

Úttekt á þáttum er varða hreinlæti, umgengni og innihaldmerkingu á sjálfsölu úr sælgætisbörum á eftirlitssvæði heilbrigðiseftirlits Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis.



Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis

Ágúst 2011

Efnisyfirlit

1. Inngangur.....	3
2. Framkvæmd úttektar.....	3
3. Niðurstöður og umfjöllun.....	4
3.1 Almenn umgengni um sælgætisbari á sölustöðum.....	4
3.2 Almenn þrif á sælgætisbörum.....	4
3.3 Tíðni þrifa á sælgætishólfum.....	5
3.4 Frágangur á skeiðum og tögum við sælgætisbari.....	5
3.5 Tíðni þrifa á skeiðum og tögum við sælgætisbari.....	6
3.6 Aðgengi að sælgætisbörunum.....	6
3.7 Áfylling á sælgætisbari.....	7
3.8 Staðsetning sælgætisbara með tilliti til fjarlægðar frá gólfi.....	8
3.9 Umsjón starfsmanns.....	8
3.10 Innihaldsmerkingar.....	9
5. Ályktun.....	9
6. Heimildir.....	10

1. Inngangur.

Mikil aukning hefur orðið að undanfögnu á sælgætissölu í sjálfsafgreiðslu. Sjálfsala á óinnpakkaðri matvöru er vandasöm vegna hættu á mengun og verður því hreinlæti og ábyrg umsýsla að vera viðhöfð. Umræða hefur komið upp varðandi sælgætisbari þ.e. hvernig staðið er að sölnunni hvað varðar hreinlæti og umgengni. Það sem gerir sælgætisbari verri en t.d. salatbari er að sælgætisbarir eru að hluta til gerðir út á aðgengi fyrir börn, sem oft á tíðum eru ekki meðvituð um hreinlæti.

Í ljósi umræðunnar um sælgætisbari setti heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis af stað úttekt á þessari þjónustu. Við úttektina var stuðst við samræmdan spurningarlista (sjá viðhengi), sem lagður var fyrir ábyrgðaraðila sælgætisbars á öllum sölustöðunum. Í úttektinni var farið á 36 sölustaði á eftirlitssvæðinu. Í meirihluta tilfella er almenn umgengni ágæt eða góð. Í tæplega í fjórðungi tilfella slæm eða óviðunandi.

Óinnpakkað sælgæti telst í skilningi laga sem óvarin matvæli og því þarf að gæta fyllsta hreinlætis við meðhöndlun á því. Í 10. gr. laga um matvæli nr. 93/1995 með síðari breytingum segir:

“Matvælafyrirtæki skulu haga starfsemi sinni í samræmi við reglur um almenna hollustuhætti og tryggja að matvæli óhreinist ekki eða spillist á annan hátt”.

Örfá fyrirtæki gátu veitt upplýsingar um innihald sælgætisins, en brýnt er ráða bót á því.

2. Framkvæmd úttektar

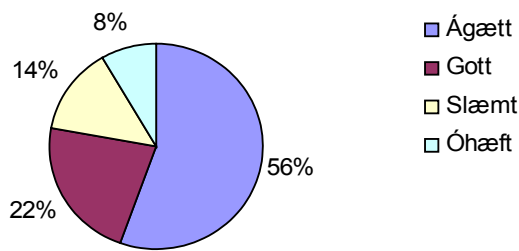
Í úttektinni var lögð áhersla á eftirfarandi þætti sem talið er að hafa þurfi í huga við sölu á vöru sem þessari:

- 1) Aðgengi þarf að vera gott fyrir starfsfólk og viðskiptavini. Lélegt aðgengi torveldar þrif og umsjá með vörunni.
- 2) Þrif á ílátum og umgengni í kringum þau. Brýn þörf er á að þrifa reglulega sælgætisílátin, skeiðar og tangir sem notaðar eru við sælgætisbarina. Eins og kemur fram í úttekt þá eru flestir sölustaðir með lausar skeiðar, sem eykur hættuna á því að þær lendi á gólfinu.
- 3) Við uppsetningu á sælgætisbarnum er mikilvægt að huga að hæð sælgætisbarsins frá gólfi. Ef hæð frá gólffleti er ekki nægjanleg (u.þ.b. 50 cm) er hættu á að ryk og önnur óhreinindi komist í snertingu við vöruna. Einnig er hættu á að slettur frá gólfpvotti geti mengað sælgætið. Við það að sælgætisboxin eru nálægt gólfi eykst aðgengi fyrir smábörn sem eiga alls ekki að komast í þessa

vöru bæði vegna hreinlætis og eigin hættu. Sælgætisstykki geta lokað koki barna, en í sælgætisbörum eru oft í boði frekar stórir, seigir og hálr sælgætisbitar.

