

# Tillsynsprojekt Revision av pizzerior



Miljö- och byggnadskontoret  
Västerviks kommun

Rada Dobriyanova

2014-12-08



# Sammanfattning

Miljö- och byggnadskontoret har genomfört ett tillsynsprojekt där revision har genomförts av 7 pizzerior i kommunen. Vid revision utvärderas företagarens rutiner vilka kan vara muntliga eller skriftliga och kontrolleras om dessa tillämpas i praktiken och överensstämmer med kraven i lagstiftningen.

Alla 7 kontrollerade pizzeriorna hade 9 avvikelser tillsammans. Dessa avvikelser var fördelade på 6 av de besökta verksamheterna. 1 verksamhet hade inga noterade avvikelser.

Helhetsintrycket av verksamheterna har varit bra och det kan sägas att de flesta har bra koll på sin verksamhet och sina rutiner. Det som har varit mindre bra är att rutinerna inte alltid fungerar i praktiken, som exempel på det kan nämnas avsaknad av termometer för temperaturtagning och bristfällig kontroll vid nedkylning. Det finns förbättringspotential speciellt gällande kontrollområdena temperatur samt lokaler och utrustning. Att kontrollera att temperaturerna hålls inom uppsatta gränser är viktigt för att förhindra att gifter och bakterier bildas. Att lokaler och utrustning är lämpliga och i bra skick är viktigt för att förhindra riskerna för direkt eller indirekt kontaminering.

## Inledning

Vid planeringen av tillsynen för 2014 bestämdes att delar av kontrollen skulle genomföras i projektform.

Ett projekt som bestämdes vara lämpligt att genomföra var revision på pizzerior i kommunen. En revision visar om företagets planerade åtgärder (metoder, rutiner) och det praktiska genomförandet av dessa åtgärder resulterar i faktiska förhållanden som överensstämmer med kraven i livsmedelslagstiftningen.

En revision omfattar alla relevanta kontrollområden men man kan i de flesta fall inte täcka in hela kontrollområdet eller varje detalj av de kontrollområden man utför revision på. Man kan oftast inte titta på alla dokument, all utrustning eller ställa frågor till all personal. Vid en revision gör man därför stickprov, t.ex. kontroll av ett visst dokument, okulär kontroll av någon utrustning eller något särskilt arbetsmoment eller korta kontrollfrågor till särskilt utvald personal.

## Syfte

Syftet med revisionsprojektet är att utvärdera företagarens rutiner och kontrollera om dessa tillämpas i praktiken. Övergripande syftet är att tillagning, hantering och förvaring sker på ett säkert sätt i pizzeriorna.

## Avgränsning

Projektet avgränsas till verksamheter som är ”rena pizzerior”. Verksamheter där pizzerian är en del av restaurangverksamhet ingår inte i projektet. Se bilaga 1 för vilka verksamheter det är som omfattas.

I projektet ingår första ordinarie kontrollbesök. Uppföljning och eventuella sanktioner genomförs utanför projektet.

## Metod

Revisionerna har varit föranmälda eftersom revision är en kontrollmetod som alltid ska förämnas för att den ansvarige måste vara på plats och ha tid för att svara på frågor. Vid besöket användes en checklista som utarbetades för projektet, se bilaga 2. Den utgår från Livsmedelsverkets rapporteringsformulär för kontrollresultat.

Följande kontrollområden ingick i projektet:

- Infrastruktur, lokaler och utrustning
- Råvaror och förpackningsmaterial
- Säker hantering, lagring och transport
- Hantering och förvaring av avfall
- Skadedjursbekämpning
- Rengöring och desinfektion
- Vattenkvalitet
- Temperatur
- Personlig hygien
- Utbildning
- HACCP -baserade förfarande
- Information
- Spårbarhet
- Övrigt

Som uppstart i projektet genomfördes gemensamma revisioner för att utvärdera checklistan och kontrollmetodik samt för att säkerställa likartade bedömningar. Under projektets gång diskuterades sedan bedömningar och funderingar på de samsynsmöten som hölls varje vecka.

