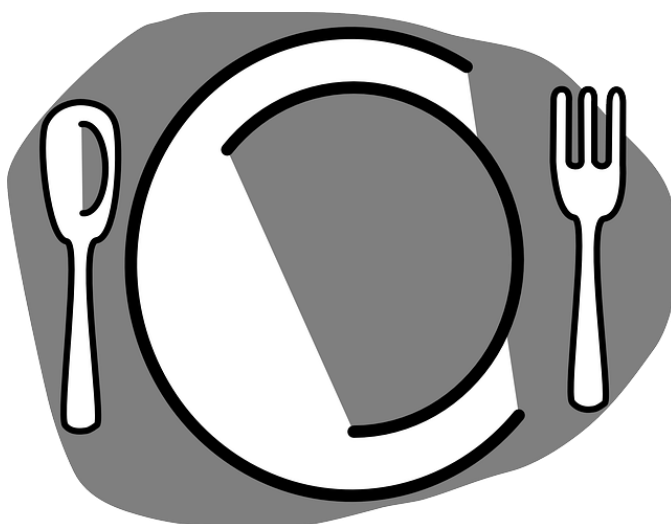


Tillsynsprojekt Revision av restauranger



Miljö- och byggnadskontoret
Västerviks kommun

Rada Dobriyanova

2015-11-27

Sammanfattning

Miljö- och byggnadskontoret har genomfört ett kontrollprojekt som avser revision på restauranger 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. Syftet med projektet har varit att kontrollera att restaurangerna har ändamålsenliga rutiner för egenkontroll av den egna verksamheten.

Av de 15 verksamheter som ingick i kontrollen var 6 helt utan avvikelser. De resterande 9 verksamheterna hade 15 avvikelser tillsammans.

Av de 14 kontrollområden som kontrollerades, noterades avvikelser hos endast fem av dem. En tredjedel av de kontrollerade verksamheterna hade inga avvikelser alls. Resultatet visar på att de flesta restaurangerna har bra rutiner, både muntliga och skriftliga som fungerar i praktiken och som leder till att god livsmedelshygien och bra matsäkerhet kan säkerställas.

Flest avvikelser återfanns inom kontrollområdet information. Det handlar om att kunden inte informerades om allergener utan att först behöva fråga vilket kan bero på att verksamheterna inte har hunnit ta till sig de nya reglerna om livsmedelsinformation som trädde i kraft den 13 dec 2014. Viktigt att poängtera är att kunskapen kring allergener som hanterats i verksamheterna är mycket god och att de noterade avvikelser inom området inte innebär någon hälsofara för kunden.

Inledning

Vid planeringen av vilka projekt som skulle genomföras under 2015, bestämdes det att ett lämpligt projekt att genomföra är revision på restauranger i kommunen. Det är en naturlig fortsättning på förra årets projekt ”revision på pizzerior”.

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 och avgränsning

Syftet med projektet var att kontrollera att restaurangerna i kommunen har ändamålsenliga rutiner för egenkontroll av den egna verksamheten. Övergripande syftet var att tillagning, hantering och förvaring sker på ett säkert sätt och följer kraven i livsmedelslagstiftningen.

Projektet avgränsas till restauranger som har 7 timmar kontrolltid eller mer. Några av dessa har utgått från projektet på grund av olika anledningar. Det är totalt 15 verksamheter som har kontrollerats. Se bilaga 1 för att se vilka 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 genomförde livsmedelsinspektörerna 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 på livsmedelsenheten.

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

Resultatet från kontrollerna dokumenterades i en kontrollrapport som skickades till livsmedelsföretagaren. Uppföljning av eventuella avvikelser har genomförts utanför projektet och har därför inte tagits med i rapporten.

Resultat

Totalt hade de 15 kontrollerade verksamheterna 15 avvikelser, se tabell 1. Dessa avvikelser var fördelade på 9 av de besökta verksamheterna. 6 verksamheter hade inga noterade avvikelser vid besöket.

Tabell 1. Kontrollområden med avvikelser och exempel på brister

Kontrollområde	Antal avvikelser	Exempel på brister
Infrastruktur, lokaler och utrustning	4	Trasig golvmatta. Svart mögel i diskrum. Slitna golv och väggar.

Rengöring och desinfektion	1	Bristfällig rengjord yta/redskap som kommer i kontakt med livsmedel
Temperatur	1	Bristfällig temperaturtagning
HACCP-baserade förfaranden	1	Nedkylning saknas i nedskrivna HACCP-plan, framgår ej hur processen kontrolleras
Information	8	Kund informeras inte om allergener men kan berätta vid förfrågan. Bristfällig märkning på förpackade varor.

Resterade kontrollområden var utan avvikelser.

Diskussion och slutsats

Vid kontrollerna fokuserades på restaurangernas rutiner gällande livsmedelshandlingen vare sig de var skriftliga eller muntliga. De flesta restauranger hade skriftliga rutiner eftersom det var mer personal inblandad i matlagningen och ägaren var ofta inte på plats och då krävs det skriftliga rutiner för att underlätta att dessa följs i praktiken.

