

Branschtillsyn, 2011 Mottagnings- och serveringskök

Rapport nr: 13



En rapport från Miljökontoret, Örebro kommun

Rapport nr 13

Kontaktuppgifter

Miljökontoret, Örebro kommun

Emma Handy, Gerd Holm, Kristina Laurentz och Linda Nyberg

Telefon

019- 21 13 68

019- 21 14 78

Box 33200, 701 35 Örebro

miljokontoret@orebro.se

www.orebro.se

Diarienummer 2011-6091

Innehållsförteckning

1. Bakgrund	4
2. Syfte	4
3. Genomförande	4
3.1 Förberedelser	4
3.2 Val av kontrollområden	5
3.3 Planeringsmöte	6
3.4 Checklista och kontrollhjälp	6
3.5 Kontrollbesöken.....	7
3.6 Sammanställning.....	7
4. Resultat.....	7
4.1 Antal genomförda inspektioner	8
4.2 Utbildning	8
4.3 Personlig hygien	8
4.4 Faroanalys.....	8
4.5 Rengöring	8
4.6 Underhåll	8
4.7 Separering	8
4.8 Märkning.....	8
4.9 Mottagning.....	9
4.10 Tid- och temperaturprocesser	9
4.11 Uppföljningar och sanktioner	9
5. Slutsats	9

Bilagor

Bilaga 1 – checklista

Bilaga 2 – dokument med stödfrågor

1. Bakgrund

Livsmedelsenheten beslutade att under 2011 arbeta i projektform med tillsynsbesöken. Det sjunde projektet pågick från 2011-10-24 till 2011-12-23. Projektet omfattade både kommunala och privata mottagnings- och serveringskök, totalt 50 st. Ett serveringskök får all mat inklusive råkost levererat. Ett mottagningskök får också mat levererat men tillagar t.ex. potatis, pasta och ris samt råkost på plats. Huvudsakligen var det förskolor, skolor och äldreboenden som besöktes. Syftet med att arbeta i projektform var att inspektörerna skulle granska samma kontrollområden för liknande verksamheter samt för att få ett mätbart resultat. Tanken var att göra fokuserade och effektiva kontroller för verksamheterna och för samsynen inom gruppen.

Ett antal kontrollpunkter valdes ut för att granskas mer noggrant. Syftet var att närmare undersöka t.ex. personalens kunskap om risker vid hantering av livsmedel och hur man gjorde för att förebygga riskerna. Vid bristande efterlevnad av lagstiftningen gavs avvikelser. Iakttagelser av mindre allvarlig karaktär benämndes som notering i kontrollrapporten. Många av de besökta verksamheterna serverar mat till känsliga konsumentgrupper (barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar eller överkänslighet mot livsmedel), vilket gör att matsäkerhet är mycket viktigt.

2. Syfte

Syftet med projektet var att vid ordinarie kontrollbesök specifikt granska kontrollområdena utbildning, personlig hygien, faroanalys, rengöring, underhåll, separering, märkning/presentation, mottagning samt tid- och temperaturprocesser.

3. Genomförande

3.1 Förberedelser

Relevant lagstiftning samt branschriktlinjer studerades. En lista togs fram innehållande alla objekt som var inkluderade i projektet. För att senare kunna få fram diagram och statistik användes programmet Excel.

3.2 Val av kontrollområden

Projektgruppen beslutade vilka kontrollområden som skulle granskas mer noggrant. Följande kontrollområden valdes ut:

Utbildning

Det bör finnas rutiner för utbildning i livsmedelhygien och egenkontroll, och personal bör ha tillräckliga kunskaper inom livsmedelshygien i förhållande till sina arbetsuppgifter. Avvikelse gavs om verksamheten saknade rutiner för utbildning och/eller när kunskap om egenkontroll var bristfällig eller saknades hos personalen.