3. Niðurstöður og umfjöllun.

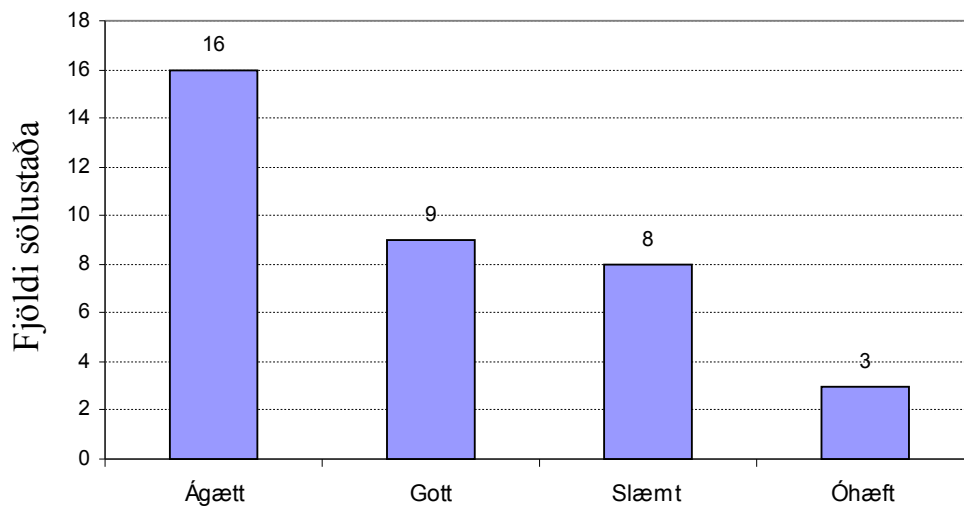
3.1 Almenn umgengni um sælgætisbari á sölustöðum.



Mynd 1. Sjónmat á almennri umgengni um sælgætisbari sett fram sem hlutfall af sölustöðum.

Við mat á umgengni var m.a. athugað hvort uppsóp væri mikið, lok væru yfir ílátum og hvernig almenn ásjúnd í kringum sælgætisbarinn væri.

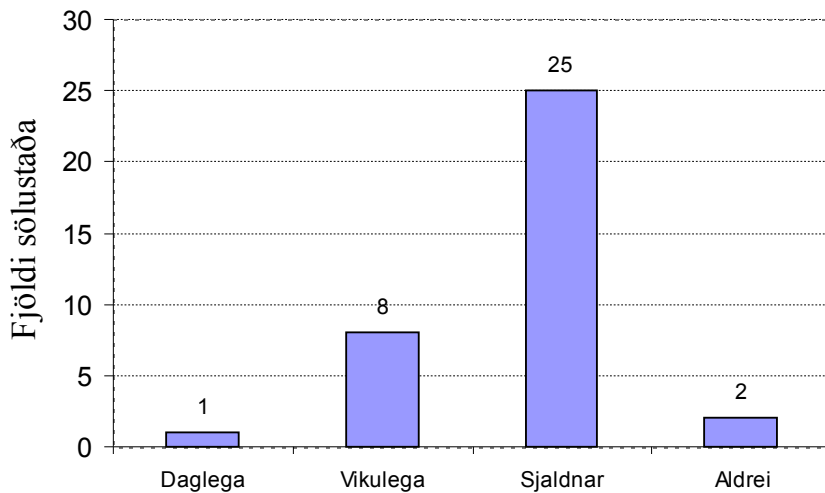
3.2 Almenn þrif á sælgætisbörum.



Mynd 5. Sjónrænt mat á almennum þrifum á sælgætisbörum (heildarútlit).

