

Eftirlitsverkefni Umhverfisstofnunar og Heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga 2007

**Hollustuhættir í sjoppum/skyndibitastöðum sem
selja steikta borgara og örveruástand steiktra
borgara.**

Inngangur

Á álagstímum í matvælafyrirtækjum getur skapast hættu á að hreinlæti og hollustuhættir misfarist. Áhætta eykst þegar nýtt starfsfólk þekkir ekki þau hefðbundnu vinnubrögð sem viðhöfð eru á staðnum.

Í lögum og reglugerðum um matvæli eru forráðamenn fyrirtækja gerðir ábyrgðir fyrir lágmarks fræðslu starfsfólks um m.a mikilvægi hreinlætis og rétt hitastig, því rétt meðhöndlun matvæla er forsenda þess að matvæli séu ávallt örugg til neyslu.

Tilgangur

Tilgangur þessa verkefnis var fyrst og fremst að kanna aðstæður til handþvotta á skyndibitastöðum/sjoppum þar sem óvarin matvæli eru meðhöndluð og hvernig er staðið að fræðslu starfsfólks á þessum stöðum. Einnig að kanna örveruástand á borgurum á þessum stöðum. Með borgurum er átt við hefðbundna hamborgara, grænmetisborgara, kjúklingaborgara o.fl. sem selt er sem tilbúinn réttur t.d. með grænmeti, kaldri sósu og/eða osti og borið fram í brauði.

Einnig var spurt hvort starfsfólk þekki bæklinginn “Með allt á hreinu”, í þeim tilgangi að kanna hvort forráðamenn þessara staða noti fræðsluefni sem Umhverfisstofnun hefur gefið út.

Framkvæmd

Eftirlitsverkefnið er í tveimur hlutum:

- Könnun á nokkrum atriðum er varða hollustuhætti á skyndibitastöðum/sjoppum ásamt fræðslu/þjálfun starfsfólks (A)
- Könnun á örveruástandi steiktra borgara (B)

Leitast var við að svara eftirtöldum spurningum:

- Er aðstaða til handþvotta fullnægjandi skv. reglugerð nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla (hér eftir kölluð matvælaeðglugerð), við heimsókn eftirlitsaðila?
- Eru heilsufarskýrslur/læknisvottorð til staðar fyrir starfsmenn sem vinna við matvæli sbr. viðauka 2 í matvælaeðglugerð?
- Uppfylla forráðamenn þessara fyrirtækja 10. gr. laga nr 93/1995 um matvæli, þar sem segir að “..... *Matvælaframleiðendur og dreifendur bera ábyrgð á að fræðsla fari fram.*”?
- Hvers konar fræðsluefni er notað fyrir starfsfólk sem vinnur við óvarin matvæli?
- Er haldin skrá yfir hvaða fræðslu starfsfólk hefur fengið?
- Nota forráðamenn sjoppa/skyndibitastaða fræðsluefni sem Umhverfisstofnun hefur gefið út (t.d. “Með allt á hreinu”)?

Sjá nánar: Eyðublað vegna könnunar á hollustuháttum í sjoppum / skyndibitastöðum í viðauka 1 og leiðbeiningar til heilbrigðisfulltrúa vegna verkefnisins.

Könnunin var gerð í júní og júlí árið 2007.

Niðurstöður

A hluti: Hollustuhættir við matvælaframleiðslu

Átta heilbrigðiseftirlitssvæði tóku þátt í A hluta verkefnisins og sýnir tafla 1 hve mörg fyrirtæki/vinnustaði hvert svæði skoðaði, auk fjölda starfsfólks sem var rætt við vegna könnunarinnar.

Tafla 1. Fjöldi fyrirtækja sem voru skoðuð á hverju eftirlitssvæði auk fjölda starfsmanna sem voru í úrtaki vegna A hluta verkefnisins.

	HHK	UHR	HKJ	HVF	HNE	HAUST	HSL	HSN	Alls
Fjöldi fyrirtækja	20	9	5	4	13	5	4	5	65
Fjöldi starfsmanna	30	16	9	8	25	10	4	8	110

*Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis, (HHK),
Umhverfissvið Reykjavíkurborgar, matvælasvið, (UHR),
Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HKJ),
Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða (HVF),
Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE),
Heilbrigðiseftirlit Austurlands (HAUST),
Heilbrigðiseftirlit Suðurlands (HSL),
Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja (HSN)*

Vegna verkefnisins voru heimsótt fyrirtæki sem flokkast sem skyndibitastaðir, sjoppur eða bensínstöðvar, þar sem fer fram steiking og framreiðsla á borgurum. Alls voru 65 fyrirtæki/vinnustaðir heimsóttir og talað var við 110 starfsmenn á 8 eftirlitssvæðum. Af þeim 65 vinnustöðum sem voru heimsóttir voru 62 með starfsemi allt árið, einn staður með starfsemi hluta úr ári og tveir staðir voru ekki skilgreindir með tilliti til þessa.

