

# Branschgenomgång Caféer & konditorier 2012

Rapport nr: 3



# En rapport från Miljökontoret, Örebro kommun

## Rapport nr 3

### **Kontaktuppgifter**

Miljökontoret, Örebro kommun  
Louise Bjärmark Bodin, Kristian Hellström  
Telefon  
019- 21 14 68  
Box 33200, 701 35 Örebro  
miljokontoret@orebro.se  
www.orebro.se

Diarienummer 2012-4035

## Innehållsförteckning

1. Sammanfattning.....	4
2. Bakgrund.....	4
3. Syfte .....	4
4. Genomförande.....	4
4.1 Förberedelser .....	4
4.2 Checklista och kontrollhjälp .....	4
4.3 Val av kontrollområden.....	5
4.4 Planeringsmöte .....	7
4.5 Kontrollbesöken.....	7
4.6 Sammanställning .....	7
5. Resultat .....	8
5. Resultat .....	8
5.1 Antal genomförda kontrollbesök.....	8
5.2 Personlig hygien .....	8
5.3 Rengöring.....	9
5.4 Märkning och redlighet .....	9
5.5 Tid- och temperaturprocesser .....	10
5.6 Uppföljning .....	10
6. Diskussion .....	10
7. Slutsats.....	11

### Bilagor

Bilaga 1 – sammanställning av verksamheter

Bilaga 2 – checklista

Bilaga 3 – hjälpreta

## **1. Sammanfattning**

Miljökontorets livsmedelsenhet har under 2012 arbetat med en branschgenomgång av caféer och konditorier i Örebro kommun. Projektet pågick från den 4 januari till den 26 september 2012 och omfattade totalt 80st caféer och konditorier (se bilaga 1). På anläggningarna kontrollerades främst personlig hygien, rengöring, märkning/redlighet samt tid- och temperaturprocesser.

## **2. Bakgrund**

Livsmedelsenheten ville få en bättre samsyn och mer likvärdig kontroll inom livsmedelstillsynen i kommunen. Utifrån det bestämdes det att en branschgenomgång skulle genomföras. Tanken var att samma kontrollområden skulle granskas inom branschen för att få fram ett mätbart och jämförbart resultat. Förhoppningen var att fördjupningsområdena skulle leda till en förbättrad samsyn och mer fokuserade och effektivare kontroller ute hos verksamheterna.

## **3. Syfte**

Syftet var att vid verksamheternas ordinarie kontrollbesök granska rutiner och efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen för kontrollområdena personlig hygien, rengöring, märkning och redlighet, tid- och temperaturprocesser samt faroanalys/riskhantering.

## **4. Genomförande**

### **4.1 Förberedelser**

Inspektörerna läste in sig på relevant lagstiftning. En objektslista som innehöll samtliga verksamheter som ingick i projektet togs fram. För att hantera information och för att senare kunna få fram diagram och statistik användes programmet Excel.

### **4.2 Checklista och kontrollhjälp**

Som stöd vid kontrollbesöken togs en checklista fram (bilaga 2). Branschchecklistan användes som ett komplement till inspektörernas vanliga checklista. Checklistor används som kontrollverktyg och underlättar arbetet för inspektören, samt förenklar arbetet med att sammanställa tjänsteanteckningar som ligger till grund för kontrollrapporten som sedan

skickas till verksamheten. Checklistan ligger inte till grund för bedömningar utan fungerar som ett stöd i hanteringen av information.

För att ytterligare underlätta vid kontrollbesöken sammanställdes ett dokument med stödfrågor och punkter att kontrollera vid besöket (bilaga 3).

### **4.3 Val av kontrollområden**

Kontrollområdena valdes ut baserat på en bedömning av de risker som generellt kan finnas i café- och konditoriverksamheter. Även erfarenheter från tidigare kontrollbesök och områden som tidigare inte hade prioriterats vägde tungt för utformningen av projektet. Det var även viktigt att kontrollområdena var relevanta för så stor del av verksamheterna som möjligt. Utöver de fördjupande kontrollområdena granskades även övriga kontrollområden då det bedömdes som nödvändigt utifrån en riskbedömning. Tidigare konstaterade avvikelser och brister följdes upp.