Í 69,5% sölustaða voru þrif ágæt eða góð. Í 30,5% tilfella eða á 11 stöðum voru þrif slæm eða óhæf, sem á ekki að sjást og veður að lagfæra fljótt.

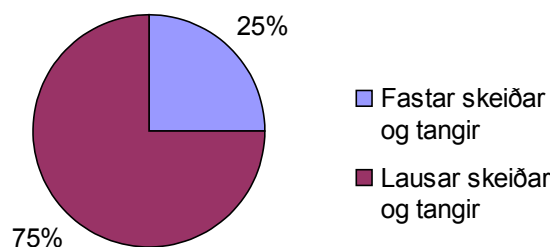
3.3 Tíðni þrifa á sælgætishólfum.



Mynd 2. Tímabil milli þrifa.

Við úttektina kom í ljós að víða er hönnun sælgætisbara þannig að torvelt getur verið að þrifa þá. Sérstaklega er átt við þegar sælgætisbarinn er ein heild þ.e. ekki er hægt að losa einstök ílát frá svo hægt sé að þrifa hvert hólf fyrir sig.

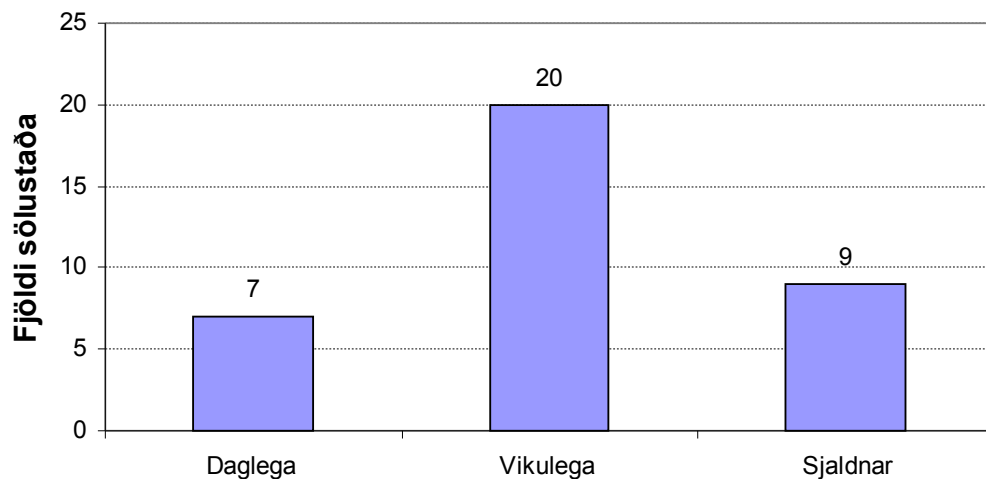
3.4 Frágangur á skeiðum og tögum við sælgætisbari.



Mynd 3. Hlutfall fastra og lausra áhalda á sælgætisbörum.

Aðeins í 25% tilvika voru áhöldin til að nálgast sælgætið föst við barinn. Festingar á áhöldum kemur í veg fyrir að lausar skeiðar falli á gólfið og óhreinkist.

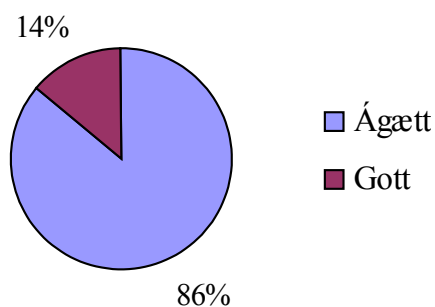
3.5 Tíðni þrifa á skeiðum og tögum við sælgætisbari.



Mynd 4. Þrifaþíðni á áhöldum við sælgætisbari.

Mikil hættu er á því að skeiðar og tangir óhreinkist af höndum viðskiptavina og eins ef þær falla í gólfíð. Þar sem mikið mæðir á skeiðum og tögum við sælgætisbari er ætlast til að þrif á áhöldunum sé tíð og reglubundin.

