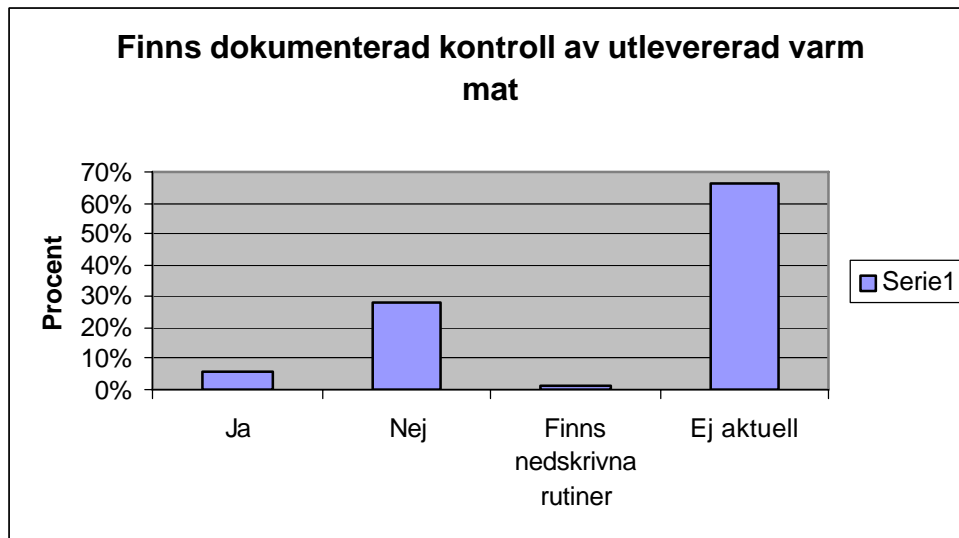
Av de inspekterade storhushållen var det 43 % (85 st.) som hade dokumenterad kontroll av mätning av disk och sköljvattentemperatur, medan 47 % (93 st.) saknade dokumentation. Tretton procent (26 st.) hade nedskrivna rutiner för kontroll av sköljvattentemperatur. På 7 % (13 st.) av de inspekterade storhushållen var detta ej aktuellt.

**Fig. 16 Finns dokumenterad kontroll av temperatur av utlevererad kyld mat**



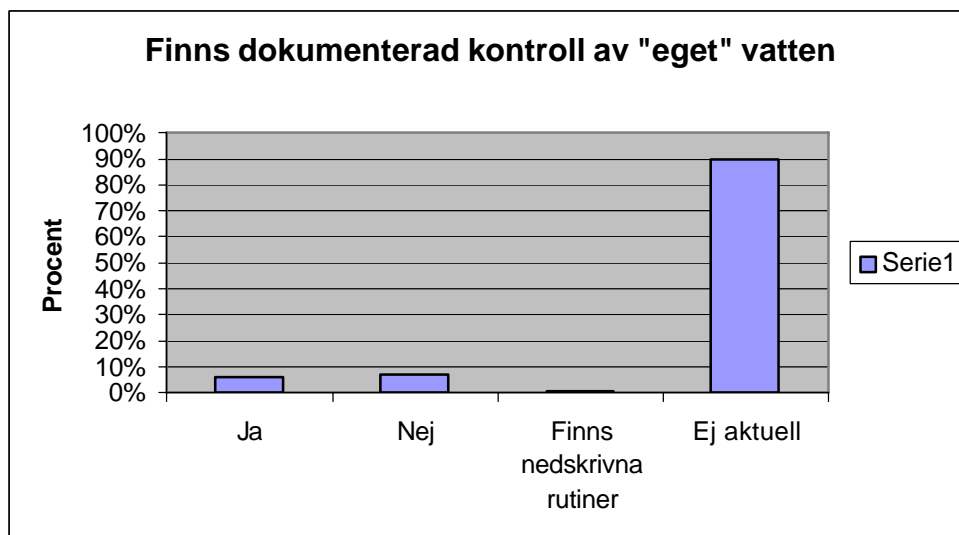
Av de inspekterade storhushållen var det 4 % (9 st.) som hade dokumenterad kontroll av temperatur av utlevererad kyld mat, medan 31 % (61 st.) saknade dokumentation. Två procent (3 st.) hade nedskrivna rutiner för kontroll av temperatur av utlevererad kyld mat. På 65 % (126 st.) av de inspekterade storhushållen var detta ej aktuellt.

**Fig. 17 Finns dokumenterad kontroll av utlevererad varm mat**



Av de inspekterade storhushållen var det 6 % (12 st.) som hade dokumenterad kontroll av utlevererad varm mat, medan 28 % (56 %) saknade dokumentation. En procent (3 st.) hade nedskrivna rutiner för kontroll av utlevererad varm mat. På 66 % (128 st.) av de inspekterade storhushållen var detta ej aktuellt.