Följande kontrollområden valdes ut:

#### 1 Personlig hygien

De risker som kan finnas inom kontrollområdet personlig hygien rör sig främst om smittspridning och att bristande hygien kan leda till att livsmedel förorenas. För att möjliggöra en god handhygien hos personalen bör det finnas lättillgängliga separata platser för handtvätt utrustade med flytande tvål och engångshanddukar. För att förhindra smittspridning bör det finnas tillgång till separat personaltoalett som inte delas med allmänheten.

Avvikelse gavs exempelvis om flytande tvål eller pappershanddukar saknades, när personal saknade separat toalett eller när skyddskläder förvarades fel, eller saknades vid hantering av förpackade livsmedel.

#### 2 Rengöring

En grundförutsättning för god livsmedelshygien är att livsmedelslokalen samt dess inredning och utrustning är ren och i gott skick. Riskerna som kan uppstå är dels att livsmedel kan bli förorenade av smutsiga arbetsytor eller smutsig utrustning. Det blir svårare att hålla en god handhygien om handtag och ytor man ofta tar i med händerna är smutsiga. Dålig handhygien ökar risken för att förorena livsmedel med t.ex. bakterier.

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

### 3 Redlighet/Märkning

Livsmedelslagstiftningen reglerar märkningen av livsmedel. Märkningen är viktig för att konsumenten ska kunna göra ett aktivt val vid sitt köp och få information om vad livsmedlet innehåller. Detta är särskilt viktigt för allergiska personer eller konsumenter som vill välja bort vissa livsmedel av andra skäl. Märkningsreglerna ska även se till att konsumenten inte riskerar att bli vilseledd eller lurad, d.v.s. att man får ett felaktigt intryck av varan. Redlighet handlar om att den som säljer livsmedlet är ärlig mot konsumenten.

Redligheten kontrollerades genom att menyn jämfördes med råvarorna som fanns i köket. Om råvaran hade omförpackats eller om varan var slut kontrollerades följensedlar eller kvitton. Det var framförallt produkter med skyddad ursprungsbeteckning och produkter producerade enligt en skyddad tillverkningsmetod (garanterad traditionell specialitet) som kontrollerades.

Avvikelse gavs exempelvis om föreskrivna märkningsuppgifter saknades på förpackade livsmedel, om märkningsuppgifterna var felaktigt utformade eller vilseledande och om de livsmedel som angavs på menyn inte återfanns i verksamheten,

### 4 Tid- och temperaturprocesser

Eftersom det i regel inte förekommer tillagning utifrån råvaror i caféer eller konditorier kontrollerades främst hanteringen och förvaringen av kylvaror. Det kan uppstå risker för livsmedelssäkerheten om livsmedel förvaras i fel temperatur under för lång tid. Det bör finnas rutiner som säkerställer att livsmedel förvaras, tillagas och kyls ner vid temperaturer som inte medför att hälsofara uppstår.

Avvikelse gavs exempelvis om temperaturkontroller inte genomfördes, om termometer saknades eller om livsmedel förvarades i uppenbart felaktiga temperaturer när Miljökontoret besökte verksamheten.

### 5 HACCP

Alla livsmedelsverksamheter bör känna till vilka faror som finns runt hanteringen av livsmedel. Att identifiera faror och hantera risker utifrån tydliga rutiner kallas för HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Verksamheten behöver visa att man känner till vilka risker (kemiska, fysikaliska, mikrobiologiska) som finns vid varje hanteringssteg samt hur de kan förebyggas. Verksamheten behöver även känna till vilka hanteringssteg som kan behöva kontrolleras och vilka av dessa kontrollsteg som behöver noggrann övervakning för att förhindra att kunder riskerar att bli sjuka.

