

Branschgenomgång Restauranger och Pizzerior 2011

Rapport nr: 14



En rapport från Miljökontoret, Örebro kommun

Kontaktuppgifter

Miljökontoret, Örebro kommun
Emma Handy, Patrik Gustavsson
Telefon
019- 21 14 58
019- 21 14 61
Box 33200, 701 35 Örebro
miljokontoret@orebro.se
www.orebro.se

Diarienummer 2011-6092

Innehållsförteckning

1.	Sammanfattning	4
2.	Bakgrund.....	4
3.	Syfte	4
4.	Genomförande	4
4.1	Förberedelser	4
4.2	Checklistor, hjälpreda och branschriktlinjen	4
4.3	Val av kontrollområden	5
4.4	Planeringsmöte	7
4.5	Kontrollbesöken.....	7
5.	Resultat	8
5.1	Antal genomförda kontrollbesök	8
5.2	Personlig hygien	8
5.3	Rengöring	9
5.4	Redlighet.....	9
5.5	Tid- och temperaturprocesser	9
5.6	HACCP.....	10
5.7	Spårbarhet	10
5.8	Uppföljningar och sanktioner	10
5.9	Omklassningar	10
5.10	Övrigt.....	10
6.	Slutsats	10

Bilagor

Bilaga 1 – Lathund Projekt 4

Bilaga 2 – checklista

Bilaga 3 – checklista redlighet

Bilaga 4 – Sammanställning Länsstyrelsen

1. Sammanfattning

Miljökontorets livsmedelsenhet har under 2011 arbetat med en branschgenomgång av restauranger och pizzerior. Fokus lades på personlig hygien, rengöring, tid- och temperaturprocesser, faroanalys och redlighet. Brister uppmärksammades på 150 st verksamheter, framförallt gällde avvikelserna redlighet. Miljökontoret upplevde att relevanta kontrollpunkter användes vid branschgenomgången.

2. Bakgrund

Livsmedelsenheten beslutade att under 2011 arbeta med branschgenomgångar vid den offentliga kontrollen av livsmedelsverksamheter i Örebro kommun. Avsikten var att enheten skulle granska samma kontrollområden samt för att få ett mätbart resultat. Genom att välja ut fördjupningsområden skulle samsynen inom livsmedelsenheten förbättras, vilket skulle bidra till mer fokuserade och effektivare livsmedelskontroller hos verksamheterna.

Under året har kommuner i Örebro län tillsammans med Länsstyrelsen utfört ett projekt om redlighet. Länsstyrelsen hade tagit fram en checklista och arbetsmaterial för genomförandet och har även sammanställt en rapport för länet. I branschgenomgången besöktes totalt 217 restauranger och pizzerior, fokus lades på 5 kontrollområden varav en var redlighet.

3. Syfte

Syftet var att vid ordinarie kontrollbesök granska verksamheternas rutiner och efterlevnaden inom kontrollområdena personlig hygien, rengöring, redlighet, tid- och temperaturprocesser samt HACCP.

4. Genomförande

4.1 Förberedelser

Relevant lagstiftning och branschriktlinjer studerades. En lista togs fram innehållande samtliga verksamheter som skulle vara med. För att senare kunna få fram diagram och statistik användes programmet Excel.

4.2 Checklistor, hjälpreda och branschriktlinjen

En lathund togs fram med bakgrundsinformation på samtliga kontrollområden och tips på frågor (bilaga 1). Till hjälp vid kontrollbesöken

togs en checklista fram utifrån lathunden (bilaga 2). Checklistor används som kontrollverktyg som dels underlättar arbetet vid kontrollbesöket för inspektören, dels förenklar arbetet med att sammanställa tjänsteanteckningar som ligger till grund för kontrollrapporten.

Till kontrollpunkten *Redlighet* användes Länsstyrelsens Information om Länsprojektet 2011 med tillhörande checklista (bilaga 3).

Ett material som användes både vid planeringen av projektet och vid kontrollerna var branschriktlinjen *Säker mat i Servicehandeln*. En branschriktlinje är branschens tolkning av livsmedelslagstiftningen och innehåller exempel på bl.a. arbetsrutiner och förhållningssätt riktade till verksamheterna som tillhör branschen. Avsteg från branschriktlinjens bestämmelser betyder inte automatiskt ett avsteg från kraven i livsmedelslagstiftningen. Branschriktlinjen innehåller bara exempel på hur verksamheten kan gå till väga för att leva upp till lagstiftningens krav. Eftersom livsmedelslagstiftningens bestämmelser är målstyrda finns det flera sätt att leva upp till dem.