Endast hos 5 av de 14 kontrollerade kontrollområden noterades avvikelser och cirka en tredjedel av de kontrollerade verksamheterna hade inga avvikelser alls. Det tyder på att de flesta restaurangerna har bra rutiner som fungerar i praktiken och som leder till att god livsmedelshygien och bra matsäkerhet kan säkerställas.

Det är glädjande att konstatera att det inte fanns några avvikelser inom exempelvis kontrollområdena Säker hantering, lagring och transport samt Personlig hygien eftersom brister i dessa kan innebära hälsofara för konsumenten. Det pekar på medvetenhet och god kunskap inom ovannämnda områden bland verksamheterna.

Att lokaler och utrustning är i gott skick är en förutsättning för att underlätta rengöringen och undvika ansamling av smuts, och därmed kunna upprätthålla en god livsmedelshygien. Dåliga golv och väggar innebär att rengöringen försvåras avsevärt. Det är 4 av verksamheterna som bedömdes ha bristfälliga livsmedelslokaler vilket är förhållandevis liten andel.

Livsmedelsföretagaren är den som ansvarar för att all livsmedelsinformation är korrekt. Det gäller både märkning på förpackade livsmedel samt muntlig information till konsumenten vid försäljning av oförpackade livsmedel, exempelvis maten på en restaurang. Att företagaren har en god kunskap om allergener som hanteras i verksamheten är av ytterst vikt för personer som är allergiska. Företagaren ska kunna ge information om allergener, oavsett om konsumenten efterfrågar detta. Detta i enlighet med de förhållandevis nya reglerna om livsmedelsinformation som trädde i kraft den 13 dec 2014.

Flest avvikelser, 8 stycken, återfanns just inom området information. Det handlar om att kunden inte informerades om allergener utan att först behöva fråga vilket kan bero på att verksamheterna inte har tagit till sig de nya reglerna ännu. Det är dock viktigt att poängtera att kunskapen kring allergener som hanteras i verksamheterna är mycket god och att de noterade avvikelser inom området inte innebär någon hälsofara för kunden. Det ska också nämnas att verksamheterna har fått information om de nya reglerna antingen i förväg eller i samband med revisionen.

Vid framtida kontroller kommer återigen att tittas på kontrollområdet livsmedelsinformation då det är ett viktigt område så att konsumenten ska kunna göra medvetna val och inte riskera att bli lurad. Lokaler och utrustning kommer även fortsättningsvis fokuseras på eftersom bra och ändamålsenliga livsmedelslokaler och utrustning är en grund för att en god livsmedelshygien ska kunna upprätthållas.

Sammanfattningsvis bedöms restaurangerna ha för det mesta bra och fungerande rutiner, både muntliga och skriftliga. Verksamheterna har goda kunskaper inom livsmedelshygien och vad gäller säker beredning, hantering och förvaring av livsmedel.

Bilaga 1

Anläggningar som ingick i projektet

Anläggningens namn	Ort
FABRIKEN	Västervik
GOLFRESTAURANGEN EKHAGEN	Västervik
GULDKANT	Västervik
GUNNEBO MATSAL	Gunnebo
HARRYS (fd Harrys pub & restaurang)	Västervik
LINAS SKAFFERI	Gamleby
MORELLA	Västervik
RESTAURANG BLÅKLINTEN	Västervik
RESTAURANG RUBINEN	Västervik
RESTAURANG THAI HOA	Västervik
SAHARA CAFÉ	Västervik
THE BRIG	Västervik
TINDERED LANTKÖK	Edsbruk
VÄSTERVIKS BOWLING & RESTAURANG	Västervik
VÄSTERVIKS STADSHOTELL	Västervik

Bilaga 2

Checklista ”revision restauranger”

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 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? Använder du engångsmaterial?
- Vet du om den förvaringen är ok att använda för öppna livsmedel?
- 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? Hur upplevs de?
 - 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 plats i verksamheten – vad och varför?
 - Kan oren och ren hantering skiljas åt, t.ex. ytteremballage?
-
-
-

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.
 - 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?
 - Sker upptining? Hur går det till?
 - 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?
-
-
-

Personlig hygien

- Hur ska den som jobbar på stället 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/Information

- Finns det meny/skyltning? Hur planeras det?
 - Hur gör ni för att säkerställa att det som står på menyn/skyltningen är det som serveras?
 - Informeras kunderna om allergener? Hur? Känner du till allergener som ska kunna uppges? (allergenlistan)
 - Kan du säga vad maten innehåller i avseende på allergiinneåll?
-
-
-

Spårbarhet

Rutin för spårbarhet:

- Vad gör du om en kund tror att den blivit matförgiftad av något han/hon ätit?
- 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/faröanalys

- 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 hur det ser ut på arbetsbänkar, var hanteras kött respektive grönsaker? Sker separering.
- Kolla hur livsmedel förvaras.

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? Titta på något som är svårrengörbart eller lätt att glömma, exempelvis skärbräda, skärmaskin eller magnetställ.

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?



Västerviks Kommun

593 80 Västervik, Besöksadress: Lunnargatan 1, Vxl: 0490-25 40 00
Fax: 0490-25 48 16, E-post: mbn@vastervik.se, www.vastervik.se