Under tiden som projektet genomfördes förtydligades riktlinjerna från Livsmedelsverket rörande kontrollen av HACCP. Tidigare ställdes krav på skriftliga faroanalyser. Ändringen bestod i att verksamheter med enklare hantering, t.ex. caféer och konditorier, inte längre behövde detta. Verksamheten ska dock känna till vilka risker som finns vid hantering av livsmedel. Med anledning av att kontrollområdet kan ha bedömts olika under projektets gång har punkten plockats bort från sammanställningen.

Avvikelse gavs om verksamheten inte hade kännedom om vilka risker som finns vid hantering av livsmedel.

#### **4.4 Planeringsmöte**

Projektgruppen höll ett möte med resten av livsmedelsenheten där kontrollområdena presenterades och diskuterades. Bedömningsgrunder bestämdes för vad som skulle betraktas som en avvikelse för de olika kontrollområdena. Objekten fördelades bland inspektörerna. Hänsyn togs bl.a. till verksamheternas placering så att varje inspektör fick flera verksamheter inom samma geografiska område. Detta för att mer effektivt kunna planera kontrollbesöken.

#### **4.5 Kontrollbesöken**

Kontrollbesöken var till största del oanmälda. Enstaka verksamheter hade inte öppet under dagtid vilket ledde till att dessa kontrollbesök bokades i förväg. Efter kontrollbesöket skrevs en kontrollrapport som skickades med post till verksamheten. Kontrollrapporterna publicerades även på Örebro kommuns hemsida ([www.orebro.se/livsmedelskontroll](http://www.orebro.se/livsmedelskontroll)).

Miljökontoret utförde uppföljningar hos de verksamheter där omfattande bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen konstaterades. Uppföljningar ligger inte inom ramen för planerad kontroll. Uppföljande inspektioner genomfördes genom så kallad extra offentlig kontroll, där den extra tiden inspektionen tog debiterades företagaren.

#### **4.6 Sammanställning**

När samtliga kontrollbesök var genomförda gjordes en kontroll av objektslistan för att säkerställa att samtliga uppgifter var ifyllda korrekt.

## 5. Resultat

### 5.1 Antal genomförda kontrollbesök

Inom tidsramen för projektet genomfördes 80st planerade kontrollbesök. Under perioden upphörde fyra verksamheter och två verksamheter stängde för ombyggnation. Sju verksamheter som ingick i projektet kontrollerades inte. Anledning till detta var bl.a. att livsmedelsverksamhet inte pågått under tiden för projektet alternativt att det fanns pågående kontrollärenden varför ett nytt besök inte kunde genomföras. Av de 80 st kontrollerade verksamheterna fick 14st inte några avvikelser inom de fördjupande kontrollområdena. Av dessa 14 verksamheter fick några avvikelser på andra kontrollområden medan andra inte fick några avvikelser alls. 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

Avvikelser inom kontrollområdet personlig hygien konstaterades på 17st verksamheter. Bland bristerna uppmärksammades t.ex. att det saknades tvål och pappershanddukar vid handtvättställ, att personal saknade arbetskläder och att det var bristande ordning i omklädningsrummet. På en verksamhet uppmärksammades att det saknades separat personaltoalett och på en verksamhet var personaltoaletten blockerad.



### **5.3 Rengöring**

Brister i rengöring uppmärksammades på cirka en fjärdedel (17 st) av verksamheterna. Dessa avvikelser handlade främst om bristande rengöring av ventilation, golv, städutrustning samt tätningslister i kylar och frysar.

### **5.4 Märkning och redlighet**

Vid besöket kontrollerades först menyer och skyltar och sedan de råvaror och livsmedel som användes till rätterna som serverades till kunden. Elva verksamheter serverade inte de produkter som nämndes på menyn. Det konstaterades att menyer som erbjöd rätter med Fetaost, Parmaskinka, fårost och Parmesanost var de som oftast inte stämde överens med det som serverades.