4.3 Val av kontrollområden

Miljökontoret fastställde vilka fördjupande kontrollområden som var lämpliga att använda. Valen baserades på erfarenheter från tidigare kontrollbesök och på områden som inte hade prioriterats tidigare. Det var även viktigt att kontrollområdena skulle vara relevanta för så stor del av verksamheterna som möjligt. Utöver de fördjupande kontrollområdena granskades även vid behov andra kontrollområden.

Nedan en beskrivning av varje fördjupande kontrollområde och exempel på vad som kontrollerades:

1 Personlig hygien

Varje livsmedelsverksamhet ska ha hygienrutiner för sin personal och personalens arbetskläder ska vara anpassade efter deras arbetsuppgifter. Om personal hanterar endast förpackade livsmedel behöver de inte ha heltäckande arbetskläder jämfört med personal som arbetar med oförpackade livsmedel. Kläderna ska även vara hela och rena samt förvaras så att de inte utgör en kontamineringskälla för de livsmedel som hanteras. Handfat ska vara utrustade med flytande tvål och engångshanddukar och vara lämpligt placerade. Det är även viktigt att verksamheten har rutiner runt sjukdomar som kan överföras till livsmedel.

Avvikelse gavs om personal saknade tillräckligt med skyddskläder och om arbetskläder tvättades och torkades på olämplig plats. Tidigare erfarenheter

har visat att det ofta förekommer brister kring handtvätt, därför har resultatet av den avvikelserna lyfts fram i rapporten.

2 Rengöring

En grundförutsättning för god livsmedelshygien är att livsmedelslokalen och dess inredning och utrustning är i gott skick och är lätt rengörbara.

Avvikelse gavs exempelvis om rengöringen var eftersatt och/eller om rengöringsrutinerna var otillräckliga.

3 Redlighet

Det är viktigt att det som verksamheten tillagar och serverar kunden är det som presenteras på menyn. Detta är särskilt viktigt för allergiska personer eller konsumenter som vill välja bort vissa livsmedel av andra skäl.

Redligheten kontrolleras genom att menyn jämfördes med råvarorna som fanns i köket. Om råvaran eller tillbehör hade förpackats om eller om varan var slut, kontrollerades följesedlar eller kvitton. Det var framförallt produkter med skyddat ursprung och tillverkningsmetod som kontrollerades.

4 Tid- och temperaturprocesser

Livsmedelsföretagarna ska ha kontroll på att tid- och temperaturprocesserna i verksamheten inte riskerar livsmedelssäkerheten, t.ex. att nedkylning av livsmedel sker på ett säkert sätt.

Kontroll av temperaturer och granskning av verksamhetens rutiner utfördes. Det gav en uppfattning om verksamheternas kunskap om temperaturgränser och hantering av livsmedel. Av tidigare erfarenheter har Miljökontoret uppmärksammat för höga temperaturer i t.ex. kylrännor och brister vid hantering av kebabspett.

5 HACCP

Livsmedelsverksamheter ska ha identifierat risker/faror som kan uppstå i de olika processtegen som hanteras i verksamheten och hur riskerna kan förebyggas, så kallad faroanalys. Faroanalysen kan vara muntlig eller skriftlig och kan se olika ut beroende på vilka processer som hanteras i verksamheten. Risker kan vara kemiska, fysikaliska, mikrobiologiska. Genom faroanalysen kan en livsmedelverksamhet avgöra vilka processer som är kontrollpunkter (CP) respektive kritiska kontrollpunkter (CCP) och som därmed bör kontrolleras extra noga.

Avvikelse har satts om kunskapen har varit bristfällig hos personalen gällande de risker som finns i verksamheten.

4.4 Planeringsmöte

Ett möte hölls med livsmedelsenheten där kontrollområdena presenterades samt diskuterades. Bedömningsgrunder bestämdes för vad som skulle betraktas som en avvikelse för de olika kontrollområdena. De planerade kontrollbesök på objekten fördelades bland inspektörerna.