Personlig hygien

Det bör finnas rutiner för personalens klädsel, hur smittspridning kan förhindras samt personlig hygien. Det bör finnas handtvättställ utrustade med flytande tvål och engångshanddukar lättillgängligt för personal. För att förhindra smittspridning bör det finnas tillgång till separat toalett som inte delas med andra personalgrupper eller allmänheten för kökspersonal. För personal som arbetade både i köket och i den övriga verksamheten ställdes dock inte detta krav då risken för smittspridning i dessa fall inte minskas. Avvikelse gavs exempelvis om flytande tvål och/eller engångshanddukar saknades, när kökspersonal saknade separat toalett och/eller när skyddskläder saknades vid hantering av oförpackade livsmedel.

Faroanalys

Livsmedelsverksamheter bör ha en skriftlig faroanalys som redovisar de hanteringssteg som finns i verksamheten. I faroanalysen ska det framgå vilka riskerna (kemiska, fysikaliska, bakteriella) är samt hur de kan förebyggas. Det ska även framgå vilka hanteringssteg som är kontrollpunkter (CP) respektive kritiska kontrollpunkter (CCP) som bör kontrolleras extra noga. Avvikelse gavs om skriftlig faroanalys saknades.

Rengöring

Det bör finnas rutiner som säkerställer att lokalen, inredning och utrustning rengörs regelbundet för att minimera risken för att livsmedel förorenas. Avvikelse gavs exempelvis när rutiner eller rengöring var bristfälliga.

Underhåll

Livsmedelslokaler bör vara i gott skick och lätta att hålla rena. Avvikelse gavs om brister i underhållet bedömdes utgöra en livsmedelshygienisk risk.

Separering

Det bör finnas rutiner i verksamheten som förhindrar korskontamination mellan råvaror, förpackningsmaterial, kemikalier och slutprodukt. I många

mottagnings- och serveringskök hanteras specialkost och brister i hanteringen kan leda till allvarliga konsekvenser. Så kallade ovidkommande föremål som t.ex. målarfärg, penslar, kontorstillbehör m.m. bör ej förvaras på ytor där livsmedel förvaras eller hanteras. Avvikelse gavs exempelvis när rutiner för separering och hantering var bristfälliga eller när ovidkommande föremål påträffades.

Märkning

Alla livsmedel som packas om ur sin originalförpackning, eller tillverkas och packas på verksamheten bör märkas med datum och eventuellt ingredienser. Syftet är bl.a. att säkerställa att allergener separeras från övriga livsmedel samt att kunna få en indikation om varans hållbarhet. Avvikelse gavs när märkning saknades på förpackningar som förvarades i kylar, frysar samt torrförråd.

Mottagning

Det bör finnas rutiner som säkerställer att livsmedel som tas emot i verksamheten exempelvis håller rätt temperatur. Då mottagnings- och serveringskök tar emot både varm och kall mat från ett tillagningskök lades fokus på verksamheternas rutiner för temperaturkontroller vid mottagning. Avvikelse gavs exempelvis när verksamheten saknade en rutin för temperaturkontroll vid mottagning. Avvikelse gavs även när dokumentation av uppmätta värden inte dokumenterades enligt verksamhetens rutin.

Tid- och temperaturprocesser

Det bör finnas rutiner som säkerställer att livsmedel förvaras, tillagas och varmhålls vid temperaturer som inte medför att hälsofara uppstår. Avvikelse gavs exempelvis om temperaturkontroller inte genomfördes enligt verksamhetens rutin eller när livsmedel förvarades vid felaktig temperatur när Miljökontoret besökte verksamheten.

3.3 Planeringsmöte

Projektgruppen hade ett planeringsmöte där kontrollområdena presenterades samt diskuterades. Bedömningsgrunder bestämdes för vad som skulle betraktas som en avvikelse för de olika kontrollområdena. Objekten samlades i en lista och en tidplan upprättades.

3.4 Checklista och kontrollhjälp

En anpassad checklista över de utvalda kontrollområdena togs fram för att fungera som ett stöd vid kontrollbesöken (se bilaga 1). Ytterligare ett

dokument togs fram innehållande punkter över vad som bör kontrolleras vid besöken samt stödfrågor för de olika kontrollområdena (se bilaga 2).