Kontrollerna genomfördes enligt Livsmedelsverkets handböcker/vägledning. Därutöver användes miljö- och byggnadskontorets kvalitetsrutiner.

Resultatet från kontrollerna dokumenterades i en kontrollrapport som skickades till livsmedelsföretagaren. Eventuella avvikelser har följts upp men resultatet från uppföljningen har inte tagits med i rapporten.

## Resultat

Totalt hade de 7 kontrollerade verksamheterna 9 avvikelser. Dessa avvikelser var fördelade på 6 av de besökta verksamheterna. 1 verksamhet hade inga noterade avvikelser vid besöket. För noterade avvikelser se tabell 1.

Tabell 1. Kontrollområden med avvikelser och exempel på brister

Kontrollområde	Antal avvikelser	Exempel på brister
Infrastruktur, lokaler och utrustning	2	Olämplig förvaring av städutrustning. Ytor, även ytor på utrustning där livsmedel hanterades var i bristfälligt skick.
Skadedjursbekämpning	1	Insektsnät saknades.
Rengöring och desinfektion	1	Bristfällig rengjort städmaterial.

Temperatur	4	Bristfällig kontroll av nedkylning. Termometer för temperaturtagning saknas. Bristfälliga rutiner gällande kontroll av termometerens funktion
Personlig hygien	1	Bristfälliga rutiner kring sår, hudinfektioner mm.

Resterande kontrollområden var utan avvikelser.

## Diskussion och slutsatser

Vid revisionerna föll fokus på att gå igenom pizzeriornas rutiner vare sig de var muntliga eller skriftliga. I pizzerierna är oftast ägaren eller huvudansvarig närvarande och det är inte så mycket personal inblandad och därför räcker det oftast med muntliga rutiner. Helhetsintrycket av verksamheterna har varit bra och det kan sägas att de flesta har bra koll på sin verksamhet och sina rutiner.

Det som har varit mindre bra är att rutinerna inte alltid fungerar i praktiken. Som exempel på det kan vi nämna några av bristerna som återfanns inom kontrollområdet temperatur: det att termometer för temperaturtagning saknades och det att nedkylningen inte kontrollerades vilket är allvarligt eftersom man inte har koll på om temperaturerna håller sig inom uppsatta gränser och vad nedkylningen beträffar, om den går tillräckligt snabbt.

De bristerna som fanns inom kontrollområdet lokaler och utrustning och handlade om olämplig förvaring av utrustning samt bristfällig skick på ytor och utrustning, kan bero på bristande kunskaper om riskerna med olämplig utrustning eller material. Dessa risker kan bestå i direkt eller indirekt kontaminering av livsmedel genom att smuts, främmande eller giftiga ämnen hamnar i livsmedlen.

Att rutinen kring sår/hudinfektioner vid hantering av livsmedel var bristfällig, beror sannolikt på bristande hygienregler men det var inget som noterades på plats. Det är viktigt att kunskap kring området finns för att förhindra att smittorisk uppstår.

Några övergripande slutsatser man kan dra av rapporten är följande:

- Flertalet av pizzerierna hade välfungerande rutiner och god ordning på sin verksamhet. Kontrollområdet redlighet fanns det god kunskap inom vilket kan vara ett resultat av redlighetsprojektet som genomfördes 2013. Inom kontrollområdet spårbarhet var kunskapen också mycket god.
- Det finns förbättringspotential speciellt gällande kontrollområdena temperatur samt lokaler och utrustning. Att kontrollera att temperaturerna hålls inom uppsatta gränser är viktigt för att förhindra att gifter och bakterier bildas. Att lokaler och utrustning är lämpliga och i bra skick är viktigt för att förhindra riskerna för direkt eller indirekt kontaminering.

