

Tillsynsprojekt Caféer 2013



Miljö- och byggnadskontoret
Västerviks kommun

Rapport 2:2013 Miljö

2013-08-09

Inledning

Livsmedelsenheten som är en del av Miljö- och byggnadskontoret bedriver regelbundna kontroller över livsmedelsverksamheter i Västerviks kommun. Kontrollernas funktion är att försäkra att livsmedelsföretagare tar ansvar för att leverera säkra livsmedel till konsumenterna. I detta projekt ingår kontroll av caféer i kommunen.

Fokus valdes att ligga på säker hantering av allergener, rengöring, temperaturer och personlig hygien. Dessa är grundläggande kontrollområden som är viktiga för att säker mat ska kunna serveras. I projektet ingick 23 verksamheter där inspektioner genomfördes under april – juli 2013.

Syfte

Syftet med projektet har varit att:

- Undersöka om det finns tillfredställande rutiner för säker hantering av allergener.
- Undersöka hur disk- och rengöringsrutinerna fungerar på caféerna i kommunen
- Undersöka om det finns tillfredställande rutiner för kyl- och frysförvaring samt för varmhållning och nedkyllning av livsmedel om aktuellt.
- Se om personalen följer rutinerna för personlig hygien.

Avgränsning

Projektet omfattar caféer som är typiskt fikaställen, det vill säga dem som alla konsumenter har tillgång till. Även säsongverksamheter samt nystartade verksamheter ingår i projektet. Se bilaga 1 för vilka verksamheter det är som omfattas.

I projektet ingår en första kontroll av verksamheten med utskick av kontrollrapport till respektive verksamhet. Eventuella uppföljningar och sanktioner innefattas inte i projektet.

Metod

Inspektionerna har i regel varit oanmälda. Vid inspektionerna användes en checklista som utgår från Livsmedelsverkets rapporteringsformulär för kontrollresultat (se bilaga 2). Inriktningen på kontrollen har varit följande kontrollområden:

- Säker hantering, lagring och transport (allergener)
- Rengöring och desinfektion
- Temperatur
- Personlig hygien
- Övrigt

Under projektets gång diskuterades bedömningar och funderingar på de samsynsmöten som hålls varje vecka.

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 alla verksamheter 16 avvikelser tillsammans. Dessa avvikelser var fördelade på 13 av de besökta caféerna, de övriga 10 caféer hade inga noterade avvikelser vid besöket (se tabell 1).

Tabell 1. Rapporteringspunkter med avvikelser och exempel på brister

Rapporteringspunkt	Antal avvikelser	Exempel på brister
Säker hantering, lagring och transport (allergener)	0	Bristfällig hantering av livsmedel avsedda för personer med allergi eller överkänslighet.
Rengöring och desinfektion	5	Det är smutsigt i lokalen, t.ex. tak, väggar och städmaterial.
Temperatur	6	Kylförvaring sker vid för hög temperatur. Varmhållning sker vid för låg temperatur. Termometer för temperaturtagning saknas.
Personlig hygien	4	Det saknas flytande tvål och/eller pappershanddukar vid handtvättställ. Personalen bär smycken vid beredning av oförpackade livsmedel.
Övrigt	1	Fel företagare, betydande förändringar oanmälda. Företagare bytt bolagsform utan att anmäla till kontrollmyndigheten.

Diskussion och slutsats

57 % av de besökta verksamheterna hade en eller flera avvikelser. I första hand handlade dessa om avsaknad av termometer för temperaturtagning eller att uppmätt temperatur var felaktig. I andra hand gäller det bristfällig rengöring och i tredje gäller bristfälliga rutiner för personlig hygien. Enstaka fall förekom då en verksamhet glömt att anmäla en betydande förändring.

Att den uppmätta temperaturen var felaktig är en allvarlig brist vilket beror troligtvis på bristande rutiner eller bristande kunskaper. Det bör noteras dock att endast två av de tolv caféerna med avvikelser hade denna typ av avvikelse. Betydligt vanligare brist var avsaknaden av termometer vilket omöjliggör effektiva temperaturkontroller vid kyl- och frysförvaring, uppvärmning/tillagning samt varmhållning av mat. Detta antas bero på att verksamhetsutövare oftast förlitar sig på display som finns på utrustningen vilket kan vara missvisande.

Att rengöringen var bristfällig kan bero på bristande rutiner men även bristande underhåll. Dock bör det tilläggas att avvikelsen gäller rengöring av ytor som inte kommer i direkt kontakt med livsmedel. Det sistnämnda sköter samtliga verksamheter bra.

Gällande personlig hygien noterades avvikelse främst gällande användning av smycken vid beredning av oförpackade livsmedel vid exempelvis beredning av smörgåsar och sallader eller bullar. Detta beror antagligen på bristande instruktioner till personalen men även slentrian.