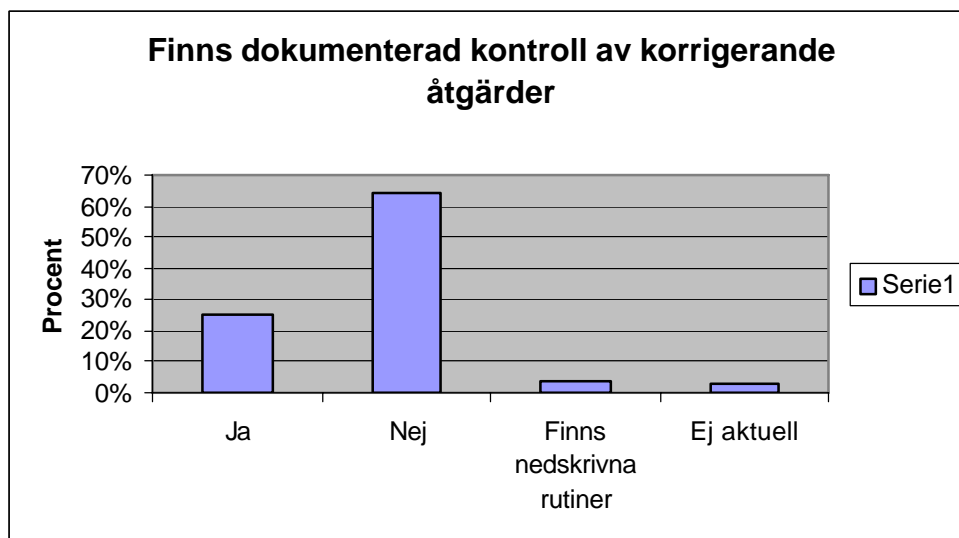
**Fig. 18 Finns dokumenterad kontroll av "eget" vatten**



Av de inspekterade storhushållen var det 6 % (12 st.) som hade dokumenterad kontroll av eget vatten, medan 7 % (15 st.) saknade dokumentation. En procent hade nedskrivna rutiner för kontroll av "eget vatten". På 90 % (175st.) av de inspekterade storhushållen var detta ej aktuellt.

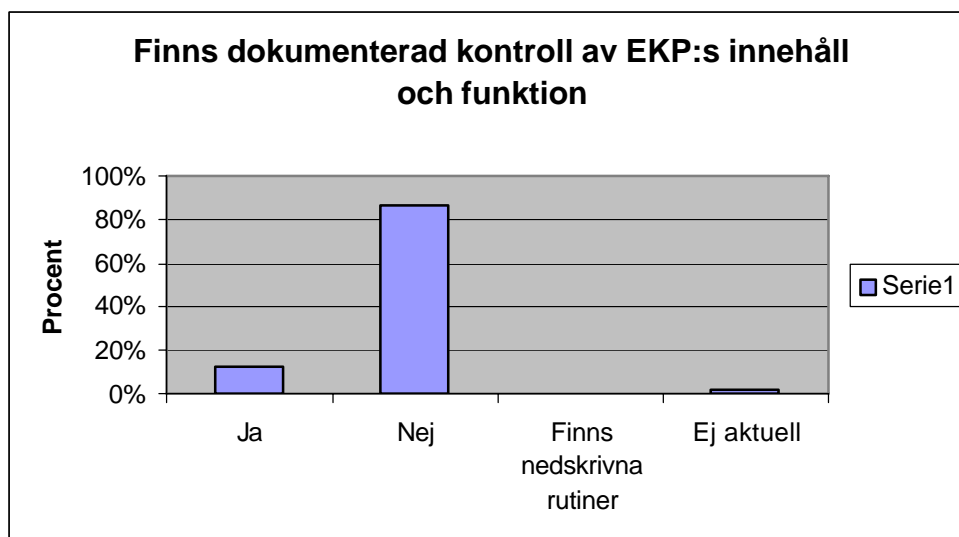


**Fig. 19 Finns dokumenterad kontroll av korrigerande åtgärder**



Av de inspekterade storhushållen var det 25 % (50 st.) som hade dokumenterad kontroll av korrigerande åtgärder, medan 64 % (123 st.) saknade dokumentation. Fyra procent (8 st.) hade nedskrivna rutiner för kontroll av korrigerande åtgärder. På 3 % (5 st) av de inspekterade storhushållen var detta ej aktuellt.

**Fig. 20 Finns dokumenterad kontroll av EKP:s innehåll och funktion**



Av de inspekterade storhushållen var det 13 % (27st.) som hade dokumenterad kontroll av EKP:s innehåll och funktion, medan 86 % (167 st) saknade dokumentation. Inget av storhushållen hade nedskrivna rutiner för detta. På 1 % (2 st. av de inspekterade storhushållen var detta ej aktuellt.

