

Aftenposten

Publisert: 20.03.07 kl. 06:53 - Abonnere på Aftenposten? Ring 05040 eller gå inn på kundeservice.aftenposten.no

Coop Norge – Prix

SOLRUN DREGELID

Publisert: 20.03.07 kl. 06:53

25 prosent av de kontrollerte kjølediskene i Prix-butikkene, var for varme.

Fra Mattilsynets oppsummering:

"Mattilsynet har observert at kjeden, her butikk, har avvik fra regelverket på områdene temperaturkontroll, opplæring, avviksbehandling og intern revisjon. Avvikene skyldes at egen rutiner i butikk ikke etterleves, at dokumentasjon for etterlevelse av rutiner i butikk var mangelfull og at de rutinene som finnes i butikk, ikke fungerer etter hensikten."

Hos Prix avdekket Mattilsynet fire avvik og ga tre anmerkninger.

Avvik regnes som de mest alvorlige bruddene, enten på egne rutiner eller loven. Avvik bør kjeden gjøre noe med umiddelbart. Anmerkninger er mindre alvorlige forhold som påpekes for at kjeden skal være oppmerksom på forholdene.

Avvik:

1) Temperaturkontroll

- 25 prosent av de kontrollerte kjølediskene var for varme.
- Ni av rundt 20 butikkene etterlevde ikke egen rutine for kontroll av temperaturer med kjølediskene. Seks butikker hadde varmeholding. Det vil si oppbevaring av varm mat i varmeskap.
- I halvparten av disse butikkene ble ikke varmeholdingen kontrollert og dokumentert daglig.

2) Opplæring

- Ni av rundt 20 butikker gjennomførte ikke opplæring av de ansatte i henhold til egen rutine.
- Fem butikksjefer hadde ikke deltatt på obligatorisk butikksjefkurs.

3) Intern revisjon

- Kjeden skal ha et system for å gå gjennom alle rutinene for å se om de fungerer optimalt.
- Over halvparten av butikkene kunne ikke dokumentere at intern revisjon var gjennomført. - Noen ledere i butikkene var ikke kjent med intern revisjon.

4) Avviksbehandling og korrigerende tiltak

- I 15 av rundt 20 butikker fungerte ikke rutinene for avviksbehandling. Det vil si at butikkene har mangelfulle rutiner for å følge opp feil, og hindre at de skjer igjen.
- Avvik på temperaturavvik ble ikke rapportert i loggen.
- Avvik og avviksgrenser var ikke definert eller kjent.

Anmerkninger:

1) Kontroll med termometre

- Bare tre butikker gjennomførte kontroll med at termometrene var kalibert riktig.

2) Mangelfull opplæring

- Medarbeidere blir opplært ved å lese seg til kunnskap om rutiner. Ikke godt nok mener Mattilsynet.
- Rutiner overlater til medarbeideren å bekrefte at opplæringen er gjennomført før han begynner å arbeide, noe Mattilsynet mener er for mye forlangt av en nyansatt.

3) Intern revisjon

Kjeden skal ha et system for å gå gjennom alle rutinene for å se om de fungerer optimalt.
- Ikke alle butikkene gjorde dette.

Utskriften er sponset av www.inkClub.com - Blekk til din skriver fra kr 0,-