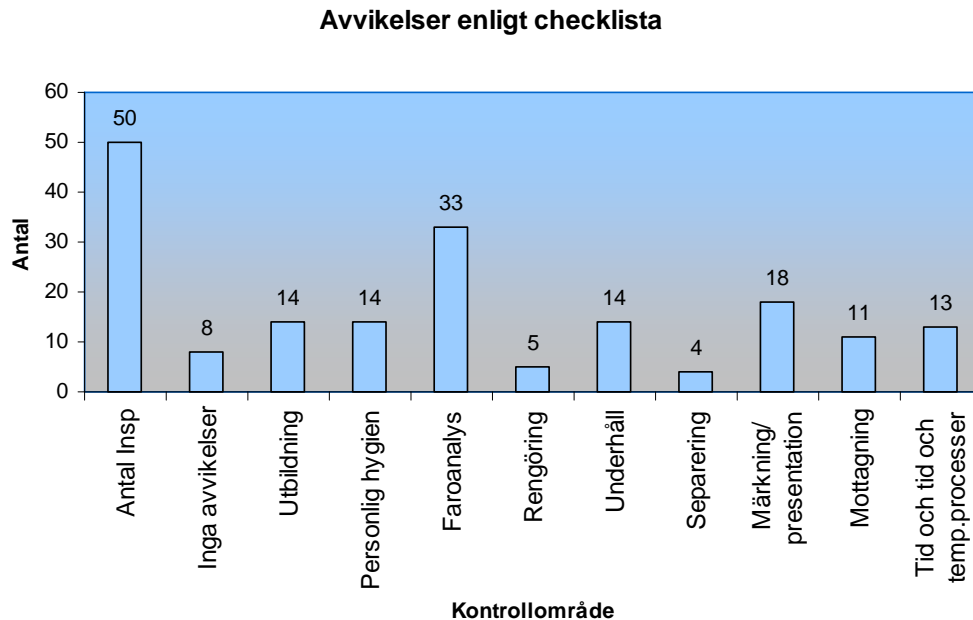
3.5 Kontrollbesöken

Efter varje kontrollbesök fyllde inspektörerna i eventuella avvikelser samt markerade att ett besök utförts i objektslistan. Eftersom dessa besök var verksamheternas ordinarie kontrollbesök utfördes den vanliga ärendegången i Ecos och en ordinarie kontrollrapport skickades ut och publicerades på webben (www.orebro.se/livsmedelskontroll).

3.6 Sammanställning

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

4. Resultat



Figur 1. Diagram över antalet genomförda inspektioner, antal objekt där inga avvikelser uppmärksammades samt avvikelser per kontrollområde.

4.1 Antal genomförda inspektioner

Inom tidsramen genomfördes samtliga planerade inspektioner. Totalt genomfördes 50 inspektioner, av vilka 8 verksamheter inte fick några avvikelser. Nedan redogörs antal avvikelser för respektive kontrollpunkt.

4.2 Utbildning

Vid 14 verksamheter uppmärksammades brister i kunskaper om grundläggande livsmedelshygien som bedömdes så allvarliga att de gav avvikelse. Bland bristerna uppmärksammades bl.a. avsaknad av egenkontroll eller bristande kunskaper i livsmedelshygien i förhållande till arbetsuppgifterna.

4.3 Personlig hygien

Brister inom kontrollområdet personlig hygien noterades vid 14 verksamheter. Bland bristerna uppmärksammades bl.a. att det saknades tvål och engångshanddukar, skyddskläder eller separat toalett för kökspersonal.

4.4 Faroanalys

Den kontrollpunkt med flest avvikelser gällde faroanalys. Vid 33 verksamheter saknades faroanalys som redogör för vilka risker som finns i livsmedelshanteringen och hur riskerna ska förebyggas.

4.5 Rengöring

Vid 5 verksamheter uppmärksammades bristande rengöring. Avvikelse gavs exempelvis vid bristande rutiner för rengöring eller när dålig rengöring iaktogs när Miljökontoret besökte verksamheten.

4.6 Underhåll

Påträffade underhållsbrister var bland annat mögel, flagnande färg eller exponering av obehandlat trä vid 14 verksamheter.