Fetaost är en skyddad beteckning på en ost tillverkad i Grekland gjord på get eller fårmjölk. Vid kontrollerna hittades t.ex. salladsostar gjord på komjolk som marknadsfördes som Feta.

Parmaskinka får endast tillverkas i en särskild provins i Italien, Parma. Grisarna ska vara uppfödda i särskilda regioner i norra Italien. Skinkan får inte innehålla några tillsatser och måste vara lagrad i minst ett år. Vid kontrollerna hittades bl.a. andra lufttorkade skinkor som marknadsfördes som Parmaskinka, men som lagrats under kortare tid och som innehöll tillsatser såsom konserveringsmedlet E 252.

Namnet Parmesan används ofta felaktigt på flera typer av smakrika hårdostar. Det är dock inte tillåtet att kalla något annat än osten Parmigiano Reggiano för Parmesan. Osten måste vara tillverkad i speciella regioner i Italien och måste vara lagrad en viss tid. Den får heller inte tillföras tillsatser. Vid kontrollerna uppmärksammades det bl.a. att osten Grana Padano såldes som Parmesan. Grana Padano innehåller i regel konserveringsmedlet E 1105, Lysozym, som framställs ur ägg. Det kan finnas risk för att äggallergiker får i sig ägg om osten säljs som Parmesan.

Vid kontrollerna hittades även verksamheter som på menyer erbjöd fårost men som i själva verket serverade ost gjord på komjolk.

Hos sju verksamheter uppmärksammades bristande märkning av färdigförpackade livsmedel.

## 5.5 Tid- och temperaturprocesser

Totalt 15 verksamheter fick avvikelser för brister i rutiner kring tid- och temperaturprocesser. Bland bristerna uppmärksammades bl.a. avsaknad av rutiner för temperaturkontroll, avsaknad av termometer eller att livsmedel förvarades i direkt olämpliga temperaturer.

## 5.6 Uppföljning

I de fall allvarliga brister konstaterades skedde uppföljning genom ytterligare kontrollbesök. Nio verksamheter fick återbesök, sk. extra offentlig kontroll, inom tiden för projektet. De avvikelser som bedömdes vara mindre allvarliga kommer att följas upp av Miljökontoret vid nästa ordinarie kontrollbesök.

## 6. Diskussion

Genom att rikta in sig på en viss typ av verksamheter och kontroll av ett mindre antal kontrollområden upplevde inspektörerna att arbetssättet effektiviserades, både gällande för- och efterarbetet, samt vid själva kontrollbesöket. Detta bedöms ha lett till att verksamheterna fått en mer likartad, effektiv och ändamålsenlig kontroll.

Resultatet visar att utvalda fördjupningsområden var relevanta för verksamheterna som ingick i projektet. Det fanns ett tydligt behov av att kontrollera rutiner för personlig hygien samt rengöring ute på anläggningarna. Goda rutiner för personlig hygien samt tillräcklig rengöring av lokal, inredning och utrustning är grundläggande förutsättningar för att kunna producera säkra livsmedel.

Även kontroll av redlighet var ett område som ansågs relevant då det på flera verksamheter konstaterades att det som marknadsfördes i menyer i själva verket var något annat när det som faktiskt serverades.

Höga förvaringstemperaturer i sallads- och serveringsdiskar konstaterades på flera anläggningar vilket tyder på att tid- och temperaturprocesser är ett kontrollområde som behöver kontrolleras vidare på caféerna. I salladsdiskarna förvaras i många fall känsliga livsmedel, t.ex. räkor och tonfisk, i vilka bakterier snabbt kan tillväxa om de förvaras på ett felaktigt sätt. Om livsmedel förvaras i olämpliga temperaturer under för lång tid kan bakterietillväxt i livsmedlet leda till matförgiftning hos konsumenten. Miljökontoret kommer att fortsätta fokusera på dessa kontrollområden under 2013.