4.5 Kontrollbesöken

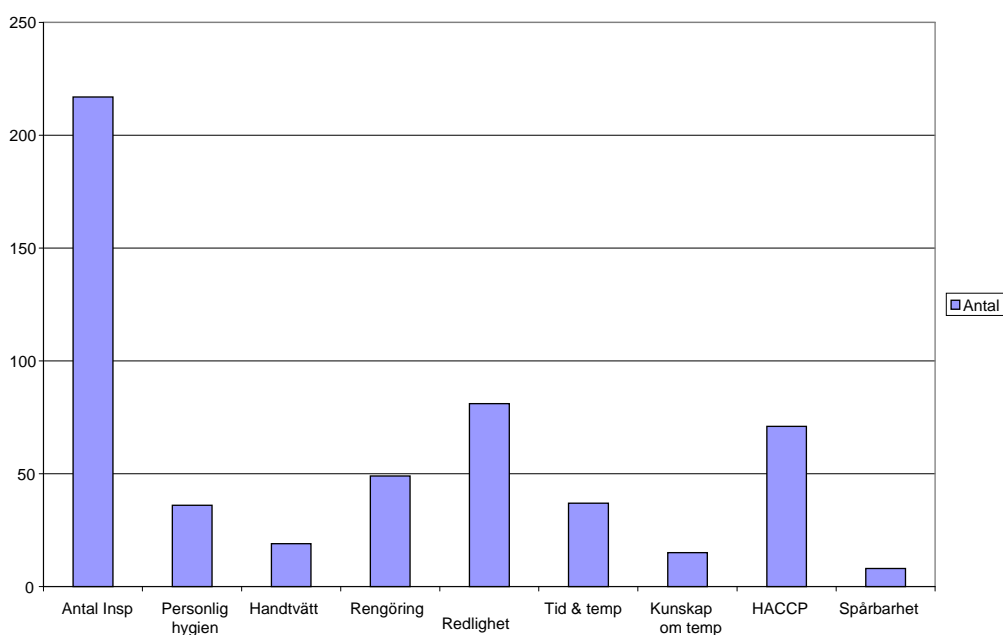
Kontrollbesöken skedde till största del oanmält. Vissa verksamheter hade inte öppet under dagtid vilket ledde till att dessa besök i vissa fall bokades i förväg. Efter kontrollbesöket upprättades en kontrollrapport som skickades ut till den kontrollerade verksamheten. Rapporterna publiceras på orebro.se. (www.orebro.se/livsmedelskontroll). Checklistorna om redlighet fylldes i och skickades till Länsstyrelsen för sammanställning.

Hos en del av verksamheterna genomfördes uppföljningar. Uppföljningar kan vara granskning av handlingar, ytterligare besök på plats eller sanktioner i form av förelägganden eller förbud. Uppföljningar ligger inte inom ramen för planerad kontroll.

5. Resultat

5.1 Antal genomförda kontrollbesök

Totalt kontrollerades 217 verksamheter, varav 67 st inte fick några avvikelser avseende de fördjupande kontrollområdena. Av dessa 67 verksamheterna har vissa fått avvikelser på andra kontrollområden medan andra inte fått några avvikelser. Nedan redogörs uppmärksammade avvikelser för respektive kontrollområde, se figur 1.



Figur 1 - Diagrammet visar totala antalet genomförda inspektioner och antalet avvikelser inom respektive kontrollområde.

5.2 Personlig hygien

Personlig hygien är en grundläggande förutsättning för säkra livsmedel. Det var 36 verksamheter som fick avvikelser på personlig hygien, vanligaste avvikelserna var att personalen saknade hårskydd. När Miljökontoret besöker livsmedelsverksamheter kontrolleras att det finns flytande tvål och pappershanddukar vid handtvättställen, både ute i beredningen och på personaltoaletten. På 19 av de kontrollerade verksamheterna saknades flytande tvål och/eller pappershanddukar vid handtvättställen. Detta upplever Miljökontoret som allvarlig avvikelse då det är en indikation på att handhygien inte kan skötas på lämpligt sätt. Personlig hygien är en

stående punkt i kontrollen av livsmedelsverksamheter och kommer även i fortsättningsvis att kontrolleras.

5.3 Rengöring

Brister i rengöring uppmärksammades hos ca en fjärdedel (49 st) av verksamheterna. Allvarlighetsgraden på rengöringsbristerna varierade. På vissa ställen var det så allvarligt att uppföljande inspektioner utfördes. Miljökontoret upplevde att flera verksamheter förbisåg att rengöra områden som inte behöver rengöras varje dag exempelvis kylskåpslistor, handtag och ventilationsdon. På en del av de kontrollerade verksamheterna förekom användning av städutrustning som var i behov av rengöring eller borde bytas ut, t.ex. smutsiga moppgarn, moppar som stod i skurvatten samt smutsiga sopborstar. På några verksamheter uppmärksammades även att samma städutrustning användes i beredningslokaler och på toaletter.

5.4 Redlighet

Vid kontrollbesök ombads företaget att visa meny och sedan kontrollerades om dessa råvaror fanns i verksamhetens lager mot vad som presenterades på menyn. Det var ett stort antal verksamheter som inte serverade några av de kontrollerade livsmedlen. Redlighetsbrister uppmärksammades på 81 verksamheter.

