



Eftirlitsverkefni 2012

Sjálfafgreiðslubarir

(Febrúar 2013)



Efnisyfirlit

1. Inngangur	2
2. Eftirlitsverkefni	2
3. Framkvæmd	3
4. Niðurstöður.....	4
4.1. Tegund sjálfsafgreiðslubars	4
4.2. Er skrifleg þrifaáætlun til staðar?.....	4
4.3. Hver er tíðni þrifa á áhöldum?.....	5
4.4. Hver er tíðni þrifa á ílátum/boxum?	5
4.5. Eru tangir og önnur áhöld þriffin í uppvottavél?.....	5
4.6. Eru þrif skráð?	6
4.7. Mat eftirlitsaðila á þrifum sjálfafgreiðslubars.....	6
4.8. Er til skrifleg verklag fyrir áfyllingar?	6
4.9. Skriflegt verklag fyrir áfyllingar, hvað felst í því?.....	7
4.10. Getur seljandi veitt fullnægjandi upplýsingar um innihald vörunnar?	7
4.11. Er fylgst með hitastigi matvæla í sjálfsafgreiðslubar þar sem þess er þörf?.....	7
4.12. Eru til skráningar um hitastigseftirlit?.....	8
4.13. Hefur umsjónarmaður yfirsýn yfir barinn?.....	8
5. Samantekt	8

1. Inngangur

Stjórnandi matvælafyrirtækis er ábyrgur fyrir öryggi þeirra matvæla sem hann framleiðir. Einnig skulu þeir sem dreifa matvælum koma í veg fyrir að matvæli mengist og halda skal hitastigi þannig að komið verði í veg fyrir fjölgun örvera.

Verslanir með sjálfsafgreiðslubari þurfa að uppylla viðeigandi kröfur um góða starfshætti sem settar eru fram í reglugerð nr. 103/2010 (EB/852/2004) um hollustuhætti. Þær eiga að vera með innra eftirlit sem lýsir því hvernig góðir starfshættir eru tryggðir. Það fer eftir eðli og umfangi starfsemi matvælafyrirtækisins hvaða kröfur eru gerðar til innra eftirlits fyrirtækjanna. Verslanir með sjálfsafgreiðslu flokkast í flokk 2 skv. bækling MAST um innra eftirlit. (<http://mast.is/matvaelastofnun/innra-eftirlit/>). Það þýðir að þau eiga að setja upp innra eftirlit sem tekur á góðum starfsháttum og skal því lýst skriflega. Sem dæmi um góða starfshætti sem eiga við sjálfsafgreiðslubari eru þrifaáætlanir, örugg meðhöndlun matvæla og hitastigseftirlit þar sem það á við.

Einnig skulu stjórnendur gera sér grein fyrir þeim hættum sem geta komið upp í tengslum við sjálfsafgreiðslubari og hvað sé hægt að gera til að fyrirbyggja hættur.

Neytendur eiga að geta fengið upplýsingar um innihald þeirra matvæla sem ekki eru neytendaumbúðum (reglugerð nr. 503/2005 um merkingar matvæla). Matvæli sem seld eru frá sjálfsafgreiðslubar eru dæmi um þannig matvæli og skuli upplýsingar vera aðgengilegar sé óskað eftir þeim.

2. Eftirlitsverkefni

Eitt af hlutverkum Matvælastofnunar (MAST) er að hafa yfirumsjón með matvælaeftirliti. Í yfirumsjón felst samræming matvælaeftirlits þannig að framkvæmdin sé með sama hætti á landinu öllu. Sameiginleg eftirlitsverkefni eru ein þeirra aðferða sem Matvælastofnun notar í samvinnu við Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaganna til að stuðla að samræmingu. Í eftirlitsverkefnum beinist athyglin að sams konar starfsemi á öllu landinu. Farið er yfir sömu spurningar í eftirlitinu, staðan könnuð og eftirlitsaðilar krefjast úrbóta þar sem þörf er á. Með þessu er vakin athygli matvælafyrirtækja á ákveðnum kröfum sem gilda um starfsemina og tækifæri gefst til lagfæringa.

Tilgangur þessa eftirlitsverkefnis var að kanna hreinlæti í og við sjálfsafgreiðslubari í smásöluverslunum. Einnig var kannað hvort fullnægjandi upplýsingar og/eða merkingar um innihald matvæla sem eru í sjálfsafgreiðslubörum, séu til staðar.