Bristande varuskydd (t.ex. otillräcklig övertäckning av livsmedel vid förvaring) har tidigare varit ett kontrollområde där flera avvikelser hittats. Vid denna genomgång upplevde inspektörerna att verksamheterna blivit bättre på att skydda livsmedlen vid exponering, bl.a. genom att i större utsträckning använda kåpor.

Branschgenomgången pågick under en lång tid, nio månader. En lärdom som kan dras är att kontrollerna vid branschgenomgångar bör ske under en kortare tidsperiod. Om branschgenomgången skett under en kortare period skulle det ha varit enklare att dra slutsatser om hur och ifall omvärldsfaktorer påverkat resultatet, t.ex. väder och mängd kunder. Under sommarmånaderna hade många verksamheter tillfällig personal, det var varmare och det var ett ökat kundtryck. Detta skulle kunna ha lett till bristande kunskap hos personalen gällande livsmedelssäkerhet, att livsmedel förvarades i förhöjda temperaturer samt att rengöringen i anläggningen blev eftersatt. Det är dock viktigt att poängtera att oavsett vilka omvärldsfaktorer som spelar in så ska verksamheten aldrig tumma på livsmedelssäkerheten.

## **7. Slutsats**

Branschgenomgången har visat på ett behov av ytterligare kontroller av redlighet då nästan var femte verksamhet visade på brister. Kommande branschgenomgångar bör genomföras under kortare tidsperioder för att få mer likvärdiga bedömningar.

Mer information om hur livsmedelskontroller går till, och alla kontrollrapporter från inspektionerna går att hitta på [www.orebro.se/livsmedelskontroll](http://www.orebro.se/livsmedelskontroll).

Bild Minna Kraatari

Aspholmens Konfektyr & Tobak	CAFETERIA	7B
Backahallen	CAFETERIA	7B
Bara Vara	CAFETERIA	7B
Bistro Amica Lasarettscaf�et L-Hus	CAFETERIA	8B
Bistro Amica Oasen H-Entr�	CAFETERIA	7B
Caf� 32:An Datorteket	CAFETERIA	7B
Cafe Bingoalliansen	CAFETERIA	7B
Caf� Brickan F�reningen Tr�det	CAFETERIA	7B
Cafe Cahara	CAFETERIA	7B
Caf� Casablanca	CAFETERIA	7B
Caf� Coffee Central	CAFETERIA	7B
Caf� Deed	CAFETERIA	7B
Cafe Fresco	CAFETERIA	7B
Caf� Gr�na Grodan	CAFETERIA	6B
Caf� Haga	CAFETERIA	7B
Caf� Innova	CAFETERIA	7B
Caf� Java	CAFETERIA	5B
Caf� Kexboden	CAFETERIA	7B
Caf� Lassemaja	CAFETERIA	7B
Cafe Lespresso	CAFETERIA	7B
Cafe Lyktan Bibliotekscaf�et	CAFETERIA	7B
Caf� och K�k Mummel och Mums	CAFETERIA	7B
Caf� Prego	CAFETERIA	7B
Cafe SBH 2	CAFETERIA	7B
Caf� Skogen	CAFETERIA	7B
Caf� Supreme	CAFETERIA	7B
Caf� Svanen	CAFETERIA	7B
Caf� Vivalla	CAFETERIA	7B
Central Park	CAFETERIA	6B
Cinema Bistro	CAFETERIA	7B
City Konferenscenter	CAFETERIA	8B
Creperiet	CAFETERIA	5B
Ekebergs Herrg�rdscaf�	CAFETERIA	8B
Englas Skafferi	CAFETERIA	7B
Espresso House Marieberg	CAFETERIA	7B
Fikafabriken	CAFETERIA	7B
Fortuna Spel	CAFETERIA	8B
Friskis och Svettis Kvarnen	CAFETERIA	8B
Fr�lsningsarm�ns Cafeteria	CAFETERIA	7B
Hagabadets Caf�	CAFETERIA	8B
H�lls Konditori	KONDITORI	6B
H�lls Konditori Stallbacken	CAFETERIA	7B
H�lsokraft i �rebro Bl� Bergens Spa	CAFETERIA	7B
Jacob´s Konditori	KONDITORI	7B
Karlslunds IF Hfk KIF Arena	CAFETERIA	8B
Karlslunds Motioncentral	CAFETERIA	7B
Karolinska skolan Caf�	CAFETERIA	7B
Konserthuset	CAFETERIA	8B
Korpens Cafe �ssundet	CAFETERIA	7B
La Baguette	CAFETERIA	7B
Levi´s Coffeeroom	CAFETERIA	7B
Malins Hembageri	KONDITORI	7B
Malins Hembageri	KONDITORI	7B
Mera Coffeehouse	CAFETERIA	7B