Handlaugar

Í viðauka 4, um sérstakar kröfur til húsakynna matvælafyrirtækja í matvælaeignun segir í lið 4, að *“hæfilegur fjöldi handlauga með heitu og köldu vatni ásamt skammtara með gerileyðandi sápu og einnota handþurrkum skal vera þar sem unnið er við eða afgreidd eru óþökkuð viðkvæm matvæli”*

60% af heimsóttum fyrirtækum (39 af 65) uppfylltu að öllu leyti ofangreind skilyrði, í 28% tilfella (18 af 65) var ekki til staðar sápa eða einnota handþurrkur við heimsókn eftirlitsaðila og í 12% tilfella (8 af 65) voru handlaugar ekki virkar í rými þar sem matvælin voru matreidd (vinna við óþökkuð viðkvæm matvæli).

Af þessu má sjá að aðstaða til handþvotta var ekki fullnægjandi skv. matvælaeignun í 40% tilfella við heimsókn eftirlitsaðila.

Heilsufarsskýrsla

Í viðauka 2 um almennt hreinlæti í matvælaeignun segir í lið 3, að *“Forráðamenn matvælafyrirtækja skulu við ráðningu starfsfólks bera ábyrð á að það framvísi læknisvottorði (ekki eldra en 7 daga) og síðan árlega eða oftast ef þurfa þykir.”* ...*“Heimilt er að víkja frá kröfu um læknisvottorð þegar matvælafyrirtæki láta*

starfsfólk fylla út stöðluð eyðublöð sem Hollustuvernd ríkisins [Umhverfisstofnun] lætur í té, þar sem fram koma upplýsingar um heilsufar þess.”

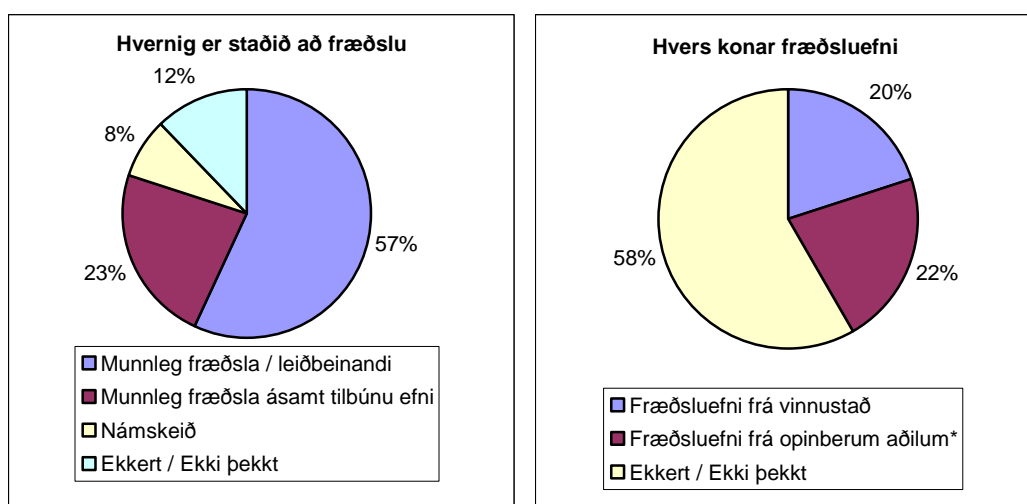
Könnunin leiddi í ljós að aðeins 7% starfsmanna í þeim fyrirtækjum sem könnunin náði til (8 starfsmenn af 110) hafði útfyllt heilsufarsskýrslur eða hafði læknisvottorð. 91% starfsmanna hafði hvorki læknisvottorð né útfyllta heilsufarsskýrslur, 2% svöruðu ekki spurningunni.

Fræðsla til starfsfólks

Í 10. gr. laga nr 93/1995 um matvæli segir, að ”..... Starfsfólk, sem starfar við framleiðslu matvæla eða dreifir þeim, skal gæta ýtrasta hreinlætis og þrifnaðar við störf sín. Það skal hafa þekkingu á meðferð matvæla. Matvælaframleiðendur og dreifendur bera ábyrgð á að fræðsla fari fram.”

Auk þess segir í 3. mgr. 4. gr. matvælaeðlugerðar: “Starfsfólk skal fá viðeigandi þjálfun í gæða- og hollustuháttamálum.”

