

Kontrollprojekt Rengöringskontroll i tillagningskök



Miljö- och byggnadskontoret
Västerviks kommun

Rada Dobriyanova

2018-05-09

Sammanfattning

I det här projektet har rengöringskontroll genomförts på tillagningskök inom vård och omsorg där goda rutiner för rengöring är extra viktiga då känsliga konsumenter såsom barn och äldre berörs. Syftet med projektet har varit att kontrollera verksamheternas rengöring av arbetsredskap och utrustning som kommer i direkt kontakt med livsmedel med hjälp av en ATP-mätare, ett instrument som kompletterar den visuella kontrollen. Syftet har också varit såväl pedagogiskt och kunskapshöjande för verksamhetsutövare och livsmedelsinspektörer. Projektet genomfördes under januari till och med april 2018. Totalt kontrollerades 28 tillagningskök inom vård och omsorg. I dessa togs sammanlagt 83 prover, av dessa 27 på skärbräda; 28 på kökskniv och 28 på kantin. Resultatet visar att 81 % av alla prover tagna på skärbräda, kökskniv och kantin ute på verksamheterna är godkända, 6 prover är godkända med anmärkning och 10 prover ej godkända. För det mesta har tillagningskök inom vård och omsorg goda rutiner för rengöring av redskap och utrustning. En svårighet i bedömning som livsmedelsinspektörerna har upplevt har varit när hantering, förvaring och diskrutiner av redskap ser bra ut men visar dåligt resultat eller när redskap ser slitet ut men visar bra resultat. Det är första gången som ATP-mätare används i livsmedelskontrollen vilket kan i sig vara en felkälla. Livsmedelsenheten har dragit en del lärdomar av projektet och kunskapen om hur man använder instrumentet har ökat. Eftersom ATP-mätning vid inspektioner är ett bra komplement till den visuella rengöringskontrollen kommer metoden att användas vid framtida kontroller samt kommer att tillämpas på fler olika typer av verksamheter.

Inledning

I det här projektet har rengöringskontroll genomförts på tillagningskök inom vård och omsorg där goda rutiner för rengöring är extra viktiga då känsliga konsumenter såsom barn och äldre berörs. En grundförutsättning för livsmedels säkerhet är en god rengöring av arbetsredskap och utrustning. Smuts och livsmedelsrester kan utgöra en grogrund för tillväxt av bakterier och mögelsvamp. Därför är det särskilt viktigt med ordentlig rengöring av arbetsredskap och utrustning som kommer i direkt kontakt med livsmedel.

Rengöringsresultatet beror på hur ofta rengöring sker, hur rengöringen går till och hur torkning sker efteråt. För att kontrollera rengöringsresultatet kan man använda sig av både visuell kontroll samt andra kompletterande metoder. I detta projekt har en ATP-mätare använts, ett instrument som kompletterar den visuella kontrollen. ATP innebär adenosintrifosfat, det är en molekyl som finns i alla celler inom växt- och djurriket.

Genom ATP-mätning kan det påvisas om livsmedelsrester och smuts finns på arbetsredskap och utrustning efter genomförd rengöring. Resultatet från en ATP-mätning visar däremot inte om skadliga mikroorganismer finns på ytan utan resultatet av ATP-mätningen ger en indikation på om rengöringen är tillräckligt effektiv.

Syfte

Ett syfte med projektet har varit att kontrollera verksamheternas rengöring av arbetsredskap och utrustning som kommer i direkt kontakt med livsmedel med hjälp av en ATP-mätare i kombination med visuell kontroll. Ett annat syfte har varit pedagogiskt: dels att visa verksamheterna hur en ATP-mätning fungerar, dels att föra en diskussion med verksamhetutövarna om eventuella brister i rengöringen samt komma med förbättringsförslag. Ett ytterligare syfte med projektet har varit att öka kunskapen

kring användandet av ATP- mätare bland både verksamhetsutövare och livsmedelsinspektörer.