Í verkefninu var skoðað hvort:

- Matvælafyrirtækin viðhafi fullnægjandi hreinlæti og eftirlit með þrifum við sjálfsafgreiðslubari
- Áfylling á sjálfsafgreiðslubari sé með þeim hætti að tryggt sé að eðlileg endurnýjun verði, t.d. að tryggt sé að ekki sé fyllt ofan á eldri matvæli.
- Matvælafyrirtæki viðhaldi kælikeðjunni í þeim tilvikum þegar það á við.
- Matvælafyrirtækin hafi upplýsingar um innihald þeirra matvæla sem eru í boði í sjálfsafgreiðslubörum
- Er skilgreindur (skriflega) sérstakur ábyrgðaraðili sjálfsafgreiðslubarsins skv. eftirlitshandbók HES og MAST

3. Framkvæmd

Eftirlitið fór fram frá 1. febrúar til 31. desember 2012 og tóku níu heilbrigðiseftirlitssvæði þátt í því. Tafla 1 gefur yfirlit yfir þátttökuna. Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaganna fer með eftirlit með smásölufyrirtækjum og því tók Matvælastofnun ekki þátt í þessu verkefni.

Útbúið var spurningarblað með 13 spurningum. Eftirlitsaðilar áttu að kanna með viðtölum við forsvarsmennhvornig reglur um sjálfafgreiðslubari væru í verslunum. Niðurstöður skráðu eftirlitsaðilar í „*Googledrive*“. Matvælastofnun sjá um úrvinnslu niðurstaðna.

Heilbrigðiseftirlitssvæðin tíu. eru:

- Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis (HHK)
- Heilbrigðieftirlit Reykjavíkur, Matvælasvið (HER)
- Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HKJ)
- Heilbrigðiseftirlit Vesturlands (HVL)
- Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða (HVF)
- Heilbrigðiseftirlit Norðurlands vestra (HNV)
- Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE)
- Heilbrigðiseftirlit Austurlands (HAUST)
- Heilbrigðiseftirlit Suðurlands (HSL)
- Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja (HSN)

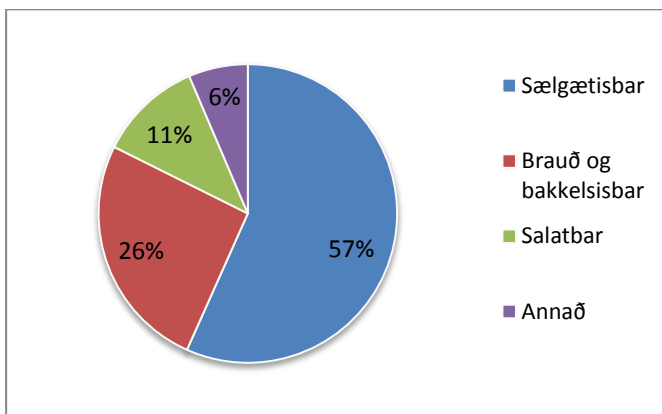
Tafla 1. Fjöldi skýrslna

	HHK	HER	HKJ	HVL	HVF	HNV	HNE	HAUST	HSL	HSN	MAST
Skýrslur	34	67	14	0	7	5	7	20	3	4	0

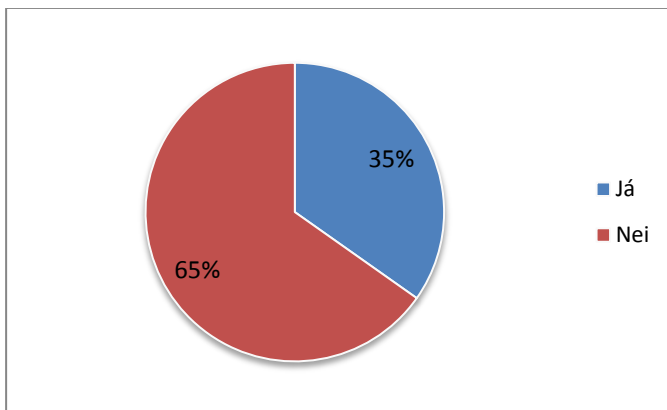
4. Niðurstöður

Niðurstöður hverrar spurningar eru birtar í kökuritum. Í þeim tilfellum sem spurning á ekki við þá eru eingöngum birtar þær niðurstöður sem eiga við. Sem dæmi má nefna eftirlit með hitastigi. Ekki er þörf á að fylgjast með hitastigi í sælgætisbar og brauð- og bakkelsisbar og því eru þær niðurstöður ekki með í spurningu 4.11 og 4.12.