Miami subs	CAFETERIA	7B
Mitt Fik	KONDITORI	7B
Martas Kaf�	CAFETERIA	7B
Princess Konditori	KONDITORI	7A
Reiduns caf�	CAFETERIA	7B
Reiduns Caf�	CAFETERIA	7B
R�dhuset	CAFETERIA	7B
Skogalunds G�rd Caf� & Design	CAFETERIA	8B
Skojlandet	CAFETERIA	7B
Sk�nesm�rg�sar	CAFETERIA	7B
STF Hotell och Vandrarhem Livin	CAFETERIA	7B
Stora Mell�sa Hembygdsf�rening	CAFETERIA	8A
Storstensh�jdens Servering	CAFETERIA	7B
Sturecaf�et	CAFETERIA	7B
Subway Kr�maren	CAFETERIA	7B
Sveas Terazza	CAFETERIA	7B
S�der Bagaren	KONDITORI	7B
The Coffee	CAFETERIA	7B
The Coffee	CAFETERIA	7B
Vasa Konditori Marieberg	CAFETERIA	7B
Vasakonditoriet	KONDITORI	7B
Wayne 'S Coffee Kr�maren	CAFETERIA	7B
�rebro F�ltrittklubb Cafeterian	CAFETERIA	7B
�rebro Golfhall	CAFETERIA	7A
�rebro Missionsskola	CAFETERIA	7B
�rebro Stories	CAFETERIA	6B

Adolfsbergsg�rden	CAFETERIA	8B
Lundhagskyrkan	CAFETERIA	8B
Stadsparkens Caf�	CAFETERIA	7B
Tr�ngen IP	CAFETERIA	7B
Cafe Rosen	CAFETERIA	7B
Caf� Fr�ken Brogrens Veranda	CAFETERIA	7B
Mersmak caf� och k�k	RESTAURANG	7B

Eyrabadets Caf�	CAFETERIA	7B
Folkets Hus Kaf�	CAFETERIA	7B
H�lls Terrassen	CAFETERIA	8B

�rebro Hockey Klubb	CAFETERIA	8B
Polishuset	CAFETERIA	7B
Wadk�pings Utbildningscenter Caf�	CAFETERIA	7B

**Bransch: Café**

Besöksdatum \_\_\_\_\_ Dnr \_\_\_\_\_

Tid för besök \_\_\_\_\_

Objektsnamn \_\_\_\_\_

Besöksadress \_\_\_\_\_

**1. KORREKTA UPPGIFTER** Org.nr. \_\_\_\_\_**3. PERSONLIG HYGIEN A UA**

---

---

---

---

---

- Handtvättsmöjligheter, engångshanddukar, flytande tvål.
- Arbetskläder och tvätt

**6. RENGÖRING A UA**

---

---

---

---

---

---

- Städutrustning. Ska vara hel och ren, hur ofta byts den ut? Finns separat för toa?
- Sällanrengöring: lysknappar, kylskåpshandtag, kylskåpslistor
- Diskmaskinsrutiner, ATP-mätaren

**12. REDLIGHET A UA**

---

---

---

---

---

---

- Rutin för kontroll av redlighet, vid varumottagning, utformar menyn.
- Spårbarhet - Kan de visa var ett livsmedel kommer ifrån?