Metod

Projektet genomfördes under januari till och med april 2018. Totalt besöktes 28 verksamheter. Vilka dessa anläggningar är framgår av bilaga 1. Alla inspektioner var oanmälda och genomfördes enligt en checklista, se bilaga 2. Efter genomförd inspektion skickades en kontrollrapport till verksamheterna där resultat från kontrollen sammanfattades. Eventuella kommentarer vid diskussioner om rengöringen framgick av kontrollrapporten även om resultatet bedömdes vara utan avvikelse. Rapporten skickades sedan till verksamhetsutövaren. Uppföljning av de noterade avvikelserna sker inte inom ramen för det här projektet.

Vid inspektionerna ingick följande moment:

- Rengöringskontroll med ATP-mätare
- Visuell kontroll av ytor och utrustning

Rengöringskontrollen med ATP-mätning fokuserade på tre provobjekt:

- Skärbräda
- Kökskniv
- Kantin

Genomförande:

Först gjordes en visuell kontroll av rengöringen. Sedan svabbades ytan på valda provpunkter med en ATP-svabb som sedan placeras i ATP-mätaren som redovisar ett mätvärde på cirka 15 sekunder. Mätresultatet fungerar som en indikation på om rengöringsmetoden är tillräckligt effektiv eller behöver förbättras.

Funktion av ATP-mätare:

Eventuella partiklar av organiskt material, exempelvis från matrester, på redskapets yta tas upp av en ATP-svabb. När svabben kommer i kontakt med ett enzym (luciferas) i ATP-mätaren förbränns ATP och ett ljus avges. Mängden ljus ger ett mätvärde i RLU (Relativa ljusenheter). Ju högre mätvärde, desto högre förekomst av organiskt material på den kontrollerade ytan. Detta innebär att ytan kan anses vara tillräckligt, bristfälligt eller otillräckligt rengjord (se mätvärden nedan).

Mätvärden

RLU \leq 15 Godkänd

RLU 16-30 Godkänd med anmärkning

RLU $>$ 30 Ej godkänd

Innan det första besöket har samtliga inspektörer testat ATP-mätaren. Detta för att kontrollmetoden är helt ny för livsmedelsenheten. Frågor uppkomna under projektets gång har diskuterats under de samsynsmöten som äger rum en gång i veckan på livsmedelsenheten.

Resultat

Inom projektet kontrollerades totalt 28 verksamheter. I dessa togs sammanlagt 83 prover, av dessa 27 på skärbräda; 28 på kökskniv och 28 på kantin. I tabellen nedan presenteras resultatet från ATP-mätningarna.

Tabell 1 Resultat ATP-mätning

	Godkänd <i>Antal/ (procent)</i>	Godkänd med anmärkning <i>Antal/ (procent)</i>	Ej godkänd <i>Antal/ (procent)</i>
Skärbräda	21 (78 %)	3 (11 %)	3 (11 %)
Kökskniv	20 (71 %)	3 (11 %)	5 (18 %)
Kantin	26 (93 %)	0	2 (7 %)
Totalt	67 (81 %)	6 (7 %)	10 (12 %)

2 av verksamheterna fick avvikelser på rengöring och underhåll av skärbräda. Skärbrädorna var repiga, missfärgade och slitna. ATP-mätningen var inte heller godkänd.

Diskussion och slutsats

Projektet har varit kunskapshöjande för såväl livsmedelsinspektörer som verksamhetsutövare. Att använda ATP-mätning vid inspektioner är ett bra komplement till den visuella rengöringskontrollen. Verksamheterna är positiva gentemot metoden då det är en enkel metod att använda tekniskt sett samt att resultatet visar snabbt hur väl rengöringen fungerar. Det är också ett pedagogiskt sätt att visa verksamheterna att redskap som ser rena ut, kan visa sig vara bristfälligt rengjorda enligt ATP-mätningen. Ett resultat av detta kan vara att verksamhetsutövarna ser över sina rengöringsrutiner för att förbättra dem eller verifiera att rutinerna fungerar.