## Bilaga 1

### Anläggningar som ingick i projektet

<b>Anläggningens namn</b>	<b>Ort</b>
Grillhörnet och pizzeria Viking	Västervik
Pizzeria Acapulco	Västervik
Pizza butiken Adriatik	Västervik
Pizzeria Campino	Västervik
Pizzeria Fungi	Gamleby
Pizzeria Mikonos 2	Ankarsrum
Pizzeria Tolvan	Överum

# Checklista ”revision pizzerior”

Anläggning: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Närvarande: \_\_\_\_\_

## Övrigt

- Antal portioner
  - Finns det utleverans? Hemkörning? Fordon?
  - Riskklassning, stämmer det?
  - Hantering
  - Företagsuppgifter (namn, organisationsnummer)
  - Uppföljning av eventuella tidigare avvikelser
- 
- 

## Infrastruktur, lokaler och utrustning

- Finns det några brister i underhållet av lokal och utrustning i pizzerian nu som noterats?
  - Finns åtgärder planerade?
- 
- 
- 

- Har ni termometer?
  - Hur kontrollerar ni att den fungerar som den ska?
  - När genomfördes kontroll/kalibrering senast?
  - Finns det protokoll/dokumentation från den?
- 
- 
- 

## Råvaror och förpackningsmaterial

- Vad använder du för olika förvaringskärl/lådor i din verksamhet?
- Vet du om den förvaringen är ok att använda?
- Vad anser ni är viktigt att tänka på vid inköp av förpackningsmaterial, t.ex. plastthinkar, burkar och liknande?
- Vilka krav ställer ni på de förpackningsmaterial som köps in?
  
- Berätta för mig hur en vanlig varumottagning går till hos er.
  - Hur ofta får ni varuleverans?
  - Vad kontrolleras när ni får en leverans av råvaror?

- När är det inte ok att ta emot en vara?
  - Hur hanterar ni returprodukter?
  - Vilken vara brukar ni välja att mäta temperaturen i?
  - Har ni någon dokumentation av genomförda kontroller?
- 
- 
- 

### **Säker hantering, lagring och transport**

Rutin för lagring av råvaror, förpackningsmaterial och slutprodukt:

- Vilka typer av livsmedel anser ni är viktigt att hålla isär? Varför? Hur?
  - Skiljs något åt i tid och rum i verksamheten – vad och varför?
  - Kan oren och ren hantering skiljas åt, t.ex. ytteremballage?
  - Förklara hur kebabhanteringen går till – upptining, varmhållning, nedkylning, tillagning
  - Förklara hur hanteringen av pizzakyl går till, hur gör ni med pizzatillbehören?
  - Hur kan jag som kund få reda på vad min mat innehåller t.ex. i avseende på allergener?
- 
- 
- 

### **Hantering och förvaring av avfall**

- Vem hämtar sopor (olika fraktioner)?
  - Vem ansvarar för soprummet?
  - Hur rengörs sopbehållare?
  - Hur hanteras sopor i lokalerna? Hur säkerställs att sopor inte blir kvar i produktionslokalerna?
  - I vilket skick är soprum, sopbehållare? Skadedjursrisk?
- 
- 
- 

### **Skadedjursbekämpning**

Rutin för kontroll av om det finns skadedjur:

- Har ni haft problem med skadedjur i lokalerna? I så fall, vad gjorde ni?
  - Hur gör ni för att se till att skadedjur inte tar sig in i lokalen?
  - Vilka fällor används?
  - Ritning över fällors placering?
  - Hur ofta kontrollerar ni fällorna?
  - Används gift? Finns information om giftet?
- 
- 
-



## Rengöring och desinfektion

Rutin för rengöring:

- Hur ser rengöringen ut för ytor, även ytor på utrustning som dagligen kommer i kontakt med råvara/produkt?
  - Hur gör ni med sällanrengöring? T.ex. avseende fläktfilter, ventilationsdon, väggar, golv.
  - Finns någon maskin som är svår att rengöra, ex skärmaskin? Rutiner för det?
  - Finns det rengöringsschema? Omfattning?
  - Vem rengör/städar?
  - Hur vet man att det är gjort?
  - Hur vet ni att det blivit rent efter utförd rengöring?
  - Kontrolleras detta på något sätt? (t.ex. genom visuell kontroll, ATP eller tryckplattor?)
  - Hur och var förvaras städutrustningen? Kemikalier?
- 
- 
- 