## 14 TID OCH TEMPERATURPROCESSER A UA

---

---

---

---

---

---

- 14.1 Kunskap kring temperaturer av kylar, frysar nedkylning, upptining, återupphettning, tillagning, varmhållning
- Hantering, varmhållning, nedkylning, återupphettning
- Faktiska förhållanden i kyl, frys, kylrännna, salladsbar
- Finns termometer?

## 15 FAROANALYS/RISKHANTERING A UA

---

---

---

## ÖVRIGT

---

---

---

---

---

- Förrum till kundtoalett? Vart är toaletten placerad? Vart finns livsmedel?
- Kontrollera äggen
- Provtagning?
- Barnperspektiv: Rengöring av barnstolar, Bestick, tallrikar och plastmuggar.
- Exponering i montrar - hur länge och hur skyddas mot kund?

## LATHUND BRANSCHGENOMGÅNG

### 1. KORREKTA UPPGIFTER

Uppgifter till den nya riskklassen,

- Antal portioner per dag?
- Hantering: Tillverkning av sallad, smörgåstårter eller gräddtarter? Återuppvärmning?
- Märker anläggningen konsumentförpackade livsmedel, tänk på t.ex. påsar med skorpor och kakor.
- Gör de egna menyer?

### 3. PERSONLIG HYGIEN

Rutinen kan vara muntlig om det är få anställda, men om det är många som arbetar på verksamheten ska rutin för personlig hygien vara skriftligt. Bedömning får göras från fall till fall.

#### **Handtvättsmöjligheter**

Kontrollera om det finns tvål och/eller pappershanddukar vid handfaten. Sätt avvikelse om det saknas.

#### **Arbetskläder**

Fråga vilka rutiner de har angående arbetskläder och tvätt av dessa.

- Sker tvätten i verksamheten?
- Var torkas dem i så fall?
- Om det sker hemma, är det skilt ifrån övrig tvätt?
- Vart sker ombyte?
- Diskussion kring var gränsen går när det krävs hårskydd och mer täckande arbetskläder. Det kan t.ex. vara mer befogat med hårskydd när man monterar sallader, men kanske inte om det bara gäller kaffeservering.
- Regler för rökning och om de kräver ombyte.

Följande ger avvikelse: Personal som hanterar oförpackat byter om hemma innan de går till jobbet. Om de inte skiljer på vanlig tvätt och arbetskläder i hemmet. Om de torkar arbetskläder på toaletten.

#### **Sjukdom**

Fråga vilka rutiner/ kunskaper som finns angående sjukdom hos personal. Vad har de för rutin om någon i personalen åker utomlands? Om personal har sjuka barn hemma?

Personal som hanterar oförpackade livsmedel som kan bära på en smitta pga utomlandsvistelse eller har sjukdom i familjen kan arbeta med andra arbetsuppgifter.

Uppvisas symptom ska personalen inte arbeta då risk finns att andra blir smittade.

### 6. RENGÖRING

Gå igenom rutinen för rengöring och faktiska förhållanden. Beroende på personalantal och faktiska förhållanden görs bedömning om rutinen ska finnas skriftlig.

#### **Städutrustning**

Kontrollera städutrustning. Vart den förvaras och om den är smutsig. Fråga om de har separat utrustning för toalett och för övriga utrymmen. Om utrustningen är smutsig och/eller samma utrustning används till samtliga utrymmen sätts avvikelse. Fråga hur ofta disktrasor byts ut.



Enligt BR rekommenderas att disktrasor byts ut varje dag och att moppgarn byts efter användning.

### **Sällanrengöring**

Fråga om rutinen för sällanrengöring (ex lysknappar, lister) och kontrollera faktiska förhållanden. Om det ser rent ut, men att rutin saknas räcker det att sätta notering om att verksamheten bör ta fram rutin för sällanrengöring.

Kontrollera ventilationen. Är den tillräcklig? Kontakta sotaren vid brister!

Kontrollera golvbrunnar. Hur ofta rengörs dem? Har de galler/lock? Är det trasigt?