Berömvärt är att samtliga verksamheter har bra koll på hanteringen av allergener. Det tyder på goda rutiner samt kunskap om allergener. Med allergener menas exempelvis laktos- eller glutenfria produkter som serveras vid önskemål från kund.

Slutsatser man kan dra av resultatet är följande:

- det finns förbättringsmöjligheter när det gäller kontrollpunkterna Rengöring och desinfektion; Temperatur samt Personlig hygien. Att dessa fungerar tillfredställande är av ytterst vikt för att kunna uppnå säker livsmedelshantering och god livsmedelshygien.
- det är tråkigt att verksamheterna ibland "slarvar" med sina rutiner trots befintlig kunskap.
- i samband med inspektionen inom projektet har verksamheterna förhoppningsvis fått information och höjt kunskapsnivån inom de kontrollområden som är berörda.
- vi i egenskap av kontrollmyndighet hoppas att verksamhetsutövaren vid nästkommande kontrollbesök kan visa på att det finns rutiner som fungerar i praktiken och att lagkraven följs.

Verksamheter som ingår i projektet

	Verksamhet
1	ACKRELLS BÅTSMANSGRÄND
2	ALMVIKS CAFÉ
3	BYFIKET GAMLEBY
4	CAFÉ KANNAN
5	CAFÉ TRÄDGÅRDEN LYSINGSBADET
6	CAFÉ WIMMERSTRÖMSKA GÅRDEN
7	ESPRESSO HOUSE
8	FRUNCHLÅDAN
9	GLÄNTANS SOMMARHEM
10	GRÄNSÖ SLOTTSCAFÉ
11	HAMNCAFÉET
12	HANNAS CAFÉ OCH GLASSBAR
13	HÖRNET (fd Pause)
14	ICA MAXI STORMARKNAD (endast café delen)
15	LOFTA CAFFÈ
16	NILSSONS KONDITORI
17	PROSTGÅRDEN
18	SMULTRONSTÄLLET
19	STAGÅRDS CAFÉ OCH HEMBAGERI
20	STURES BAGERI & KAFÉ
21	TOFVEHULT KAFÉ KONFERENS & BOENDE
22	TANT GRÖN
23	VRÅKA MAGASIN

Checklista Caféer 2013

Anläggning: _____

Datum: _____

Närvarande: _____

Rapporteringspunkt

UA A

Rapporteringspunkt	UA	A
15. Övrigt		
15.1 Övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
R�tt företagare registrerad		
Betydande förändringar anmälda		
Anl�gningsnamn		
3. Säker hantering, lagring och transport		
3.2 Säker hantering, lagring och transport – �ndam�lsenlig rutin korskontamination av allergener	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förvaras allergena livsmedel åtskilt eller förslutet/förpackat? Sker hantering/produktion så att risken för korskontamination av allergener förhindras? (t.ex. skilt i rum eller tid; styrning av produktionsordning) Används utrustning och redskap utan risk för kontamination?		
Följande frågor kan ställas till personalen: <i>Vilka livsmedel avsedda för personer med allergi eller överkänslighet (ex. fri från n�tter, laktos, gluten) serverar ni vid önskemål från kund? Vad tänker du på vid tillagningen av maten så att en allergisk kund kan äta den?</i>		
6.2 Rengöring och desinfektion - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rengöring av golv, väggar, tak, ventilation, handfat, golvbrunnar, st�dmaterial, kylar, frysar (�ven d�rriist och handtag). Finns rutin som säkerställer att livsmedel inte förorenas? �r det visuellt rent?		
Hur sker diskningen, kontrolleras temp (slutspolning viktigast)? Förhindras korskontaminering – ren kontra smutsig disk?		
8. Temperatur		
8.1 Temperatur – �ndam�lsenlig rutin för varmhållning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förvaras varma livsmedel vid tillräckligt hög temperatur (minst +60�C eller kort tid)?		
8.2 Temperatur – �ndam�lsenlig rutin för kylförvaring	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förvaras kalla livsmedel vid tillräckligt låg temperatur? Finns termometer? M�ts temperaturen regelbundet? Sker nedkylningen inom högst 4 timmar till max +8�C (om aktuellt)?		
8.3 Temperatur - �vrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förvaras frysta livsmedel vid tillräckligt låg temperatur (minst -18�C)? Sker upptining i kyl? Har termometern funktionskontrollerats/kalibrerats?		
9. Personlig hygien		
9.1 Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finns det fungerande handfat (med fungerande avses varmt och kallt vatten samt ej belamrat)? Finns tvål och engångshanddukar? �r det lättillgänglig f�r personalen?		
9.2 Personlig hygien – �ndam�lsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Använder personalen handskar (om ex. sår, plåster) vid beredning?		
9.3 Personlig hygien – övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Använder personalen lämplig arbetskläder, ex. förkläde vid beredning?		
Bär personalen smycken eller klocka?		
Förvaras arbetskläder och privata kläder separat åt?		