Resultatet av ATP-mätningarna visar att i alla 28 verksamheter fanns minst ett provobjekt som var godkänt enligt ATP-metoden. Det tyder på att verksamheterna har goda rutiner för rengöring av redskap och utrustning. Detta bekräftades med att 67 av de totalt 83, det vill säga 81 % av alla prover tagna på skärbräda, kökskniv och kantin ute på verksamheterna var godkända. Dessa såg också visuellt rena ut.

Resultatet av ATP-mätningarna visar på bristande rengöring av knivar, skärbrädor och kantiner på 10 prover, det handlar om 12 % av proverna. Några av proverna fick anmärkningsvärt högt resultat, exempelvis 1702 RLU och 249 RLU (relativa ljusenheter) med tanke på att mätvärdet för ej godkänt resultat ligger på > 30 RLU. I dessa fall togs omprov direkt på plats efter omdiskning. Resultatet då blev betydligt bättre: antingen med anmärkning eller ej godkänt men med betydligt lägre värde. Sådana resultat kan bero på felaktigt genomförd hand- eller maskindiskning: att man tar för mycket diskmedel utan att skölja det ordentligt efteråt; att man inte torkar ordentligt; att diskmedlet inte är tillräckligt effektivt. Det kan även bero på förvaringen av redskapen, exempelvis smutsiga knivmagneter och förvaringslådor, samt förvaring av skärbrädor nära golvet eller nära stekbord/beredningsytor. Förvaring av fuktiga redskap som står tätt ihop kan också vara en bidragande orsak till bristande rengöringsresultat.

De två verksamheterna som fick avvikelser på rengöring och underhåll av utrustning kommer att kontrolleras vid en uppföljande kontroll. Här ska nämnas att livsmedelsenheten gör bedömningen att ej godkänt resultat av ATP-mätning behöver inte leda till att verksamheten får en avvikelse på rengöring och eller underhåll av utrustning. Detta för att resultatet från ATP-mätningar ger endast en indikation på om rengöringen är tillräckligt effektiv eller inte, resultatet visar däremot inte om skadliga mikroorganismer finns på ytan eller inte. Det är inte grund till en avvikelse. Det krävs att även lokalen och/eller utrustningen ser bristfälligt rengjorda ut. I de fallen då ATP-

mätningen inte var godkänd togs antingen omprov direkt på plats i verksamheterna eller omprov kommer att tas vid nästföljande kontroll. Förslag på möjliga åtgärder diskuterades med verksamheterna och kommer att diskuteras vid framtida kontroller.

En svårighet i bedömning som livsmedelsinspektörerna har upplevt har varit när hantering, förvaring och diskrutiner av redskap ser bra ut men visar dåligt resultat eller när redskap ser slitet ut men visar bra resultat. Det är första gången som ATP-mätare används i livsmedelskontrollen vilket kan i sig vara en felkälla. Livsmedelsenheten har dragit en del lärdomar av projektet och kunskapen om hur man använder instrumentet har ökat.

Liknande projekt har Norrköping genomförd 2011 där tillagningskök inom vård och omsorg har kontrollerats. I det projektet har ATP-mätningar genomförts på bland annat skärbrädor och köksknivar precis som i Västervik. Totalt besöktes då 49 verksamheter, aningen fler än i Västervik. Resultatet avseende andel godkända skärbrädor och andel godkända köksknivar är likartat som det i Västervik. För skärbrädor ligger siffran på 80 % i Norrköping och 78 % i Västervik. För köksknivar är motsvarande siffror 66 % och 71 %. Slutsatsen som man kan dra av det är att tillagningskök inom vård och omsorg har för det mesta goda rengöringsrutiner.

Eftersom ATP-mätning vid inspektioner är ett bra komplement till den visuella rengöringskontrollen kommer metoden att användas vid framtida kontroller samt kommer att tillämpas på fler olika typer av verksamheter.