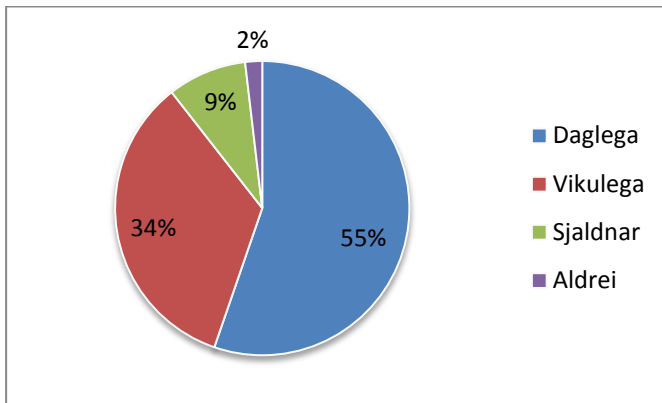
4.1. Tegund sjálfsafgreiðslubars



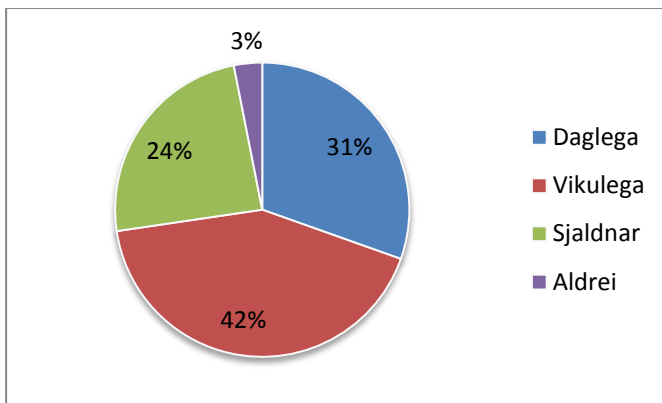
4.2. Er skrifleg þrifaáætlun til staðar?



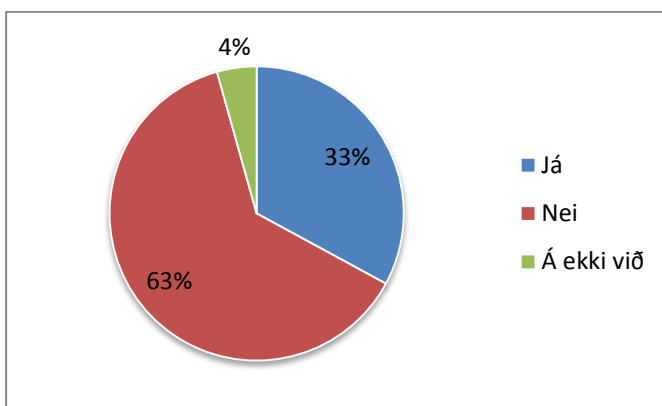
4.3. Hver er tíðni þrifa á áhöldum?



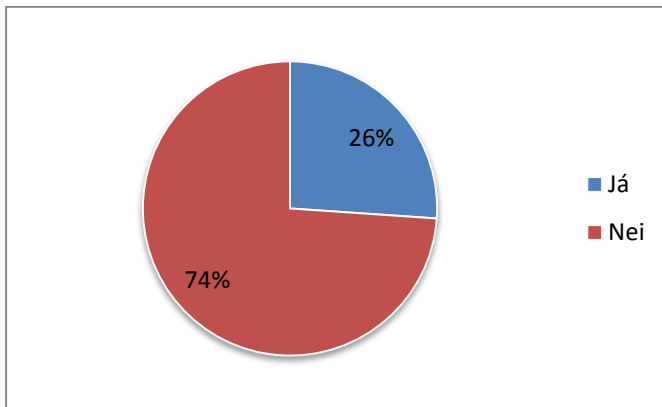
4.4. Hver er tíðni þrifa á ílátum/boxum?



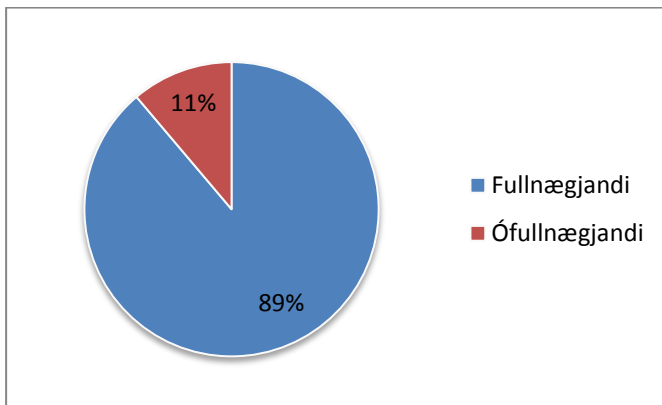
4.5. eru tangir og önnur áhöld þrifu í uppvottavél?



