

Ystad-Österlenregionens  
miljöförbund

# PROJEKT

## Kiosker, bensinmackar och mindre butiker med fler

Kontroll av verksamheter som klassas som handel  
med små hygieniska risker



Ystad-Österlenregionens miljöförbund

Gladanleden 2, 273 36 TOMELILLA, telefon: 0417-57 35 00, e-post: [exp@ystadosterlenmiljo.se](mailto:exp@ystadosterlenmiljo.se)  
hemsida: [www.ystadosterlenmiljo.se](http://www.ystadosterlenmiljo.se)

## Syfte och mål

De verksamheter som fått kontroll är verksamheter som klassas som handel med små hygieniska risker. Detta innebär till exempel affärer vid bensinmackar, butiker som endast säljer förpackade livsmedel, kiosker och frukostservering. Projektet pågick under tiden 1 januari 2019 till 1 september 2019.

## Bakgrund

Vid inspektionen har vi granskat hur verksamheterna arbetar med rengöring/avfall, personlig hygien, skadedjursbekämpning, temperaturer, information, spårbarhet.

Vi har även kontrollerat om de har kunskaper om livsmedelssäkerhet och vilken utbildning som ges inom verksamheterna.

När vi har granskat verksamheternas arbete med information till sina kunder har vi fokuserat på hur de informerar om olika allergener.

Dessutom kontrollerades rätt administrativa uppgifter (bl.a. org.nr, e-postadress).

Vid inspektionen användes en checklista med lagstiftningsområde och en kort beskrivning, se bilaga I.

## Genomförande

Enligt miljöförbundets långsiktiga verksamhetsplan ska dessa verksamheter ha tillsyn under en tre års period. Kan vara från vart annat år till vart tredje år. Detta innebär att inte alla verksamheter får tillsyn samma år, kan vara olika beroende när verksamheten registrerades eller om de är i erfarenhetsklass A eller B.

Besöken sker oanmält.

Inspektionen börjar med en genomgång av planerad inspektion och checklista för projektet.

Efter avslutas inspektionen med att sammanfatta eventuella avvikelser, brister eller synpunkter. Detta görs tillsammans med verksamhetsutövaren eller ansvarig personal.

Inspektionsrapport lämnas på plats vid mindre iakttagelser eller skickas vid allvarigare avvikelser.

I rapport med allvarliga avvikelser framgår det lagkrav och laghänvisning.

Exempel:

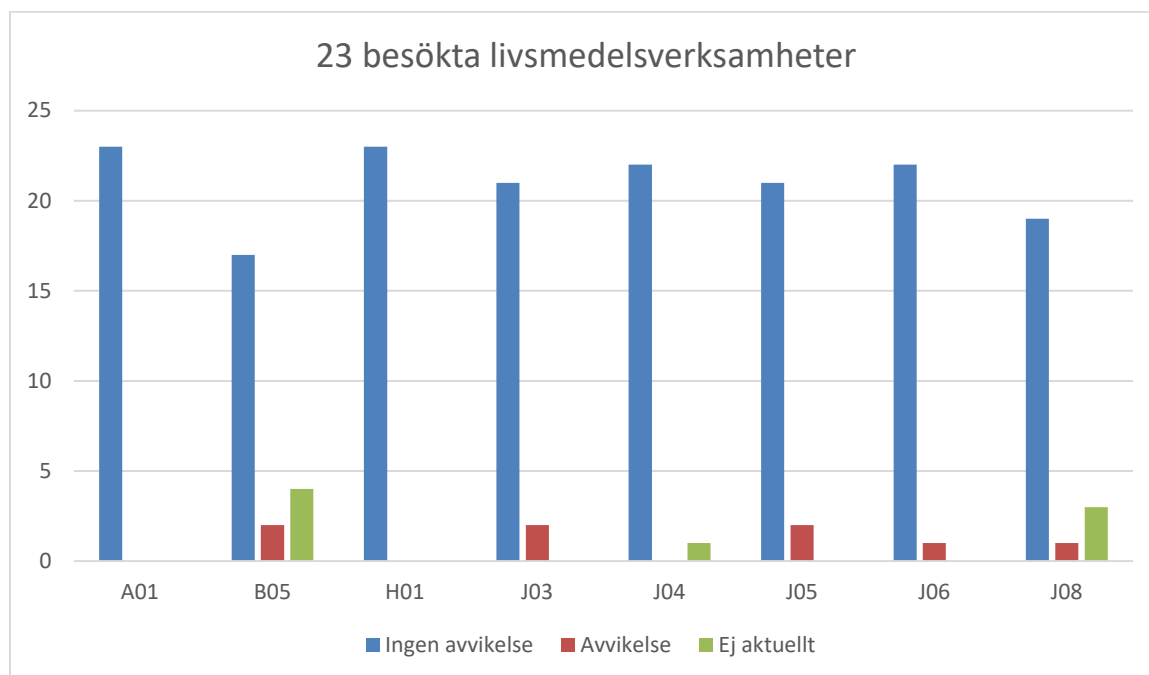
*Avvikelse, Utrustningen är smutsig.*

*Lagkrav och laghänvisning, Alla föremål som kommer i kontakt med livsmedel ska rengöras effektivt och desinficeras när det är nödvändigt. Rengöring och desinficering ska ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för förorening och smitta.*

*Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1a*

## Resultat

Resultatet av de 23 besökta livsmedelsverksamheter. Nedan sammanfattas resultatet och vad som kontrollerades i projektet.