Bilaga 1

Anläggningar som ingick i projektet

Anläggningens namn	Ort
ANKARSRUMS SKOLA - AO KOST	Ankarsrum
ARABIA FÖRSKOLA - AO KOST	Västervik
BJÖRKEN FÖRSKOLA - AO KOST	Västervik
BLACKSTAD SKOLA - AO KOST	Blackstad
BREVIKSSKOLAN - AO KOST	Västervik
EKBACKEN FÖRSKOLA - AO KOST	Västervik
EKHAMRA SERVICEHUS- AO KOST	Överum
ERNEBORG SERVICEHUS - AO KOST	Gamleby
FÄGELBÄRET SKOLA - AO KOST	Västervik
GAMLEBYGYMNASIET	Gamleby
HJÄRTAT MARTEMEO FÖRSKOLA	Västervik
LINDÖGÅRDEN	Västervik
LJUNGBERGASKOLAN - AO KOST	Västervik
LOFTAHAMMARS SKOLA - AO KOST	Lofthammar
LUDVIGSBORGSKOLAN - AO KOST	Västervik
MARIEBORGSSKOLAN - AO KOST	Västervik
NYNÄSGÅRDEN SERVICEHUS - AO KOST	Hjorted
NÄKTERGALEN SKOLA - AO KOST	Västervik
RESTAURANG HANNA	Gamleby
ROSAVILLA SERVICEHUS - AO KOST	Västervik
SKOGSHAGASKOLAN - AO KOST	Västervik
SOLKULLEN FÖRSKOLA - AO KOST	Gamleby
SUNDSGÅRDEN SERVICEHUS AO KOST	Hjorted
TRÄFFPUNKT TRE BRÖDER	Västervik
VAPENGRÄND SERVICEHUS- SOC	Västervik
VÄSTRUMS FÖRSKOLA	Västrum
ÅBY CENTRALKÖK - AO KOST	Gamleby
ÄLVDANSENS FÖRSKOLA - AO KOST	Västervik

Bilaga 2

Checklista ”Rengöringskontroll av tillagningskök inom vård och omsorg”

Anläggning: _____

Datum: _____

Närvarande: _____

Skärbräda	
Ser skärbrädan ren ut?	
Är skärbrädan i gott skick?	
När gjordes den ren senast?	
Hur rengörs den?	
Hur torkas den?	
Hur förvaras den?	
Resultat av ATP-mätning av skärbräda	_____ RLU enheter (Relative Light Units)
Bedömning:	<input type="checkbox"/> Godkänd (0-15 RLU)
	<input type="checkbox"/> Godkänd med anmärkning (16-30 RLU)
	<input type="checkbox"/> Ej godkänd (> 30 RLU) Åtgärd krävs
Kökskniv	
Ser kniven ren ut?	
Är kniven i gott skick?	
När gjordes den ren senast?	
Hur rengörs den?	
Hur torkas den?	
Hur förvaras den?	
Resultat av ATP-mätning av kniv	_____ RLU enheter (Relative Light Units)
Bedömning:	<input type="checkbox"/> Godkänd (0-15 RLU)
	<input type="checkbox"/> Godkänd med anmärkning (16-30 RLU)
	<input type="checkbox"/> Ej godkänd (> 30 RLU) Åtgärd krävs
Kantin	
Ser kanten ren ut?	
Är kanten i gott skick?	
När gjordes den ren senast?	
Hur rengörs den?	
Hur torkas den?	
Hur förvaras den?	
Resultat av ATP-mätning av kantin	_____ RLU enheter (Relative Light Units)
Bedömning:	<input type="checkbox"/> Godkänd (0-15 RLU)
	<input type="checkbox"/> Godkänd med anmärkning (16-30 RLU)
	<input type="checkbox"/> Ej godkänd (> 30 RLU) Åtgärd krävs