Í könnuninni voru forráðamenn fyrirtækjanna eða aðrir yfirmenn, spurðir hvernig væri staðið að fræðslu á vinnustaðnum og hvernig fræðsluefni er notað. Niðurstöðurnar eru að sjá í mynd 1.



Mynd 1. Hvernig er staðið að fræðslu á vinnustaðnum og Hvers konar fræðsluefni er notað á staðnum. *Til dæmis bæklingurinn “Með allt á hreinu” sem gefin var út af Umhverfisstofnun, Fiskistofnu og Yfirdýralækni.

Af mynd 1 má sjá að 12% (8 af 65 stöðum) af forráðamönnum vinnustaðanna uppfylla ekki 10. gr. laga nr 93/1995 um matvæli, þar sem m.a. segir: “Matvælaframleiðendur og dreifendur bera ábyrgð á að fræðsla fari fram.” En í 88% tilfella uppfylla forráðamenn staðanna þessar kröfur að einhverju leyti.

Athyglisvert er að þegar forráðamenn eða aðrir yfirmenn voru beðnir um gögn vegna skráningar fræðslu eða þjálfunar starfsmanna, voru aðeins í 9% tilfella (10 af 110) til staðar skráningar vegna fræðslu/þjálfunar þeirra starfsmanna sem var rætt við. Í 85% tilfella (93 af 110) voru engar skráningar til um fræðslu starfsmanns. Ekki var svarað vegna skráningar fræðslu hjá 6% starfsmanna sem könnunin náði til (5 af 110).

Í matvælalögum eða reglugerð er ekki gerð krafa um að forráðamenn matvælafyrirtækja haldi skrá yfir fræðslu sem starfsmennirnir hafa fengið sem tengist starfinu. En eðlilegt verður að teljast, að til að hafa yfirsýn yfir stöðu hvers

starfsmanns og til að geta sýnt fram á að fyrirtækið uppfylli 10 gr. matvælalaga, hafi fyrirtækið hag að skrá þá fræðslu/þjálfun sem starfsmaður hefur fengið.

Af þessu er hægt að álykta að aðeins 9% starfsmanna sem könnunin náði til hafi fengið fræðslu/þjálfun í gæða- og hollustuháttamálum, þar sem forráðamenn fyrirtækjanna gátu ekki sýnt fram á annað.

Þegar skoðað er hvers konar fræðsluefni er notað við fræðslu í gæða- og hollustuháttamálum var í 20% tilfella notað eigið fræðsluefni sem fyrirtækið sjálf hefur útbúið. Í mörgum tilfellum var þetta efni til viðbótar við fræðsluefni frá opinberum aðilum. Eigið fræðsluefni var m.a. lesefni, veggspjöld eða kynningarmyndband. 22 % staðanna (14 af 65) notuðu eingöngu fræðsluefni frá opinberum aðilum og 58 % staðanna (38 af 65) notuðu ekkert tilbúið fræðsluefni.

Bæklingurinn “Með allt á hreinu”

Að lokum voru starfsmenn fyrirtækjanna spurðir hvort þeir þekktu bæklinginn “Með allt á hreinu” sem var gefin út af Umhverfisstofnun, Fiskistofu og Yfirdýralækni, í því skyni að meta hvort forráðamenn matvælafyrirtækja noti fræðsluefni sem opinberir aðilar hafa gefið út um hreinlæti og hollustuhætti. 44% aðspurðra starfsmanna svöruðu játandi (48 af 110) að þeir höfðu séð/lesið viðkomandi bækling. 54% starfsmanna (59 af 110) svöruðu neitandi og 3% starfsmanna svöruðu ekki.

B hluti: Örveruástand steiktra borgara

Átta heilbrigðiseftirlitssvæði tóku þátt í B hluta verkefnisins og sýnir tafla 2 hversu mörg sýni voru tekin á hverju svæði.

Tafla 2. Fjöldi sýna og fjöldi fyrirtækja sem voru rannsökuð á hverju eftirlitssvæði vegna B hluta verkefnisins.

