

KORT FORTALT OM TILSYN I HURTIGMATBRANSJEN

MARS - AUGUST 2014



Foto: mariannmat.wordpress.com

Næringsmiddelinspektører i Mattilsynets region Buskerud, Vestfold og Telemark har utført mer enn 340 tilsyn i hurtigmatbransjen.

Grunnleggende hygieneforståelse i den daglige driften har vært kontrollert. Resultatene viser at næringsmiddelinspektørenes arbeid er viktig for å forebygge matrelatert sykdom.

Bakgrunn

Det er flere år siden hurtigmatbransjen har hatt en spesiell oppfølging. Det var derfor behov for at bransjen fikk en ny samlet tilsynsrunde. Det ble bestemt at det skulle utføres vanlige tilsyn med noen få forhåndsbestemte kontrollpunkter (kravpunkter), i en bestemt periode. Tilsynsperioden har vært mars – 15. august 2014. Inspektørene har sett på ansattes håndvaskrutiner og bruk av arbeidsantrekk, renholdsrutiner i virksomheten, beskyttelse av mat mot forurensing (kryssforurensing), samt temperaturstyring. I tillegg har det ved noen av tilsynene vært vurdert om det er gode rutiner for sporing av mat/råvarer eller om virksomheten har sikret at det er tilstrekkelig hygienisk kompetanse.

Ved tilsynene har inspektørene også gitt veiledning i forhold til allergener, arbeid ved sykdom og annen informasjon om hygienisk drift, se bakerst.

Regelverksgrunnlag

- Matloven (Lov 19. des 2003 om matproduksjon og mattrygghet mv)
- Næringsmiddelhygieneforskriften (Forskrift 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene)
- Internkontrollforskriften (Forskrift 15. desember 1994 om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen)
- Matlovsforskriften (Forskrift 22. desember 2008 nr. 1620 om allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket)

Tilsynsomfang

Kontrollpunkter (kravpunkt) det ble ført tilsyn med:

- personlig hygiene - herunder håndvaskrutiner og arbeidsantrekk
- orden, renhold og vedlikehold,
- beskyttelse mot forurensing (kryssforurensing),
- temperaturstyring

Det var frivillig å velge ett kravpunkt til, enten et med sporing eller ett ang kompetanse.

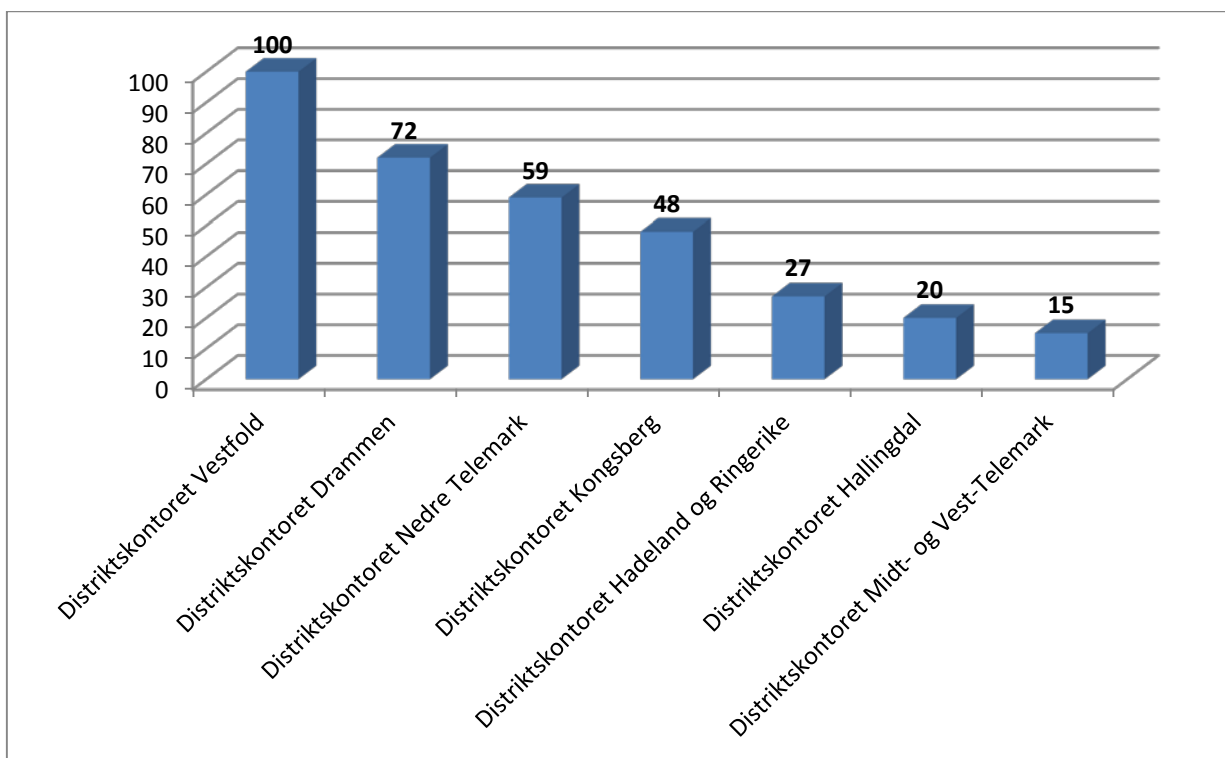
Det ble ført tilsyn med virksomheter som produserer **varm** hurtigmat, eksempelvis gatekjøkken, bensinstasjoner, kebab-utsalg og pizzabakere (unntatt de som definerer seg selv som restauranter).