A01 Registrering av anläggning, *Inga avvikelser*

B05 Övrig livsmedelsinformation, *2 avvikelser, 4 ej aktuellt (endast förpackade varor)*

H01 Spårbarhet, *Inga avvikelser*

J03 Hygien före, under och efter processen, *2 avvikelser*

J04 Personlig hygien, *1 ej aktuell (endast förpackade varor)*

J05 Utbildning i hygien och arbetsmetoder, *2 avvikelser*

J06 Bekämpning av skadedjur, *1 avvikelse*

J08 Upprätthållande av kylkedjan, *1 avvikelse, 3 ej aktuella (inga kyl- eller frysvaror)*

## Verksamheter som deltagit i projektet

Österlens Gästherbärke, Leif Handlare, OK Q8 Brösarp, Autoseum, KIN Bröd & Fik, MM Candy, Circle K Simrishamn, Circle K Ystad (Malmörendellen), Marias Kött & Grönt, Nik Telecom, Rörums Musteri, Tomelilla Frukt & Grönt, Dalängarna Gård, Gården mellan slotten, Preem Ystad, Ok Q8 Ystad, Nik Telecom (efter flytt), Netto Simrishamn, Ystad Arena badet, Östangård B & B, Ystad Arena Vip, Tiosken Skåne Tranås, Axla Wellness Ystad

## Slutsats

Resultatet visar att majoriteten av företagen lever upp till lagstiftningen.

Rapport sammanställd av: Mats Bergström

Ystad-Österlenregionens miljöförbund

Gladanleden 2, 273 36 TOMELILLA, telefon: 0417-57 35 00, e-post: exp@ystadosterlenmiljo.se  
hemsida: www.ystadosterlenmiljo.se

## Bilaga I

Anläggning:		Datum:
Företagets namn, adress:		<input type="checkbox"/> Restaurang <input type="checkbox"/> Butik
Fordon/vagn Reg.nr		
Idnr/orgnr/personnr		

Rutin	JA	NEJ	Beskrivning
B05 Övrig livsmedelsinformation (skylt), <i>Förordningen (EU) nr 1169/2011</i>			
H01 Allmänna bestämmelser om spårbarhet <i>Artikel 18 i förordningen (EG) nr 178/2002, punkt 1</i>			Beskriv hur produkter som lämnar företaget kan spåras tillbaka till produktionstillfälle och leverantör. Ett steg bakåt och ett steg framåt.
J03 Hygien före, under och efter processen <i>Bilaga II, kap I-VI i förordningen (EG) nr 852/2004</i>			Beskriv hur all rengöring ska gå till inom anläggningens lokaler, i fordon och av utrustning, samt hur rengöringen kontrolleras.
J04 Personlig hygien <i>Bilaga II, kap. VIII i förordningen (EG) nr 852/2004</i>			Beskriv vad som gäller beträffande skydds- och arbetskläder, smycken, personlig hygien och andra försiktighetsåtgärder som ska vidtas t.ex. vid sjukdom för att inte livsmedlen ska smittas.
J05 Utbildning i hygien och arbetsmetoder <i>Bilaga II, kap. XII i förordningen (EG) nr 852/2004</i>			Beskriv företagets plan för introduktion och handledning av nyanställda och utbildning för personal.
J06 Bekämpning av skadedjur <i>Bilaga II, kap. VI och IX i förordningen (EG) nr 852/2004</i>			Beskriv hur företaget skyddar sig mot skadedjur och skadeinsekter. Hur förekomsten av skadedjur detekteras samt hur fallor placeras. Eventuellt kontrakt med saneringsföretag som finns.
J08 Upprätthållande av kylkedjan <i>Bilaga II, kap. IX i förordningen (EG) 852/2004</i>			Beskriv hur korrekta temperaturer hålls och hur de kontrolleras i utrymmen och vid temperaturkritiska produktionsmoment, samt om nödvändigt hur de dokumenteras. Även mottagning.
A01 Registrering av anläggningen <i>Artikel 6, förordningen (EG) 852/2004</i>			Stämmer uppgifter (bl.a. rätt organisationsnummer)
<b>Uppföljning extra offentlig kontroll</b>			
<b>Uppföljning nästa ordinarie kontroll</b>			