

MELAND KOMMUNE
MELAND SJUKEHEIM
Havnevegen 12
5918 FREKHAUG

Deres ref:
Vår ref: 2017/255061
Dato: 29. desember 2017
Org.nr: 985399077

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



Tilsynsrapport - Mattilsynet forhåndsvarsler vedtak om oppdatering av internkontrollsystemet

Vi viser til inspeksjonen ved kjøkkenet på Meland sjukeheim den 13. desember 2017.

Inspeksjonen ble utført av seniorinspektør Hege Bertelsen Storli. Kjøkkenleder Kirsten Marie Husebø var til stede under inspeksjonen.

Mattilsynet har i år prioritert tilsyn med institusjonskjøkken. Dette var en avtalt inspeksjon hvor vi undersøkte renhold/orden på kjøkkenet, vedlikehold, forurensningsfare, personlig hygiene og merking av allergener. Vi undersøkte også om dere etterlever kravet om å ha et fungerende internkontrollsystem med en farevurdering.

Oppsummering av inspeksjonen

Kjøkkenet produserer all mat til sykehjemmet, til dagsenteret, middager til eldrester 4 dager i måneden, samt middager til hjemmeboende i Meland kommune. Maten tilberedes som kok-server.

Når det gjelder krav til merking av allergener i ikke-ferdigpakket mat har vi valgt å veilede dere særlig om dette; se senere i rapporten.

Kjøkkenet med tilhørende lokaler fremsto som rent og ryddig under inspeksjonen. Lokaler og utstyr er i generelt god stand. Vi observerte en spylearm på forskyllekum som var reparert med tape. Det ble opplyst av kjøkkenleder at det straks skulle meldes videre at denne skulle skiftes ut.

Dere har rutiner for kontroll med temperaturer i kjøll/frys. Dere kontrollerer ikke at maten som sendes ut til de hjemmeboende faktisk er varm nok når den kommer frem (varmholding). Det ble imidlertid opplyst at dere snarlig skulle få på plass også temperaturkontroll på varmholding. Både temperaturkontroller og utført renhold dokumenteres på skriftlige lister. Dere har et skriftlig internkontrollsystem med nedskrevne rutiner, men dette var ikke helt kjent for kjøkkenleder.

I internkontrollforskriften for næringsmidler er det krav om at dere skal ha et internkontrollsystem, og at rutiner og prosedyrer skal være tilpasset driften. Det er videre krav til at internkontrollsystem skal gjennomgås systematisk og jevnlig for å sikre at det fungerer som tiltenkt. Til grunn for rutineene som etableres for å sikre trygg mat, skal det foreligge en farevurdering, som beskrevet i

næringsmiddelhygieneforordningen, artikkel 5. Dere har ikke utført en slik farevurdering. Vi varsler derfor vedtak om at dere må revidere internkontrollsystemet og at det skal inneholde en farevurdering som grunnlag.

Ved tilsynet ble det også veiledet om bakterien *Listeria Monocytogenes* som er en særlig risiko for sårbare grupper. Dere kjente ikke til bakterien, og at den er aktuell i langtidsholdbare, spiseklare produkter. Siden dere serverer mat til sårbare grupper, er det naturlig at risiko for *Listeria Monocytogenes* blir tatt med i farevurderingen.

Vi har sett det nødvendig å varsle dette vedtaket:

Varsel om vedtak om pålegg

Dere må revidere internkontrollsystemet for kjøkkenet ved Meland sjukeheim. Det skal inneholde en farevurdering som grunnlag for de rutinene dere bruker på kjøkkenet for å sikre trygg mat. Mattilsynet vil ha tilsendt det reviderte internkontrollsystemet med farevurderingen innen fristen som vi foreslår.

Vedtaket vil bli fattet med hjemmel i næringsmiddelhygieneforskriften § 1 jfr forordning (EF) nr. 852/2004 artikkel 5 Fareanalyse og kritiske styringspunkter samt Internkontrollforskriften for næringsmidler §§ 4 og 5.

Vi har observert:

Dere har ikke gjennomført en farevurdering som grunnlag for rutiner og prosedyrer dere har for å sikre trygg mat. Internkontrollsystemet er ikke oppdatert de senere år, og består i praksis av skriftlige lister for kontroll av temperaturer og utført renhold.

Mattilsynet vurderer dette slik:

I internkontrollforskriften for næringsmidler er det krav om at dere skal ha et internkontrollsystem, og at rutiner og prosedyrer skal være tilpasset driften. Det er videre krav til at internkontrollsystem skal gjennomgås systematisk og jevnlig for å sikre at det fungerer som tiltenkt. Til grunn for rutinene som etableres for å sikre trygg mat, skal det foreligge en farevurdering, som beskrevet i næringsmiddelhygieneforordningen, artikkel 5.

Ved tilsynet ble det klart at dere ikke har et fullstendig internkontrollsystem, og at det ikke er gjennomført en farevurdering som grunnlag for rutiner som er etablert i praksis. For å sikre at dere får oppdatert internkontrollsystemet, og får på plass en farevurdering som grunnlag, har vi varslet vedtak med en frist. Vi mener at dere skal ha mulighet til å gjennomføre vedtaket innen den foreslåtte fristen.

Fristen for å oppfylle vedtaket vil bli satt til:

15. mars 2018

Veiledning

Dere har selv ansvar for å følge det regelverket som gjelder for virksomheten deres. Mattilsynet plikter likevel å gi dere veiledning i regelverket dersom vi mener det er behov for det, eller dersom dere har konkrete spørsmål knyttet til regelverket (jf. § 11 i forvaltningsloven). På bakgrunn av veiledningsplikten gir vi her følgende veiledning:

Europaparlaments- og rådsforordning (EU) nr. 1169/2011 Artikkel 44 Nasjonale tiltak for næringsmidler som ikke er ferdigpakket.

Når det gjelder informasjon om allergener i mat som serveres innad på sykehjemmet og til hjemmeboende, mener vi at det blir tilstrekkelig ivaretatt ved at all mat som serveres er til pasienter/ brukere med kjente allergier/ diettbehov.

For mat som serveres på dagsenter og seniorsenter er det derimot krav til at dere oppgir skriftlig informasjon om allergener i maten. Vi viser her til veiledning som er gitt i informasjonsbrosjyren *Informasjon om allergener for ikke ferdigpakket mat* som dere kan finne her:

https://www.mattilsynet.no/om_mattilsynet/gjeldende_regelverk/veiledere/veileder_informasjon_om_allergener_for_ikke_ferdigpakket_mat.19459/binary/Veileder:%20Informasjon%20om%20allergener%20for%20ikke%20ferdigpakket%20mat

Se regelverk og rettigheter.

Med hilsen

Aslaug Sandvin
avdelingssjef

*Dette dokumentet er elektronisk godkjent og sendes uten signatur.
Dokumenter som må ha signatur blir i tillegg sendt i papirversjon.*

Vedlegg:
Regelverk og rettigheter
Uttalelse til varsel om vedtak