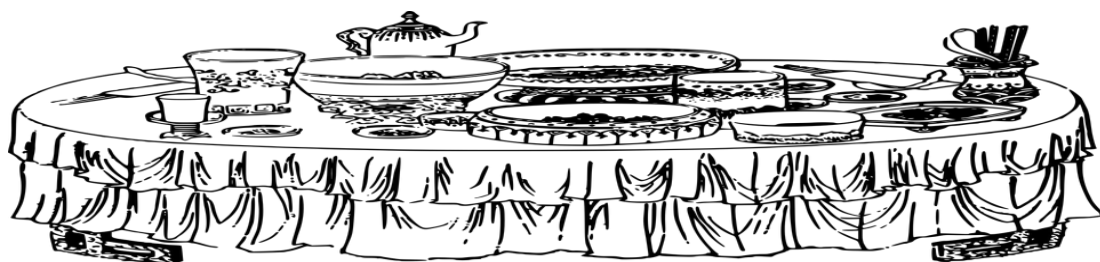


Kontrollprojekt Varmhållning på Restaurang



Miljö- och byggnadskontoret
Västerviks kommun

Yvonne Andersson

2017-12-04

Sammanfattning

I höstens projekt Varmhållning på restaurang har livsmedelsinspektörerna på Miljö- och byggnadskontoret besökt 12 restauranger som serverar så kallade öppna bufféer där gästerna serverar sig själva. Projektet har utförts i samband med verksamheternas ordinarie kontrollbesök med fokus inom kontrollområde 8 -Temperatur. Resultatet är inom projektetfokus utan avvikelser, vilket tyder på att Västerviks kommuns restauranger har goda rutiner för sina bufféservingar.

Inledning

Att ha kontroll på temperaturer samt att ha tydliga rutiner för hygien är mycket viktigt för livsmedelssäkerheten vid all hantering av livsmedel. Vid längre varmhållningstid blir det ändå viktigare att hålla rätt temperatur. Man kan bli ordentligt sjuk av mat som hanterats fel och temperaturen är gynnsam för tillväxt av bakterier. Mat som skall serveras varm ska vara ordentligt upphettad från början och ska under hela serveringstiden hålla temperatur på minst +60 grader. Då växer inte bakterier till och sjukdomsrisk minskar. Eftersom nedbrytning av näringsämnen börjar direkt vid tillagning så bör inte tiden för varmhållning överstiga 2 timmar, vissa livsmedel ändå kortare tid.

Syfte

Syftet med projektet har varit att kontrollera att de verksamheter som serverar varmhållen mat har kunskap om temperatur- och tidsgränser samt har goda rutiner för hygien. Vi har även lämnat skriftlig information om hur viktigt det är att hålla tempertur och tid samt att följa rutiner för hygien och hantering av överbliven mat.

Metod

12 restauranger som serverar öppna bufféer har besökts, se (bilaga 1) under perioden oktober-november. En checklista som använts vid besöken (bilaga 2) togs fram som ett arbetsredskap för att enkelt kunna identifiera de punkter i kontrollområde 8 -Temperaturer som hör till projektet. I övrigt har kontrollerna utförts som vanligt enligt Livsmedelsverkets handböcker, vägledningar och Miljö- och byggnadskontorets kvalitetsrutiner. Inspektionens resultat har redovisats i en kontrollrapport som skickats ut till livsmedelsverksamheterna där de kontrollerade områdena bedöms vara med eller utan avvikelse. Uppföljning av noterade avvikelser vid besöket sker, men inte inom projektets ramar. Det är bara ett första besök som omfattas i projektet. De frågor som uppkommit under inspektionerna har diskuterats under samsynsmöten som ägt rum varje vecka.

Resultat och diskussion

Samtliga 12 verksamheter som kontrollerats har varit utan avvikelse inom projektets kontrollpunkter. Temperaturer och bra rutiner för hygien är viktigt för matsäkerheten att ta hänsyn till när man lagar mat åt andra. De flesta verksamhetsutövare har bra koll och de kan sina rutiner. Ofta är det få personer som arbetar med lunchbufféerna. Och de har god kunskap om sina arbetsuppgifter och kan redogöra för dem. Därför är det inte alltid nödvändigt med skriftliga rutiner i dessa verksamheter. Stickprov på temperaturer tas och vissa maträtter som är svårare att se på när de är klara och uppe i rätt temperatur tas oftare temperturer med termometer på. Annars litar man på sina recept med instruktioner, sin erfarenhet och yrkeskunskap.

Då varmhållning sker under längre tid än 2 timmar står maten inne i köket utan risk att kontamineras av gäster. Även sådan längre tids varmhållning bör undvikas då näringsämnen, vitaminer och mineraler samt utseende och lukt ofta påverkas negativt. Detta har förmedlats till berörda verksamheter. Den mat som serveras i öppna bufféer brukar inte stå framme i värmeriet mer än max 2 timmar vid +60 grader som rekommenderas av Livsmedelsverket. Följer personalen också bra hygienrutiner där även rena arbetskläder och noggrann handtvätt ingår, så minimeras risken för tillväxten av mikroorganismer som bildar toxin och kan leda till matförgiftning. Hanteringen av matsvinn sköts bra med mindre serveringskärl som fylls på oftare. Verksamheterna sparar inte mat som kan ha kontaminerats av gästerna utan man kasserar hellre än blir dumsnål och riskerar att någon blir sjuk av felhanterad mat.

Bilaga 1

Anläggningar som ingick i projektet

Anläggningens namn	Ort
Restaurang Thai Hoa	Västervik
Restaurang Ginger	Västervik
Restaurang Rubinen	Västervik
Linus Skafferi	Gamleby
Gamleby Hotell & restaurang	Gamleby
Västerviksstadshotell	Västervik
Mama Dalton	Gamleby
Gunnebo Matsal	Gunnebo
Restaurang Blåklinten	Västervik
Västerviks Bowling & Restaurang	Västervik
Café Hyllan	Västervik
Indivik	Västervik

Bilaga 2

Checklista

Anläggning: _____

Datum: _____

Närvarande: _____

Rapporteringspunkt

UA A

Rapporteringspunkt	UA	A
8. Temperatur		
8.1 Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning? Finns skriftlig rutin?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förvaras varma livsmedel vid tillräckligt hög temperatur (minst +60°C eller kort tid)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hur länge står den varma maten i serveringen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontrolleras temperaturen av den varma maten när den placeras i värmeriet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Om fel temperatur uppmäts, vidtas åtgärd? Vad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hur hanteras rester?		