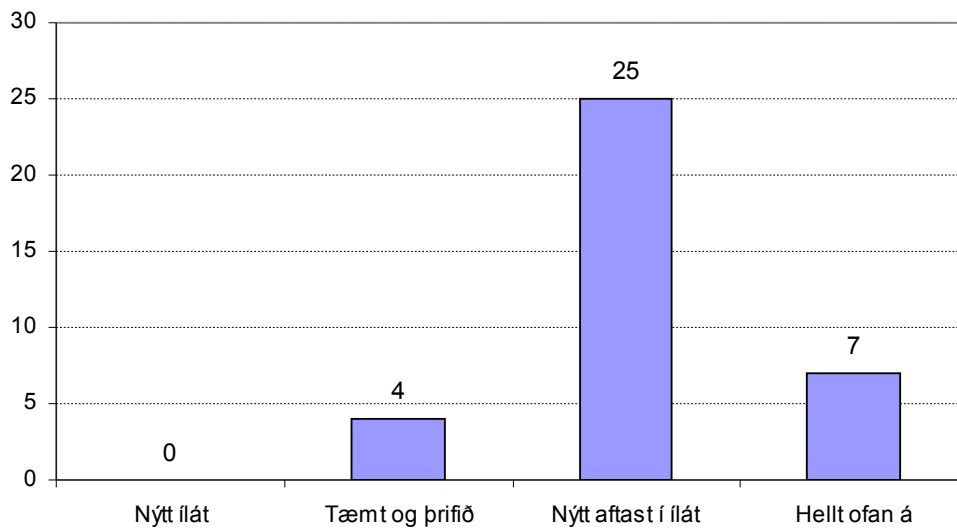
3.6 Aðgengi að sælgætisbörnunum.



Mynd 5. Staðsetning (aðgengi) sælkerabara á sölustöðum.

Aðgengi að sjálfsafgreiðslunni þarf að vera gott bæði fyrir starfsfólk og viðskiptavini. Slæmt aðgengi torveldar þrif og umsjá með vörunni. Eins og fram kemur á mynd 5 var aðgengið ágætt í 86% tilvikum og gott í 14% tilvika svo staðsetningin virðist í flestum tilfellum vera í lagi.

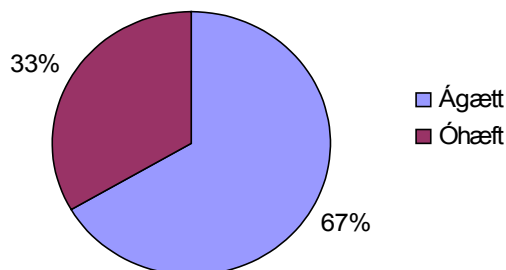
3.7 Áfylling á sælgætisbari.



Mynd 6. Áferðir við áfyllingu á sælkerabörum.

Miklu máli skiptir að halda eðlilegri hringrás í ílátum. Til að komast hjá því að uppsöfnun verði á eldra sælgæti á alls ekki að hella ofan á það sem er fyrir í ílátinu. Flestir sölustaðir (69%) stjórna áfyllingunni með því að nýja áfyllingin fer aftast í boxið þannig að það sem fyrir er í boxinu er að mestu tekið á undan. Áður en fyllt er á sælgætisbari er gott verklag að tæma ílátið og þrifa það. Með því móti er hægt að stýra því að eldra sælgætið fari fyrst og einnig er mikilvægt það hreinlæti sem það skapar að þrifa sælgætisboxin og áhöldin reglulega.

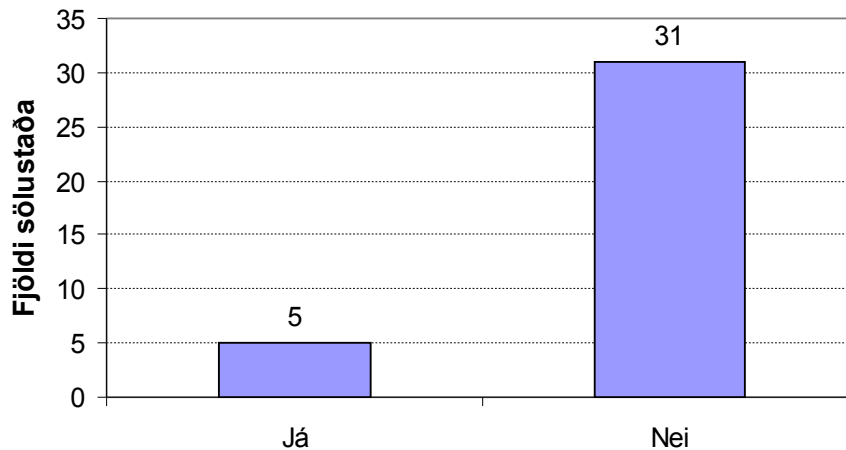
3.8 Staðsetning sælgætisbara með tilliti til fjarlægðar frá gólfi.