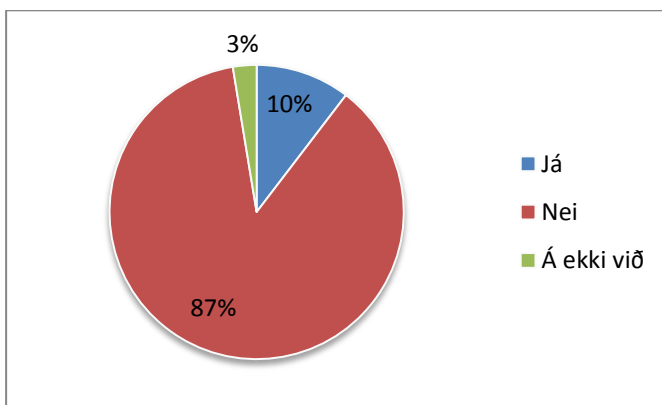
4.6. Eru þrif skráð?



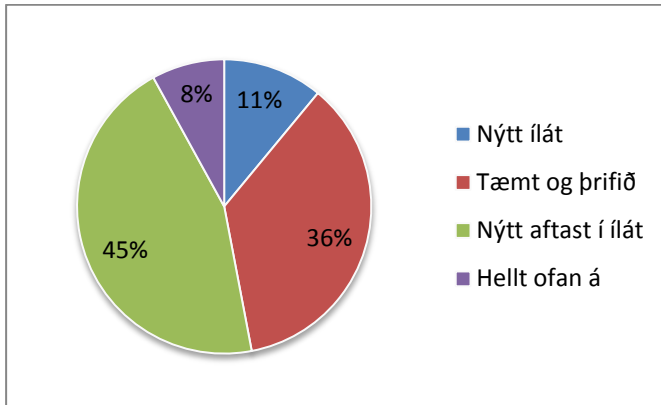
4.7. Mat eftirlitsaðila á þrifum sjálfafgreiðslubars.



4.8. Er til skrifleg verklag fyrir áfyllingar?

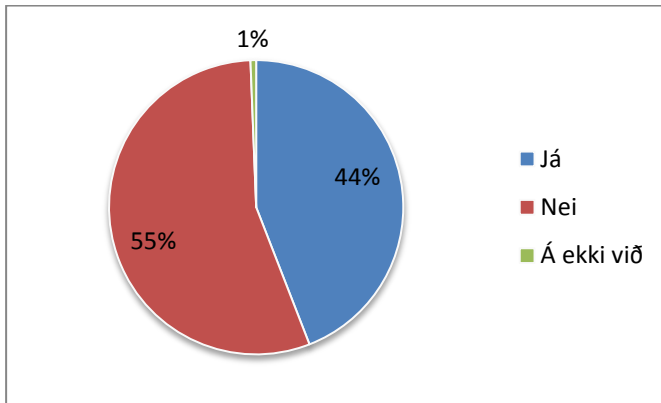


4.9. Skriflegt verklag fyrir áfyllingar, hvað felst í því?

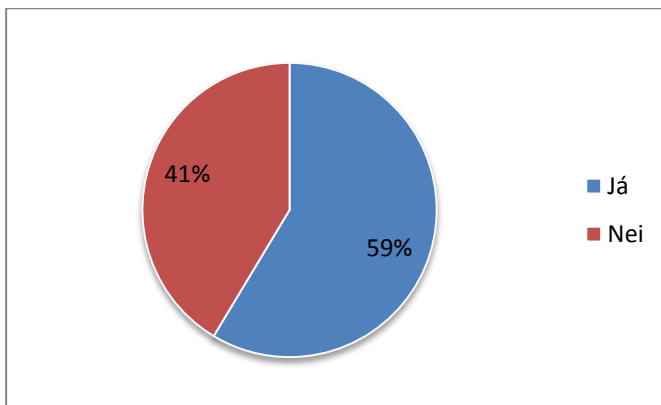


Hér eru þeir sem svöruðu nr.4.8 að undanskildum þeim sem sögðu „á ekki við“. Hér svara því einnig þeir sem höfðu skilgreint verklag þó það væri ekki skriflegt.