## Vattenkvalitet

- Finns ismaskin? Rengöring? Hur ofta? Tas prover på isen?
  - Finns det rutin för rengöring av tappningsställen av vatten (kransilar, slangar, munstycken). Hur ofta?
- 
- 
- 

## Temperatur

- Vilka temperaturkontroller görs?
- Avseende förvaringstemperatur i kylar och frysar:
  - Vilka temperaturgränser gäller i er verksamhet? I kyl och i frys, inklusive öppen pizzakyl mot serveringen.
  - Hur ofta mäter ni temperaturen?
  - Vad gör ni om det inte är rätt temperatur?
- Avseende temperatur vid tillagning:
  - Hur ofta mäter ni temperaturen?
  - Registreras resultatet från temperaturmätningarna?
  - Vilka temperaturgränser gäller i er verksamhet?
  - Vad gör ni om det inte är rätt temperatur?
- Har ni varmhållning? Vad? Hur ofta mäter ni temperaturen? Temperaturgränser?
- Har ni nedkylning?
- Vilken omfattning, vad kyler ni ned?
- Hur gör ni?
- Har vi något tillfälle hänt att det inte var rätt temperatur? Vad gjorde ni då?
- Kebaben?

---

---

---

## Personlig hygien

- Hur ska den som jobbar på pizzerian vara klädd?
  - Hur förvaras kläderna? Kan privata kläder och arbetskläder förvaras åtskilda?
  - Hur används kläderna? När tas dem på och av?
  - Var tvättas kläderna? Vad gäller?
  - Hur informeras besökare, t.ex. reparatörer, om era hygienregler? Vilka krav finns på deras klädsel? Hur efterlevs de i praktiken?
  - Vad finns det för regler gällande smycken?
  - Vad finns det för regler gällande handhygien (handtvätt, sår, nagellack)?
  - Röker/snuser personalen? Var?
  - Om du är sjuk vad händer då?
- 
- 
- 

## Utbildning

Rutin för utbildning:

- Har du gått någon utbildning i livsmedelshygien?
  - Vad har personalen fått för utbildning eller instruktioner om hygienregler?
  - När hade ni utbildning i livsmedelshygien senast? Vad innehöll den?
  - Vilken introduktion ger ni till ny eller tillfällig personal?
  - Hur bestämmer ni utbildningsbehovet? När gör ni det? Vem gör det?
- 
- 
- 

## Redlighet

- Finns det meny/skyltning? Kan ni erbjuda allt det som finns på menyn?
  - Hur säkerställer ni att informationen om innehållet i menyn/skyltningen är korrekt?
- 
- 
- 

## Spårbarhet

Rutin för spårbarhet:

- Vad gör du om en kund tror att den blivit matförgiftad av din pizza?
- Kan du spåra när du fått de ingredienserna levererade till dig?
- Hur vet ni vad som levererats in (mängd och sort), vem som är leverantör och när leverans ägde rum?
- Vad gör ni om ni upptäcker att en vara ni fått är för gammal, felaktigt?

---

---

---

### **HACCP/farofanalys**

- Vilka saker är det du alltid måste ha koll på så att det inte blir en risk?
  - Vilka faror/risker anser ni att det finns i verksamheten? (Mikrobiologiska, allergena, övriga faror) Exempelvis i samband med mottagning, hantering och förvaring.
  - Hur gör ni för att hantera dessa?
- 
- 
- 
-

## STICKPROV:

### **Infrastruktur, lokaler och utrustning - flöde, slitna lokaler**

- Be någon visa livsmedlet väg genom lokalen. Flöde – från smutsigt till rent?
- Kontrollera några redskap, t.ex. skärbräda, knivar och arbetsbänk

### **Varumottagning – temperaturkontroller, övriga kontroller**

- Fråga vilken tid de brukar få leverans av varor?
- Kontrolleras temperaturen? Hur ofta?
- Kontrollerar ni något annat än temperatur vid mottagning?