	HHK	UHR	HKJ	HVF	HNE	HAUST	HSL	HSN	Alls
Fjöldi sýna	20	25	5	4	13	5	5	5	82
Fjöldi fyrirtækja	20	9	5	4	13	5	5	5	66

Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis, (HHK),

Umhverfissvið Reykjavíkurborgar, matvælasvið, (UHR),

Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HKJ),

Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða (HVF),

Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE),

Heilbrigðiseftirlit Austurlands (HAUST),

Heilbrigðiseftirlit Suðurlands (HSL),

Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja (HSN)

Alls voru 82 sýni af borgurum (með brauði og “áleggi”) tekin á 66 sýnatökustöðum víðs vegar um landið. Sýnin voru rannsökuð hjá rannsóknarstofu MATÍS. Eftirtaldir rannsóknarþættir voru athugaðir: Kólígerlar, Saurkólígerlar, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* og *Clostridium perfringens*. Fjöldi þessara örvera gefur til kynna hreinlæti starfsfólks og almennt hreinlæti við framleiðslu vörunnar. Niðurstöður þessara rannsókna er að finna í töflu 3 og 4. Notuð voru viðmiðunarmörk örvera úr Vinnuhandbók Hollustuverndar ríkisins [Umhverfisstofnun] og heilbrigðiseftirlit sveitarfélagana fyrir örverurannsóknir á matvælum og neysluvatni, um rétti tilbúna til neyslu.

Tafla 3. Niðurstöður örverumælinga á borgurum (fjöldi sýna undir og yfir viðmiðunarmörkum)

	Saurkóligerlar	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Bacillus cereus</i>
Undir viðmiðunarmörkum	81	82	81	78
Yfir viðmiðunarmörkum	1	0	1	4
Alls	82	82	82	82

Af töflu 3 má sjá, að örveruástand borgara í þessari könnun var almennt gott, en 7% (6 sýni af 82) voru yfir viðmiðunarmörkum. Engin viðmiðunargildi eru fyrir magn kóligerla í borgurum.

Tafla 4. Niðurstöður mælinga fyrir kóligerla* á borgurum (fjöldi kóligerla í 1 gr. sýni).

Kóligerlar	Fjöldi sýna
< 10	65
10-100	8
100-1.000	4
1.000-10.000	4
> 10.000	1
Alls	82

*Engin viðmiðunargildi eru fyrir kóligerla.

Lokaorð

Niðurstöðurnar í þessu verkefni gefa til kynna að mörg þeirra fyrirtækja sem voru heimsótt á meðan þessu verkefni stóð, uppfylltu ekki kröfur matvælalaga og reglugerða um heilsufarskýrslur, fræðslu/þjálfun starfsfólks og aðbúnað vegna handlauga í rými þar sem meðhöndluð eru óvarin matvæli.

Úrbætur vegna athugasemda sem gerðar voru við þetta eftirlitsverkefni er í ferli hjá viðkomandi heilbrigðiseftirlitsvæðum. Fyrir liggur að á næsta ári verði farið í öll matvælafyrirtæki sem lúta eftirliti heilbrigðiseftirlits sveitarfélaganna þar sem atriði sem komu fram í þessu verkefni verða skoðuð.

Í 40% tilfella var aðstaða til handþvottar ekki fullnægjandi skv. reglugerð og á 8 stöðum af 65 sem heimsóttir voru var handlaug ekki virk eða aðgengileg við heimsókn eftirlitsaðila. Handþvottur er grundvallaratriði hreinlætis við meðferð matvæla.

Nauðsynlegt er að forráðamenn allra matvælafyrirtækja geri sér grein fyrir að allir starfsmenn sem vinna við óvarin matvæli skuli skrifa undir heilsufarsskýrslu eða skilað læknisvottorði þar sem fram koma upplýsingar um heilsufar þess. Auk þess bera forráðamenn matvælafyrirtækja ábyrgð á að starfsfólk fái viðeigandi þjálfun í gæða- og hollustuháttamálum.

Því er mikilvægt að standa vel að fræðslu/þjálfun starfsfólks um þrif og hreinlæti og grundvallaratriði er að greiður aðgangur sé að handlaug og sápu þar sem meðhöndluð eru óvarin matvæli.

Örveruástand borgara í þessari könnun var almennt gott, en þó benda niðurstöðurnar til þess að í þeim tilfellum þar sem sýni voru yfir viðmiðunarmörkum og mikið magn kóligerla hafi almennt hreinlæti ekki verið fullnægjandi, hugsanlega vegna ófullnægjandi hreinlætis starfsfólks eða vegna ófullnægjandi þrifa á staðnum.

Viðauki 1.

Eyðublað vegna könnunar á hollustuháttum í sjoppum / skyndibitastöðum

Heilbrigðissvæði: _____ Dagsetn.: _____

Heilbrigðisfulltrúi: _____

Nafn fyrirtækis: _____

Starfsemi: allt árið hluta úr ári

Handlaug virk í vinnurými Já Nei

Gerileyðandi sápa í skammtara Já Nei

Einnota þurrkur Já Nei

Hvernig er staðið að fræðslu á staðnum?

Hvers konar fræðsluefni er notað á staðnum?