Distriktskontorene valgte selv virksomheter basert på sin lokalkunnskap og risiko.

Funn

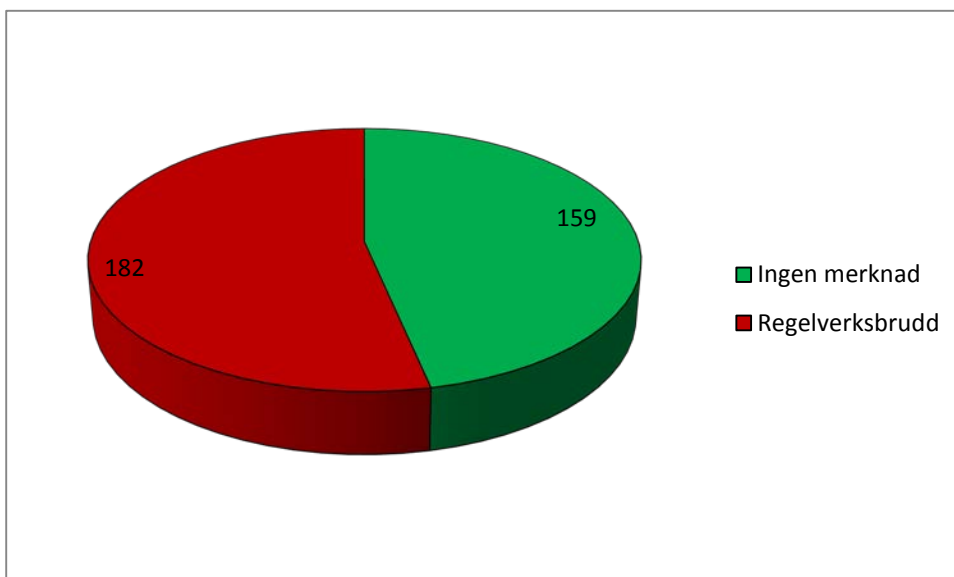
Inspektørene veiledet og informert mye under og i etterkant av tilsynene, men det er skuffende at det er avdekket regelverksbrudd i mer enn halvparten av virksomhetene. For mange av virksomhetene i denne delen av hurtigmatbransjen har mangelfulle rutiner for grunnleggende hygienisk drift. Det kan tyde på mangelfunn kompetanse og forståelse for å sikre trygg mat.

Figur 1 – Antall tilsyn pr distriktskontor



Det er utført totalt 341 tilsyn i regionen.

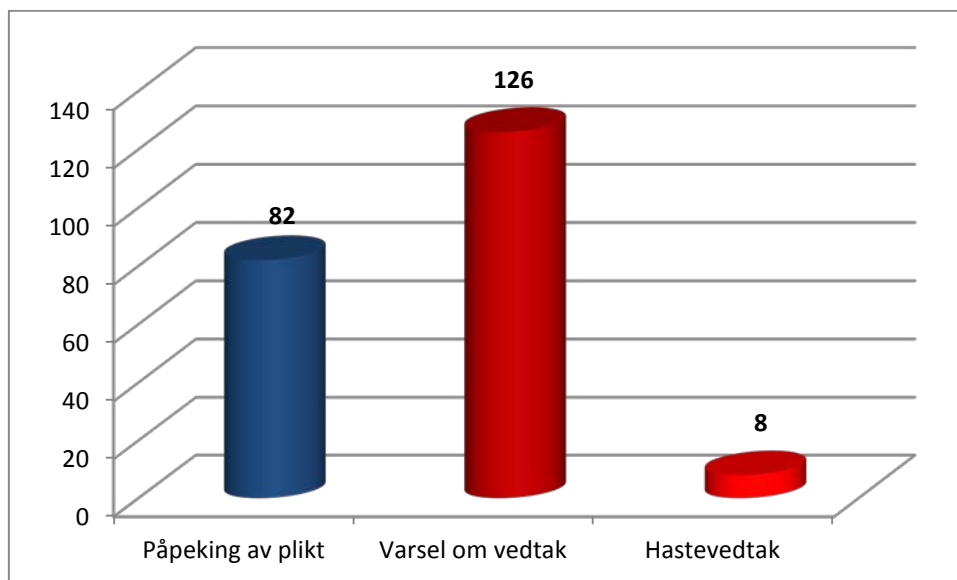
Figur 2 - Andel virksomheter med og uten regelverksbrudd



Av 341 tilsyn, har 47 % av virksomhetene ingen regelverksbrudd, mens 53 % av virksomhetene har regelverksbrudd.