## **12. Märkning och redlighet**

### **Följande ger avvikelse:**

Redlighet: I de fall ingredienser och råvaror ej stämmer överens med menyn, detta kontrolleras främst genom att ta reda på om ingredienserna finns i verksamheten. Märkningen av ett livsmedel får inte vilseleda köparen.

Spårbarhet: I de fall företagaren ej kan visa var ett livsmedel kommer ifrån, genom t.ex. följesedlar, leveranssedlar, kopia av kvitto eller fakturor. Företagaren ska också kunna visa när en vara har levererats och hur stor leveransen var. Dokument ska alltid finnas på anläggningen.

Återtagande: Rutiner för reklamationer/återkallande är bristfälliga. Informera att det är bra att de kontaktar Miljökontoret.

## **14. TID OCH TEMPERATURPROCESSER**

Kontrollera faktiska förhållanden. Har de en termometer? Vid brister sätts en avvikelse under 14.

Fråga om vilka tid och temperaturer som gäller angående upptining, tillagning, kylar och frysar. Fråga vilka åtgärder som vidtas om temperaturen är för hög/ låg.

Kontrollera hur temperaturer i salladskåpen sker. När kontrolleras temperaturen på sallad och kyld mat? Vilken temperatur har den? Hur länge exponeras mat?

Vilka tid- och temperaturgränser gäller?

Sker upptining i rumstemperatur? Vilka tid- och temperaturkontroller sker? Hur säkerställs att inte yttemperaturen blir för hög? Viktigt vid salladsbararer är att temperaturerna hålls, risker för känsliga livsmedel som räkor och tonfisk.

Om kunskap om tid och temperatur saknas eller är bristfällig sätts en avvikelse. Skriftliga åtgärder kan tas in eller gör ett uppföljande besök för att kontrollera kunskapen.

Förvaring av känsliga bakverk, t.ex. semlor.

### **Kylrännan**

Hur hanteras konservburkar? Ställs livsmedel direkt i bunken i kylrännan? När livsmedel som förvaras i rumstemperatur placeras direkt i kylrännan finns risk att kylrännan inte klara av att kyla produkten. Livsmedel bör först förvaras i kylskåp för att komma ned i rätt temperatur.

Tipsa om hur de kan hålla livsmedel kallt. Genom att man använder lock, förvarar i metallbunkar, inte lägger i så mycket i bunken, förkyla.

Kontrollera temperaturen. Fråga när livsmedlet lades i rännan. Om temperaturen är för hög på känsliga produkter, uppmana verksamheten att kasta livsmedlet.

På skalade ägg rekommenderar vi 1 dygns hållbarhet.

## 15. FAROANALYS / RISKHANTERING

Kan företaget redogöra för vilka CCP som finns, och finns det några?

- Behövs/finns flödesschema och faroanalys Finns alla relevanta faror med?
- Känner de till/ Har de bestämt vad som är CP respektive CCP?
- Kan de visa skriftliga rutiner eller uppge muntligt hur farorna förebyggs/elimineras?

Begär in faroanalys för granskning eller gör uppföljning på verksamheten om man bedömer att de saknar tillräckliga kunskaper vid besöket.

## ÖVRIGT

- Kontrollera äggen, har de stämpel? Har de ej stämpel, var köper de äggen ifrån, följesedel? Hållbarhet?
- Hur länge exponeras bakverk i kylmontrar, har de full kontroll på hur gamla dessa livsmedel är? Hur märker man upp varor i montrarna för att säkerställa att inget gammalt lämnas? Upptiningsdag blir relevant att kontrollera, samt att de väl känner till hur länge ett livsmedel kan förvaras upptinat.
- Kontroll av varuskydd i kylar och frysar, hur hanterar man frysta desserter? Risk för frystorka, korskontaminering, nedsmutsning etc.
- Hur exponeras livsmedel? Finns risk för förorening från kund, lampor eller tak? Kåpor eller hostskydd bör alltid finnas.
- ...barnstolar...