4.7 Separering

Vid 4 verksamheter uppmärksammades bristande rutiner för separering. Bland bristerna uppmärksammades bland annat ovidkommande föremål.

4.8 Märkning

Brister gällande märkning påträffades vid 18 verksamheter. Den mest förekommande avvikelsen gällde intern spårbarhet. Livsmedel som packats om ur sin originalförpackning saknade ofta märkning om datum och innehåll.

4.9 Mottagning

De avvikelser som uppmärksammades vid 11 av verksamheterna gällde brist eller avsaknad av rutin för temperaturkontroller vid mottagning.

4.10 Tid- och temperaturprocesser

Vid 13 verksamheter gavs avvikelse för brister i rutiner för tid- och temperaturkontroller. Det kunde till exempel gälla temperaturkontroller i kylar och frysar eller när livsmedel förvarades vid felaktig temperatur.

4.11 Uppföljningar och sanktioner

Vissa avvikelser som konstaterades har följts upp t.ex. genom ytterligare kontrollbesök eller att verksamheterna skickar in kompletterande material till Miljökontoret för granskning. De avvikelser som bedömdes vara mindre allvarliga kommer att följas upp av Miljökontoret vid nästa ordinarie kontrollbesök. Sanktioner kan komma att bli aktuella om avvikelserna inte åtgärdas inom rimlig tid.

5. Slutsats

Resultatet visar att mottagnings- och serveringskök i Örebro kommun håller en ojämn standard på de kontrollerade punkterna. Endast vid åtta av verksamheterna i projektet uppmärksammades inga avvikelser. Några av de besökta verksamheterna hade personal som enbart arbetade i köket, medan övervägande antal verksamheter saknade separat kökspersonal.

Miljökontorets uppfattning är att kunskaper i egenkontrollen varierar. Verksamheter där någon i personalen har fått utbildning och/eller har ett uttalat ansvar för egenkontrollen arbetar mer målmedvetet med matsäkerheten.

Det är viktigt att förstå vilka risker som finns vid hantering av livsmedel och hur dessa kan förebyggas. Anledningarna till att det ställdes krav på en skriftlig faroanalys var flera. Många av verksamheterna serverade mat till känsliga konsumentgrupper samt att flera av verksamheterna serverade specialkosterna fria från allergener. En av anledningarna är också att det ofta är flera olika personer som är delaktiga i verksamhetens mathantering. En skriftlig faroanalys gör det lättare för alla i personalen att kunna ta del av hur riskerna kan hanteras. I 33 av de besökta verksamheterna saknades skriftlig faroanalys. I många av dessa kunde personal inte heller muntligt

redogöra för riskerna, vilket ytterligare tyder på att det finns kunskapsbrister och därmed också ett utbildningsbehov inom livsmedelshygien.

Efter projektet träffades projektgruppen från Miljökontoret och två kostchefer från Örebro kommun. Syftet med mötet var att diskutera resultatet från kontrollen och kommunens egenkontrollprogram. Ett reviderat egenkontrollprogram inklusive faroanalys för förskolor utan eget kök togs därefter fram av kostcheferna. Vid mötet framkom det även att en utbildningsåtgärd skulle göras med start 2012 för att öka kunskapen om livsmedelshygien ute i verksamheterna.

Överlag var det rent i verksamheterna där endast fem avvikelser påträffades. Likaså fungerade separeringen väl där fyra avvikelser noterades, vilket tyder på att verksamheterna har goda rutiner för rengöring samt för att skydda livsmedel från kontaminering vid förvaring.

Kontrollområden som Miljökontoret kommer att fortsätta att arbeta med är främst tid- och temperaturprocesser samt faroanalys. Det är viktigt att tid- och temperaturprocesser följs för att den mat som serveras ska vara säker. Det är också av stor vikt att personal som hanterar livsmedel har tillräckliga kunskaper om vilka matsäkerhetsrisker som finns och vet hur dessa ska minimeras.