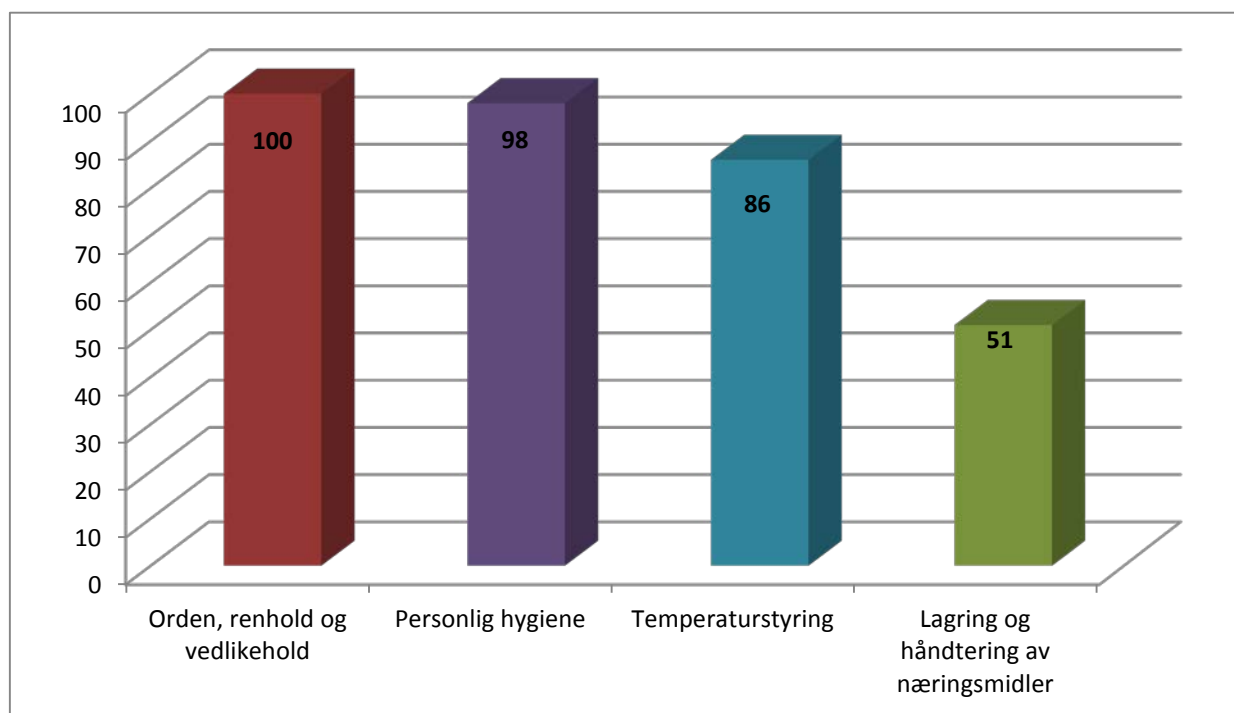
Figur 3 – Oppfølging av regelverksbruddene

Det er 182 virksomheter som har ett eller flere regelverksbrudd (jfr. fig 2). Figur 3 under viser at 82 virksomheter fikk påpekt plikt til å følge regelverket (informasjon om regelverkets krav som skal følges), 126 virksomheter fikk varsel om vedtak, og 8 virksomheter fikk vedtak på stedet (hastevedtak).



Hastevedtak viser at regelverksbruddet er alvorlig og må rettes umiddelbart eller innen kort frist. Fire distriktskontor har gitt hastevedtak, det er henholdsvis Drammen, Hadeland og Ringerike, Nedre Telemark og Vestfold. Hastevedtakene har medført enten stenging av virksomheten, omsetningsforbud eller beslag av mat. Stenging skyldtes enten manglende håndvask, mangelfullt renhold i lokaler, av utstyr og kontaktpunkter eller mye rot der mat lagres og produseres. Omsetningsforbud og beslag skyldtes mangelfull temperaturstyring eller sporbarhet på kjøtt, som gjorde at kjøttet ble vurdert som helsefarlig.

Figur 4 – Kontrollpunkt (kravpunkt) med regelverksbrudd



Oversikten over viser hvilke områder det er funnet flest regelverksbrudd på (definert som kravpunkt).