Ett urval av de mest vanliga redlighetsbrister var att;

- vit ost gjord på komjölk serverades som fetaost eller fårost.
- tysk skinka serverades som parmaskinka.
- Grana Padano serverades som Parmesanost.

Det förekom även fel angående fiskarter, t.ex. att Stillahavsspättafile serverades som Rödspätta och att Escolar serverades som smörfisk.

5.5 Tid- och temperaturprocesser

Det ska finnas kunskap hos personalen om vilka tid- och temperaturgränser som gäller vid hantering och förvaring av livsmedel, samt att kontroller ska utföras. Brister uppmärksammades på 37 verksamheter. Av dessa var det 15 st som Miljökontoret bedömde att personal saknade tillräcklig kunskap gällande tid- och temperaturprocesser. De brister som upptäcktes var, för höga temperaturer i kyldiskar, kylar och frysar. Det förekom även brister i hanteringen av varmhållningen av livsmedel då temperaturen kunde vara för låg och livsmedel förvarades under för lång tid. Vid alltför avvikande temperaturer uppmanades verksamheterna att kassera de livsmedel som inte bedömdes som säkra.

5.6 HACCP

Miljökontoret har under året fokuserat på livsmedelsverksamheternas faroanalys. Vid besöken har verksamheterna fått redovisa muntligt eller skriftligt sina faroanalyser dvs. vilka risker som kan uppstå och hur de förebyggs. Miljökontoret ansåg att 71 av verksamheterna hade bristande kunskap om faroanalys. Detta har oftast följts upp genom att kompletteringar har skickats in till Miljökontoret.

5.7 Spårbarhet

I samband med redlighetskontrollen kontrollerades även spårbarheten av de livsmedel som hade förpackats om. Verksamheterna fick då ta fram följesedlar, leveranssedlar, kopia av kvitto eller fakturor där det stod vilket livsmedel som köpts in. På 8 verksamheter kunde inte livsmedlet spåras varifrån det kom eller att det var fel vara som köpts in jämfört med vad som presenteras på menyn. Det är viktigt att verksamheterna har information om livsmedlen t.ex. ifall det sker en återkallelse.

5.8 Uppföljningar och sanktioner

Avvikelse som konstaterats har följts upp t.ex. genom att verksamheterna skickar in kompletterande material till Miljökontoret för granskning eller genom ytterligare kontrollbesök. Beroende på avvikelsernas allvarlighetsgrad har en bedömning gjorts om uppföljning ska ske inom den närmaste tiden eller först vid nästa ordinarie inspektion. Sanktioner kan komma att bli aktuella om avvikelserna inte åtgärdas inom rimlig tid.

5.9 Omklassningar

Några livsmedelsverksamheter kommer att få en lägre erfarenhetsklass p.g.a. bristande efterlevnad av gällande lagstiftning. En del kommer däremot att få en högre erfarenhetsklass då de uppvisat god efterlevnad.

5.10 Övrigt

Resultatet från redlighetsprojektet i Örebro län sammanställdes av Länsstyrelsen. (Bilaga 4)

6. Slutsats

Genom att rikta tillsynen på en viss typ av verksamhet och kontroll av ett mindre antal kontrollområden upplevde inspektörerna ett effektiviserat arbetssätt, både gällande för- och efterarbetet, samt vid själva kontrollbesöken. Detta bedöms ha lett till att verksamheterna fått en mer likartad och ändamålsenlig kontroll. Kontrollområdena i denna branschgenomgång uppfattades som relevanta.

Miljökontoret har under 2011 granskat redligheten mer noggrant än tidigare. Det var förvånansvärt många verksamheter som hade brister i redlighet. Miljökontoret upplevde även att kunskapen inom detta område generellt var lågt. Det är viktigt att kunden får det som beställts inte bara ur allergisynpunkt utan också för att inte bli vilseledd. Under projektets gång har redligheten på restauranger och pizzerior uppmärksammats och allmänheten har fått tagit del av resultaten. Miljökontoret kommer under kontrollbesöken 2012 fortsätta fokusera på redlighet.

Ett annat relevant kontrollområde som Miljökontoret kommer att fortsätta att arbeta med är tid- och temperaturprocesser. Det är allvarligt att kunskapsnivån är låg och att korrekta tid- och temperaturprocesser inte följs.

Vid en branschgenomgång med många objekt är det fördelaktigt att dela upp objekten i mindre delprojekt för att få det mer överskådligt. Det är även fördelaktigt att tydliga underlag till branschgenomgång tas fram för att tydliggöra syftet och vilka resultat som ska sammanställas.