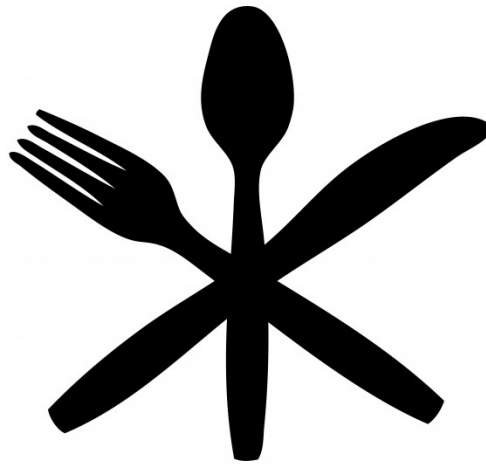


Kontrollprojekt

**Revision av
restauranger
och gatukök**



Miljö- och byggnadskontoret
Västerviks kommun

Anna Heidesjö

2016-09-06

Sammanfattning

Miljö- och byggnadskontoret har genomfört ett kontrollprojekt som avser revision på restauranger och gatukök 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 34 verksamheter som ingick i kontrollen var 16 helt utan avvikelser. De resterande 18 verksamheterna hade 29 avvikelser tillsammans.

Flest avvikelser, 9 stycken, återfanns inom området information. Information om livsmedel, som inte är färdigförpackade, får antingen ges skriftligt eller muntligt. Om företaget väljer att ge information om allergener muntligt måste det alltid finnas en särskild upplysning till konsumenten om att information finns att få. Det kan exempelvis finnas en skylt vid serveringen där det står ”är du allergisk? Fråga oss vad som finns i maten”.

Det är just den skriftliga uppmaningen till kunderna som saknades hos 9 av de besökta verksamheterna

Däremot bedöms kunskapen kring allergener som hanterats i verksamheterna som 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 2016, bestämdes att ett lämpligt projekt att genomföra är revision på restauranger och gatukök. Ett projekt med revision på restauranger genomfördes 2015 och nu blir det en fortsättning med revision av fler restauranger samt gatukök i kommunen.

Syftet med revision är att utvärdera företagarens planerade åtgärder. 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 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 och gatukök där verksamheterna inte ingår i ett revisionsprojekt tidigare.

Totalt har 34 anläggningar kontrollerats. Vilka dessa anläggningar är framgår i bilaga 1.

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 (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.

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 34 kontrollerade verksamheterna 29 avvikelser (tabell 1). Dessa avvikelser var fördelade på 18 av de besökta verksamheterna. 16 verksamheter hade inga noterade avvikelser vid besöket.

Tabell 1. Fördelning av avvikelser samt exempel på brister

Kontrollområde	Antal avvikelser	Exempel på brister
Infrastruktur, lokaler och utrustning	4	Slitet, trasigt golv. Rostig inredning
Råvaror och förpackningsmaterial	1	Livsmedel förvaras i öppna konservburkar
Säker hantering, lagring och transport	3	Förvaring av uppläggningsfat utomhus Förvaring i oförslutna påsar i frysen.
Skadedjursbekämpning	3	Dörrar och fönster hölls öppna i beredningslokalen utan insektsnät. Förekomst av flugor i lokalen.
Rengöring och desinfektion	1	Smutsiga fläktfilter
Temperatur	4	Varmhållning i vattenbadet höll inte temperaturen.
Personlig hygien	1	Arbetskläder förvarades med privata kläder.
HACCP-principer	3	Saknas rutin för nedkylning
Information	9	Avsaknad av skylt med uppmaning till konsumenten om att information om allergener finns att få

Diskussion och slutsats

Vid kontrollerna fokuserades på verksamheternas egenkontroll, alltså skriftliga eller muntliga rutiner för livsmedelshandlingen.

Det viktiga är så klart inte att det bara finns bra rutiner. Det viktiga är ju att rutinerna följs och att kontrollerna genomförs för att kunna säkerställa en säker livsmedelshandling. Den bedömningen gjordes också vid revisionerna genom att t.ex. stickprovsvis kontrollera rengöring, temperaturer och undererhåll av lokaler.

Hos drygt hälften (55 %) av de besökta verksamheterna noterades avvikelser. Flest avvikelser, 9 stycken, återfanns inom området information.

Att företagaren har en god kunskap om allergener som hanteras i verksamheten är av yttersta vikt för personer som är allergiska.

Information om livsmedel, som inte är färdigförpackade, får antingen ges skriftligt eller muntligt. Om företaget väljer att ge information om allergener muntligt måste det alltid finnas en särskild upplysning till konsumenten om att information finns att få. Det kan exempelvis finnas en skylt vid serveringen där det står ”är du allergisk? Fråga oss vad som finns i maten”.

Det är just den skriftliga uppmaningen till kunderna som saknades hos 9 av de besökta verksamheterna.

Däremot bedöms kunskapen kring allergener som hanterats i verksamheterna som mycket god och att de noterade avvikelser inom området inte innebär någon hälsofara för kunden.