## **Resultatdiskussion**

Resultatet visar att ca 70 % av de inspekterade storhushållen har någon form av egenkontroll. Om man ser till hur stor del av storhushållen som svarar upp till de krav som ställs i och med införandet av datorbaserade inspektioner, kan man se att endast ett fåtal kommer i närheten av de krav som ställs.

Genom att titta på sådana saker som funnits med i tidigare mallar för egenkontrollprogram så kan man se att dessa finns dokumenterade hos flertalet av dem som har egenkontrollprogram. I detta sammanhang kan nämnas dokumentation av lufttemperatur i kylar och frysar. Hit hör även kontrollmätning av ankommande kylvaror.

Till saker som saknas i egenkontrollprogrammen och som kan betecknas som ”nya” kan nämnas dokumentation med avseende på den kontroll som skall göras för att säkerställa att material för förpackning av livsmedel eller annan utrustning har sådan beskaffenhet att genom dess användning fara inte uppkommer för att livsmedel tillförs främmande ämne eller på annat sätt förorenas.

Då det gäller saker som inspektörerna valt att rapportera som ej är aktuella har projektgruppen diskutera om inte frågan missuppfattats. Utbildning är alltid aktuell för personalen så denna fråga måste ha feltolkats. Bedömningen att korrigerande åtgärder ej är aktuella är också en sådan fråga, med tanke på att något måste ha hänt under året.

Många av de inspekterade storhushållen har dokumentation av saker som de utför men det finns inga nedskrivna rutiner för hur man gör och när man skall göra det. Detta innebär att storhushållen inte gjort en riskbedömning om när, hur och hur ofta det kan vara lämpligt att utföra mätningarna. Mätningar har ju inget självändamål utan dessa görs för att minska risken att livsmedlen som serveras skall vara farliga för konsumenten.

## **Slutsats**

Under de kommande åren kommer det att vara viktigt att inspektörerna jobbar med egenkontrollen ute i verksamheterna. Detta för att få storhushållen ute i landet att införa de rutiner som följer med införandet av datorbaserade inspektioner. Vi ser att detta kommer att ta tid, men det är ingen omöjlighet.

Resultatet av denna studie visar att det kommer att krävas stora insatser av inspektörerna runt om i Västra Götaland för att få storhushållen att införa de rutiner som krävs i och med införandet av datorbaserade inspektioner

## **Projektorganisation**

Sammanställning, tolkning och presentation av projektet har skötts av nedanstående personer. Dessa personer besvarade även alla frågor under projektets gång.

Daniel Olofsson Lysekils kommun

Direkt telnr: 0523-192 24, E- mail: [daniel.olofsson@lysekil.se](mailto:daniel.olofsson@lysekil.se)

Berit Johansson Alingsås Kommun.

Direkt telnr: 0322-61 63 38, E mail: [berit.johansson@alingsas.se](mailto:berit.johansson@alingsas.se)

# Checklista

**Kommun:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Inspektör:** \_\_\_\_\_ **tfn** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Insp.ställe:** \_\_\_\_\_ **Inspektionsdatum** \_\_\_\_\_

	1	2	3	4
Finns egenkontrollprogram för verksamheten				
Finns dokumenterade utbildningsinsatser				
Finns dokumenterad kontroll av rengöringen				
Finns dokumenterad plan för underhåll av lokaler och utrustning				
Finns dokumentation av förebyggande åtgärder för att förhindra skadedjur				
Finns dokumenterad kontroll för förpackningsmaterial				
Finns dokumenterad ankomstkontroll av varor och emballage				
Finns dokumenterad ankomstkontroll av kylvaror				
Finns dokumenterad ankomstkontroll av varm mat				
Finns dokumenterad temperaturkontroll av lufttemperaturen i kylarna				
Finns dokumenterad temperaturkontroll av lufttemperaturen i frysarna				
Finns dokumenterad kontroll av nedkylning				
Finns dokumenterad kontroll av varmhållning				
Finns dokumenterad kontroll av återuppvärmning				
Finns dokumenterad kontroll av mätning av disk och sköljvatten temperatur				
Finns dokumenterad kontroll av temperatur på utlevererad kyld mat				
Finns dokumenterad kontroll av temperatur på utlevererad varm mat				
Finns dokumenterad kontroll av " eget " vatten				
Finns dokumenterad kontroll av korrigerande åtgärder				
Finns dokumenterad kontroll av EKP:s innehåll och funktion				

**1. Ja 2. Nej 3. Finns nedskrivna rutiner 4. Ej aktuellt**

För information se Hjälpreda till checklista för storhushåll version 1.2



LÄNSSTYRELSEN  
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN

[www.o.lst.se](http://www.o.lst.se)