### **Förpackningsmaterial**

- Kontrollera burkar, hinkar och andra förpackningar. Kontrollera ”glas & gaffel”

### **Hantering**

- Kontrollera behållare i öppen pizzakyl mot serveringen. Hur fungerar det med omsättningen av pizzatillbehöget? Hur ofta fylls behållarna och hur mycket? Är det tillräckligt kallt högst upp?
- Kontrollera egentillverkade portionsförpackningar av såser och röror. Fråga om hur man vet att dessa är säkra för konsumtion.

### **Skadedjur - spår av skadedjur (visuell kontroll)**

- Vem kontaktar ni om ni får problem med skadedjur?
- Fråga om de någon gång har upptäckt skadedjur eller spår av skadedjur i köket?

### **Rengöring och underhåll - ytor i direktkontakt med livsmedel (visuell kontroll).**

- Var förvaras städutrustningen? Beredningsutrymme/toalett?
- Hur ser rengöringsrutinen ut för ytor som dagligen kommer i kontakt med råvara/produkt?

### **Temperaturer – finns termometrar, används de, hur används de (låt dem visa). Mät temperaturer på kylda varor och ev. nedkylning.**

- Har ni en termometer?
- Visa hur den fungerar.
- Visa hur ni mäter temperaturen vid tillagning/varmhållning/nedkylning. När, hur etc?
- Hur övervakar ni temperatur vid tillagning och nedkylning?
  - Hur ofta mäter ni temperaturen?
  - Vilka temperaturgränser gäller i er verksamhet?
  - Vad gör ni om det inte är rätt temperatur?

### **Personlig hygien – kläder, handtvätt, smycken m.m.**

#### **Arbetskläder:** *tillhandahållande, förvaring, tvätt, användande.*

- Var förvaras kläderna? Förvaras rena arbetskläder åtskilda från t.ex. ytterkläder?
- Hur gör ni med orena arbetskläder (tvätt)? Om kläderna tvättas hemma, har ni fått några instruktioner?

[Skriv text]

Rapporteringspunkt	UA	A
<b>1. Infrastruktur, lokaler och utrustning</b>		
1.1 Infrastruktur, lokaler och utrustning		
<b>2. Råvaror och förpackningsmaterial</b>		
2.1 Råvaror och förpackningsmaterial		
<b>3. Säker hantering, lagring och transport</b>		
3.1 Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara		
3.2 Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener		
3.3 Säker hantering, lagring och transport - övrigt		
<b>4. Hantering och förvaring av avfall</b>		
4.1 Hantering och förvaring av avfall		
<b>5. Skadedjursbekämpning</b>		
5.1 Skadedjursbekämpning		
<b>6. Rengöring och desinfektion</b>		
6.1 Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap och ytor i kontakt med livsmedel		
6.2 Rengöring och desinfektion – övrigt		
<b>8. Temperatur</b>		
8.1 Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning		
8.2 Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring		
8.3 Temperatur – övrigt		
<b>9. Personlig hygien</b>		
9.1 Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler		
9.2 Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd		
9.3 Personlig hygien – övrigt		
<b>10.1 Utbildning</b>		
10.1 Utbildning		
<b>11. HACCP-baserade förfaranden</b>		
11.1 HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror		
11.2 HACCP – faroanalys allergena faror		
11.3 HACCP – övriga faror		
11.4 HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling		
11.5 HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning		
11.6 HACCP – kritiska styrpunkter		
11.7 HACCP – validering och verifiering		
11.8 HACCP – övrigt		
<b>12. Information</b>		
12.1 Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter		
12.2 Information – redlighet vilseledning		
12.3 Information – hälsorisk		
12.4 Information – dokumentation		
12.5 Information - övrigt		
<b>13. Spårbarhet</b>		
13.1 Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande		
13.2 Spårbarhet – övrigt		
<b>15. Övrigt</b>		
15.1 Övrigt		

[Skriv text]



**Västerviks Kommun**

593 80 Västervik, Besöksadress: Lunnargatan 1, Vxl: 0490-25 40 00  
Fax: 0490-25 48 16, E-post: [mbn@vastervik.se](mailto:mbn@vastervik.se), [www.vastervik.se](http://www.vastervik.se)