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.

Även 4 avvikelser noterades under kontrollområde temperatur. Då gällde det främst bristande rutiner vid varmhållning av mat. Att varmhålla mat vid en tillräckligt hög temperatur (min 60°C) är viktigt med avseende på tillväxt av bakterier. Verksamheterna måste ha rutiner för att kontrollera temperaturen regelbundet för att säkerställa att maten är säker.

Vid framtida kontroller är det återigen viktigt att titta på kontrollområdet livsmedelsinformation då det är ett viktigt område så att konsumenten ska kunna göra medvetna val och inte riskera att bli lurad eller sjuk. Lokaler och utrustning samt temperaturer kommer även fortsättningsvis fokuseras på eftersom bra och ändamålsenliga livsmedelslokaler och rätt temperatur vid livsmedelshandling är en förutsättning för att en god livsmedelshygien ska kunna upprätthållas.

Anläggningar som ingick i projektet

Namn	Ort
35:ans Kiosk & Grill	Överum
Allén Grillen	Västervik
Arenan Lysingsbadet	Västervik
Bc Lunchbar	Västervik
Blankaholms Gästgiveri	Blankaholm
Byfiket	Gamleby
Båtsmansstugorna	Västervik
Gambowl Restaurang	Gamleby
Gertrudsvik Restaurang och Café	Västervik
Hallmare Havsbud	Loftahammar
KustCamp Gamleby	Gamleby
Idö Skärgårdskrog	Idö
Janes Street Food	Västervik
Lilla Krogen	Västervik
Långsjöns Restaurang	Ankarsrum
Topolino	Västervik
Mama Dalton	Gamleby
Mc Donald's	Västervik
Monte Cristo	Gamleby
Restaurang Ginger	Västervik
Restaurang Smugglaren	Västervik
Restaurang Torget 1	Gamleby
Restaurang Torino	Västervik
Sandbyhof Restaurang & Pizzeria	Loftahammar
Sibylla	Västervik
Sjökrogen i Loftahammar	Loftahammar
Skärgårdsvillan	Västervik
SMAK	Västervik
Svenzéns Import & Export	Mobil anläggning
Tättö Havskrog	Loftahammar
Ukna Kök	Ukna
Wårdshuset Hjortenbaden	Hjortenbaden
Åhmans Gatukök	Västervik
Östra Skälö Restaurang	Östra Skälö

Checklista "Revision restauranger och gatukök"

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. plasthinkar, burkar och liknande?

- Berätta för mig hur en vanlig varumottagning går till hos er.
 - Hur ofta får ni varuleverans?
 - Vilken tid på dagen brukar de komma? Finns tid till att ta hand om varorna?
- När är det inte ok att ta emot en vara?
- Vilken vara brukar ni välja att mäta temperaturen i?
- Har ni någon dokumentation av genomförda kontroller?

Säker hantering, lagring och transport

- 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?
 - Erbjuder ni friterade produkter fria från mjölk eller gluten? Har ni då separat fritös för de produkterna?
-
-
-

Hantering och förvaring av avfall

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

Skadedjursbekämpning

- Hur gör ni för att se till att skadedjur inte tar sig in i lokalen?
 - Hur går ni tillväga om ni skulle hitta spår av skadedjur i lokalerna? Vem kontaktar ni?
 - Har ni någon gång haft problem med skadedjur i lokalerna?
-
-
-

Rengöring och desinfektion

- 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 läskmaskin? Rengöring? Tas prover?
 - 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/varmhållning:
 - 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 nedkylning?
 - Vilken omfattning, vad kyler ni ned?
 - Hur gör ni?
-
-
-

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 de 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/snusar personalen? Var?
- Om du är sjuk vad händer då?

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

- Vad gör du om en kund tror att den blivit matförgiftad av något han/hon åtit?
 - Kan du spåra när du fått de ingredienserna levererade till dig?
 - Hur vet ni vad som levererats in (mångd 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?
- Finns separat personaltoalett
- Finns tillräckligt antal handtvättställ
- 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”
- Förvaras material på ett säkert sätt så att det inte blir nedsmutsat?

Hantering

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

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?
- Finns sprickor eller andra hål vid dörrar och ventiler som är tillräckligt stora för djur att ta sig in?

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.

Temperatur – *finns termometer, används de? genomför temperaturkontroll*

- Har ni en termometer?
- Visa hur den fungerar.
- Hur kontrollerar verksamheten att kylarna fungerar som de ska? Vilken temperatur gäller?
- Fråga personalen om hur nedkylning går till. Vilken utrustning används? Hur kontrollerar de att nedkylningen går tillräckligt snabbt? Hur mäts temperaturen, på ytan eller i kärnan?

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

- Var förvaras kläderna? Förvaras rena arbetskläder åtskilda från t.ex. ytterkläder?
- Är arbetskläderna tillräckliga för att skydda livsmedlen?
- Är arbetskläderna rena?
- Finns tvål och papper vid handtvättställen?



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