Bilaga 1 - Checklista

1. KORREKTA UPPGIFTER

- Org.nr. _____
- Antal portioner/dag _____
- Hantering: Kokning, beredning sallader, smörgåsar

2. UTBILDNING A ☒ UA ☒

3. PERSONLIG HYGIEN A ☒ UA ☒

- Handtvätt, engångshanddukar, flytande tvål.
- Arbetskläder, smycken, toalett

6. RENGÖRING A ☒ UA ☒

- Städutrustning
- Sällanrengöring
- Andra verksamheter i köket

7. UNDERHÅLL A ☒ UA ☒

11 SEPARERING A ☼ UA ☼

- Specialkost
- Övriga verksamheter i köket
- Förvaring av kemikalier, leksaker, målarfärg

14 TID OCH TEMPERATURPROCESSER A ☼ UA ☼

- Kunskap kring tid och temperaturer
- Faktiska förhållanden
- Finns termometer

15 FAROANALYS A ☼ UA ☼

- Finns flödesschema och faroanalys. Finns alla relevanta faror med?
- Har de bestämt vad som är CP respektive CCP?

ÖVRIGT

- Pedagogisk matlagning

Bilaga 2 – Dokument med stödfrågor

Lathund Projekt 7, Mottagningskök och serveringskök

1. Korrekta uppgifter

För riskklassning av verksamheterna kontrollera om vi har rätt uppgifter om verksamheten. Det gäller främst de verksamheter som inte är kommunala.

Kontrollera vad de gör på verksamheten. Kokning av potatis, pasta och ris, beredning av sallader, endast servering av mottagen mat, bereder mellanmål och frukost. Hur många portioner är det per dag?

2. Utbildning

Finns det kökspersonal eller turas samtliga i personalen om att sköta köket?

Vilken utbildning har och får personalen? Hur ofta sker utbildning? Någon i personalen bör ha en grundläggande utbildning i livsmedelshygien eller motsvarande kunskap. Alla som hanterar livsmedel ska ha kunskap för de arbetsuppgifter de utför. Bedöm om personalen har tillräcklig kunskap eller om utbildning krävs.

3. Personlig hygien

Rutinen kan vara muntlig om det är få anställda, men om det är många som arbetar i köket kan rutinen för personlig hygien vara skriftligt.

Vilka rutiner finns kring arbetskläder? Vid hantering av oförpackade livsmedel (kokning av potatis, beredning av frukost, portionering från kantiner) krävs förkläde och håret samlat.

Hur förvaras och tvättas arbetskläder? Omklädningsrum är inget krav.

Bär personal smycken? Bedöm risken med ev. smycken. Ringar ska inte användas vid hantering av oförpackade livsmedel.

Vilka rutiner finns kring handtvätt? Handtvättsmöjligheter ska finnas. Finns lättillgänglig handtvättutrustning? Dubbelho kan räcka. Det ska finnas tvål och engångshanddukar.

Om det är personal som endast arbetar i köket, ska det finnas en separat toalett för bara kökspersonalen. Om samtliga i personalen hjälper till i köket, finns inget krav på separat toalett.

6. Rengöring

Kontrollera rutinen för rengöring av köket och de faktiska förhållandena. Beroende på personalantal och faktiska förhållanden görs bedömning om rutinen ska finnas skriftligt.

Kontroller städutrustning. Vart den förvaras och om den är smutsig. Fråga om de har separat utrustning för köket. Om utrustningen är smutsig och/eller samma utrustning används till samtliga utrymmen sätts avvikelse. Fråga hur ofta disktrasor byts ut. Om det är en städfirma som sköter rengöringen ska de använda separat utrustning för köket och övriga utrymmen.

Fråga om rutinen för sällanrengöring (ex lysknappar, lister, golvbrunnar) och kontrollera faktiska förhållanden. Hur ser det ut på hyllor, i frysar och kylar? Gör alltid en helhetsbedömning av verksamheten.

Används köksområdet till övriga verksamheter? Tex tvättning av penslar och målarfärg. Hur sker mellanliggande rengöring? Finns det risk för kontaminering?