Starfsmaður A:

Heilsufarskýrsla/læknisvottorð Já Nei

Fræðsla:

- Þekkir starfsmaður bæklinginn “Með allt á hreinu”? Já Nei

Skráning fræðslu: Já Nei

Starfsmaður B:

Heilsufarskýrsla/læknisvottorð Já Nei

Fræðsla:

- Þekkir starfsmaður bæklinginn “Með allt á hreinu”? Já Nei

Skráning fræðslu: Já Nei

Aðrar athugasemdir sem fulltrúi vill taka fram (t.d. viðbrögð við frávikum):

Viðauki 2.

Leiðbeiningar til heilbrigðiseftirlits vegna verkefnisins: Hollustuhættir í sjoppum/skyndibitastöðum og örveruástand steiktra borgara.

Tilgangur: Kanna hollustuhætti á skyndibitastöðum / bensínstöðvum, með áherslu á að kanna fræðslu starfsfólks, ásamt því að kanna örveruástand á borgurum.

Með borgurum er átt við hefðbundna hamborgara, grænmetisborgara, kjúklingaborgara og fl. sem selt er sem tilbúinn réttur t.d. með grænmeti, kaldri sósu og/eða osti, borið fram í brauði.

Á álagstímum skyndibitastaða getur skapast hættu á að hreinlæti og hollustuhættir fari fyrir ofan garð og neðan. Áhættuþáttur bætist við þegar inn kemur starfsfólk sem ekki þekkir þau hefðbundnu vinnubrögð sem eru á staðnum.

Eftirlitsverkefnið er tvískipt, annars vegar er kannað hvernig fræðsla starfsfólks er varðandi hreinlæti og hollustuhætti við matvælaframleiðslu (A) og hins vegar er örveruástand steiktra borgara kannað (B).

Einnig er spurt, hvort starfsfólk þekki bæklinginn “Með allt á hreinu”, í þeim tilgangi að kanna hvort forráðamenn sjoppa/skyndibitastaða noti fræðsluefni sem Umhverfisstofnun hefur gefið út.

Framkvæmd:

A. Könnun á hollustuháttum og þjálfun og fræðslu starfsfólks vegna meðhöndlunar á óvörðum matvælum á bensínstöðum og skyndibitastöðum

1. Heilbrigðisfulltrúi athugi hvort handlaug sé virk í rými þar sem meðhöndluð eru óvarin matvæli, hvort gerileyðandisápa sé í skammtara og einnota þurrkur séu við handlaug. Athuga skal hvort laugin sé aðgengileg, hvort vatn sé í krana og hvort laugin sé notuð af starfsfólki. Æskilegt er að fulltrúi fái að sjá gögn þess efnis að dreifingaraðili sápunnar sýni fram á að sápan sé gerileyðandi, með “data sheet” eða slíku. Athugasemdir um slíkt væri gagnlegt að skrá í “athugasemdir” neðst á eyðublaði.
2. Heilbrigðisfulltrúi skrái hjá sér nöfn 2 starfsmanna sem starfa við steikingu/framreiðslu borgaranna. Þessir aðilar skulu spurðir að því hvort þeir þekki bæklinginn “Með allt á hreinu”
Ekki er ætlast til að könnunin taki til persónanna sjálfra, því skal ekki skrá nöfn þeirra á eyðublað vegna könnunarinnar
3. Þegar rætt er við forráðamenn staðarins, þegar almennti skoðun lýkur, skal heilbrigðisfulltrúi fá að sjá heilsufarsskýrslu/læknisvottorð fyrir þá starfsmenn sem valdir voru undir punkt 2. Einnig skal biðja um að sjá skráningar vegna þjálfunar þeirra. Forráðamenn skulu spurðir hvers konar fræðsluefni þeir noti vegna fræðslu starfsfólks um hreinlæti og hollustuhætti við matvælaframleiðslu.
4. Niðurstöður vegna punkta 1, 2 og 3 skráðar á meðfylgjandi eyðublað.

B. Örveruástand á steiktum borgurum í bensínstöðum/ skyndibitastöðum

Frankvæmd : Sýni tekin af borgurum eftir steikingu og sent á rannsóknastofu MATÍS til mælinga.

Eftirtaldir rannsóknþættir verða athugaðir:

Kólígerlar
Saurkólígerlar
Staphylococcus aureus
Bacillus cereus
Clostridium perfringens

Timabil:

Frá 11 júní 2007 og út júlímánuð 2007.

Lög og reglugerðir:

Lög nr 93/1995 um matvæli, einkum 10 gr.

Reglugerð nr 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla, einkum 18 gr. ásamt viðauka 2 og viðauka 4.