Mynd 7. Staðsetning sælgætisbars með tilliti nálægðar við gólflöt.

Fjarlægð frá gólfleti og upp að sælgætisbar skal vera þannig að ekki sé hætt á því að óhreinindi þyrlist upp frá gólfi og berist í neðstu ílát sælgætisbarsins. Við gólfþvott er einnig hætt á að þvottavatn slettist í sælgætishólfín ef þau eru staðsett of nálægt gólfi. Viðmiðun á fjarlægð frá gólfi í neðsta sælgætishólf er u.þ.b. 50 cm.

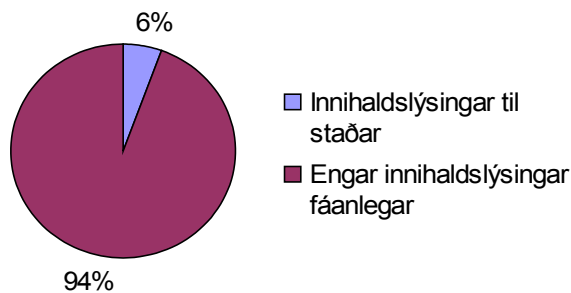
3.9 Umsjón starfsmanns.



Mynd 9. Athugun á því hvort utanumhald sælgætisbarsins sé á ábyrgð ákveðins starfsmanns.

Á langflestum sölustöðum var einstaka starfsmanni ekki falið að annast sælgætisbari. Oftast eru það birgjar sem sjá um áfyllingar og þrif. Fer það allt eftir stærð og umfangi verslana hversu reglulega þeirra er vitjað. Samkvæmt 8. gr.b matvælalaga er það stjórnandi matvælafyrirtækis sem ber ábyrgð á að uppfylltar séu kröfur laga og stjórnvaldsreglna sem gilda um starfsemi þess á hverjum tíma. Stjórnandi ber ábyrgð á öllum stigum framleiðslu og dreifingu í fyrirtækjum undir hans stjórn og skal sannprófa að þessum kröfum sé fullnægt.

3.10 Innihaldsmerkingar.



Mynd 10. Staðan hvað varðar innihaldsmerkingar á sælgæti í sjálfsölu

Samkvæmt 28. gr. reglugerðar nr. 503/2005 um merkingu matvæla er áskilið að seljandi geti veitt kaupanda upplýsingar um innihald vöru. Einungis tvær verslanir hafa lagt vinnu í að gera þessar innihaldslýsingar sem best aðgengilegar fyrir neytandann.

5. Ályktun

Að lokinni úttekt er bersýnilegt að þrif og umgengni í kringum sælgætisbari er þess eðlis að mikil þörf er á úrbótum. Er það mat eftirlitsaðila að margt megi betur fara í þeim efnum. Það er áriðandi að sett verði upp þrifaáætlun fyrir sælgætisbari á sölustöðum, sem verði þá hluti af innra eftirliti verslunarinnar. Þess má geta að vafasamt er að selja óvarið sælgæti í sjálfsafgreiðslu sem er í seilingarfjarlægð fyrir ung börn.

Það kom á óvart við eftirlit að einungis tvær verslanir voru með innihaldsmerkingar í lagi. Samkvæmt 28 gr. reglugerðar nr. 503/2005 um merkingu matvæla er áskilið að seljandi geti veitt kaupanda upplýsingar um innihald vöru. Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis vill beina því til rekstraraðila sem eru með sælgætisbari að koma sér upp tilskyldum innihaldslýsingum. Þannig að innihaldslýsingar séu annað hvort tilgreindar við sælgætisbarinn eða í þar til gerðri möppu sem neytendur geta nálgast án mikillar fyrirhafnar.

6. Heimildir

Lög um matvæli nr. 93/1995

Reglugerð um merkingu matvæla nr. 503/2005