7. Underhåll

Kontrollera underhållet i verksamheten. Hur ser arbetsytor ut, luckor, lister, hyllor, golv och väggar? Är det slitet? Har färg flagnat? Utgör det direkt fara för livsmedel? Om slitet med ingen direkt fara ska underhållet ses över och ev åtgärdas. De kan ta fram en underhållsplan för när det ska vara åtgärdat.

Vet personalen vad som ska göras om lokalen, inredning, utrustning och arbetsredskap är i behov av underhållsåtgärder.

11. Separering

Kontrollera specialkosten. Nedanstående frågor kan användas under besöket.

- Hanteras specialkost?
- Har du fått utbildning i specialkost?
- Hur fungerar det när du är borta? Har vikarien kunskap om gällande rutiner?
- Har du fått de resurser som krävs för att säkerställa produktionen av en säker allergikost?
- Finns specialkostintyg från skolsköterskan?
- Hur märks kantiner och övriga förvaringskärl? Är det lämpligt att kantiner märks på både lock och utvärtes, t.ex. om maten åter täcks med lock efter uppvärmning i ugn?
- Hur fungerar det vid servering, t.ex. att inte använda samma redskap i specialkosten som vanlig mat osv.?
- Finns ändamålsenlig rutin som säkerställer att allergiska barn ej får i sig respektive allergen vid matbordet (*övervakning, separata redskap/bestick, hämtar maten själv i köket m.m.*)?
- Hur ser det ut vid serveringen? Används t.ex. samma smörkniv till vanligt- respektive glutenfritt bröd? Förvaras bröd ovanför salladsbuffén?
- Bakar man eget bröd? Hur säkerställer man att t.ex. mjöldamm eller damm från arbetskläder inte kontaminerar den glutenfria maten?
- Lånas köket ut ibland? Finns rutiner för detta?
- Har ni pedagogisk matlagning? (*Informera om att detta är helt OK om rutiner finns, se info i "k-rapporter" fraser*)
- Hur sker förvaring i torrförråd, kylar/frysar?
- Hur sker rengöringen? (*Ej lämpligt med samma disktrasa till olika arbetsytor eller samma svamp vid handdisk*)

Om det är ett kombinerat lekrum och kök: kontrollera att livsmedel förvaras utom räckhåll för barn, att barn ej leker på arbetsytorna samtidigt som mathanteringen pågår, att rutin finns för rengöring av arbetsbänk innan mathantering påbörjas.

Hur ser det ut med förvaringen? Förvaras föremål tex penslar, kemikalier eller andra redskap där livsmedel förvaras?

14. Tid och temperaturprocesser

Kontrollera faktiska förhållanden.

Har de en termometer?

Vilka temperaturkontroller görs? De ska kontrollera temperaturen i kylar, frysar, varje dag vid mottagning (både varor och varm mat) och varje dag vid varmhållning av livsmedel.

Fråga personal om vilka tid och temperaturer som gäller.

Fråga vilka åtgärder som vidtas om temperaturen är för hög eller låg.

Kontrollera hur varmhållning sker. Kontrolleras temperaturen av vattenbadet innan livsmedel läggs på varmhållning? När kontrolleras temperaturen på varmhållen mat? Hur länge varmhålls maten?
Hur hanteras rester från varmhållningen?

15. Faroanalys

På de kommunala verksamheterna behöver inte faroanalys kontrolleras då vi under tidigare projekt har påpekat detta. Kostcheferna har tagit fram nya egenkontrollprogram och kommer att utbilda personalen. Däremot kan verksamheten upplysas om detta.

På privata verksamheter bör faroanalys kontrolleras.

Kontrollera om de har en faroanalys. Det bör finnas en skriftlig och saknas faroanalys sätts avvikelse på 15.3. Verksamheten kan skicka in faroanalys skriftligt till Miljökontoret om inget återbesök krävs.

Övrigt

Finns rutin för pedagogisk matlagning? Har de skyddskläder och handtvätt för barnen (tex en pall för att nå upp). Det är helt ok att barnen är med under övervakning. Men att de ska som övrig personal följa hygien reglerna. Fråga om de har det och informera om att det är ok.