4.10. Getur seljandi veitt fullnægjandi upplýsingar um innihald vörunnar?

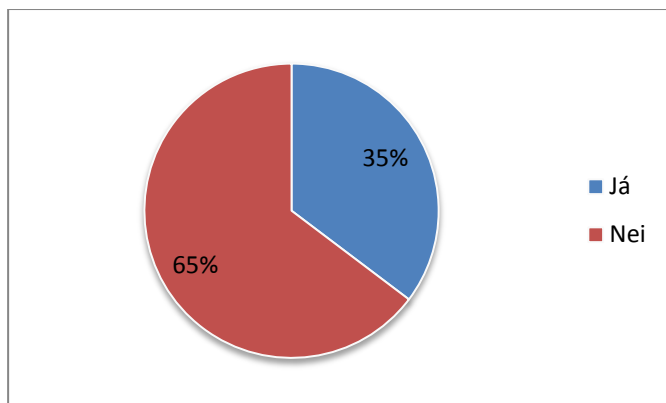


4.11. Er fylgst með hitastigi matvæla í sjálfsafgreiðslubar þar sem þess er þörf?

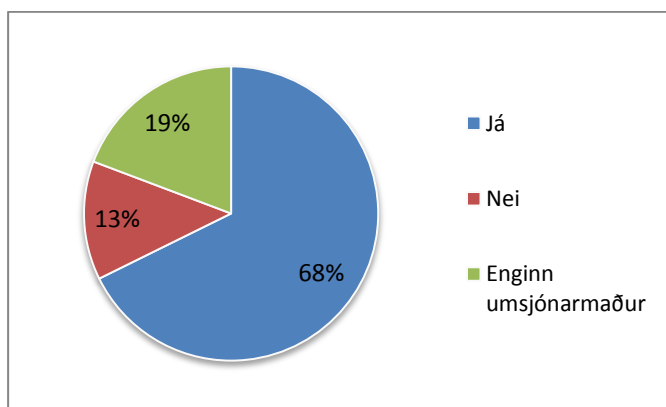


Af þeim 23 sem ættu að fylgjast með hitastiginu voru aðeins 6 með skráningu á hitastigi.

4.12. Eru til skráningar um hitastigseftirlit?



4.13. Hefur umsjónarmaður yfirsýn yfir barinn?



5. Samantekt

Alls voru 161 sjálfsafgreiðslubarir skoðaðir. 57 % þeirra voru sælgætisbarir, 26 % brauð- og bakkelsisbarir, 11 % voru salatbarir og 6 % ýmiskonar barir. Ekki er þörf hitastigstýringu í sælgætis og brauðbörum. Viðkvæm matvæli þar sem þörf er á hitastigstýringu voru seld frá 11 – 17 % þeirra bara sem voru skoðaðir í könnuninni.

Skriflegt verklag hvað varðar þrif var til í 35 % tilvika. Þrif voru eingöngu skráð í 26 % tilvika. Áhöld voru þvegin daglega í 55 % tilvika. Í 34 % tilvika voru þau þvegin vikulega. Ílát undir matvælin voru þrifuð daglega í 31 % tilvika og vikulega í 42 % tilvika. Þrátt fyrir að ætla mætti að vikuleg þrif séu ekki nægjanleg mátu eftirlitsaðilar þrif fullnægjandi í 89% tilvika. Matið byggðist á sjónrænu mati. Ekki voru tekin nein sýni.

Skriflegt verklag, hvað varðar áfyllingu var til fyrir 10 % af sjálfsafgreiðslubörunum. Þegar spurt var hvað fælist í skriflegu verklagi svöruðu þó mun fleiri eða 57%, sem bendir til þess að til sé skilgreint verklag þótt svo það sé ekki skriflegt. Í 36 % tilvika eru ílát tæmd og þrifuð fyrir áfyllingu í 45 % tilvika er fyllt á með því að setja það sem bætt er við aftast í ílátið.

Eingöngu var þörf á að fylgjast með hitastigi í salatbörum sem voru 11% baranna og í eitthvað af þeim börum (6 %)sem féllu undir annað. Í 59 % þessara bara var fylgst með hitastigi en í 41 % var ekki fylgst með því. Af þeim sem fylgjast með hitastigi skráðu 30 % hitastigið.

Tæplega helmingur eða 44 % sjálfsafgreiðslubara getur gefið upplýsingar um innihald vörunnar.

Úrbóta er þörf ef tekið er mið af þeim kröfum sem gerðar eru til innra eftirlits verslana með sjálfsafgreiðslubari (sjá bækling MAST um innra eftirlit á heimasíðu MAST*) .Skilgreina þarf skriflega í hverju verklag fellst við þrif, áfyllingu og hitastigseftirlit þar sem það á við. Einnig þurfa flestir rekstaraðilar sjálfsafgreiðslubara að bæta aðgengi almennings að upplýsingum um innhald þeirra matvæla sem seld eru í sjálfsafgreiðslubörum. Eftirlitsaðilar þurfa að fylgja því eftir að úrbætur séu gerðar í þeim verslunum þar sem þeirra er þörf.