



Handläggare: Alexandra Bernvetter  
Telefon: 08-50828158

Till  
Miljö - och hälsoskyddsnämnden  
2012-01-17 p.11

## **Rapport Turist 2011, en inblick i livsmedelshantering under turistsäsong**

### **Rapport från miljöförvaltningen**

#### **Förslag till beslut**

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna beslutet till Livsmedelsverket
3. Överlämna beslutet till Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare (SHR)

Gunnar Söderholm  
Förvaltningsdirektör

Margareta Widell  
Avdelningsdirektör

#### **Sammanfattning**

Under sommaren 2011 genomförde miljöförvaltningen ett projekt i restaurangverksamheter som har ett ökat antal besökare under turistsäsong. Inspektionerna har utförts under dagtid i samband med den årliga kontrollen. I projektet ingick 59 verksamheter.

Kontrollområden som prioriterades var förvaring/lagring/hantering, rengöring, kunskaper och temperaturprocesser. De kontrollområden där resultaten visade sig ha flest avvikelser var rengöring (14 procent), golvförvaring (30 procent) och nedkylning (20 procent).

Resultaten bedömdes sammantaget som tillfredsställande varför förvaltningen bedömer att ingen särskild uppföljning av projektet behövs under 2012. Fortsatta kontroller genomförs inom ramen för ordinarie planerad kontroll.

## Bakgrund

Under sommarens turistsäsong ökar antalet människor i Stockholms innerstad markant. Turisttillströmningen ökar trycket på restaurangerna i staden. Många av stadens restauranger har begränsade utrymmen att hantera livsmedel i. En ökad tillströmning av gäster ställer ökade krav på möjligheterna att förvara och hantera livsmedel på säkert sätt. Vid tidigare inspektioner av verksamheter med små ytor har det framkommit brister i hanteringen och förvaring av livsmedel.

Miljöförvaltningen ville med projektet försäkra sig om att verksamheterna även vid dessa perioder av ökad omsättning klarar av att med de medel och utrymmen de har planera sin verksamhet så att den fungerar tillfredsställande.

Syftet var att kontrollera hur den ökade mängden besökare påverkar restaurangernas livsmedelshantering under turistsäsongen särskilt avseende förvaring/lagring/hantering, rengöring, kunskaper och temperaturprocesser.

## Resultat

### Rengöring

Av de kontrollerade områdena kylar/frysar samt soprum bedömdes nio procent (fem stycken) vara orena. För kontrollerade arbetsytor/redskap bedömdes 14 procent (åtta stycken) vara orena.

### Nedkylning

För kontrollerad nedkylning gällde att 20 procent (tolv stycken) av verksamheterna kylde ner livsmedel utan temperaturkontroll.

### Separering

Separeringen av livsmedel i kylar var överlag god då 95 procent (56 stycken) bedömdes som tillfredsställande vilket är positivt då 20 procent (tolv stycken) av utrymmena i verksamheterna bedömdes vara överbelastade.

### Soprum

Av de 41 kontrollerade soprummen innehöll inget någon förvaring av annat än sopor. Endast fyra soprum bedömdes vara otillräckligt rengjorda.

### Golvförvaring

Andelen restauranger med avvikelse på denna punkt var 30 procent (18 stycken). Med golvförvaring menas att livsmedel eller kartonger med livsmedel som sedan flyttas upp på arbetsbänkar förvaras på golvet med risk för att bli smutsiga och därmed kontaminera rena utrymmen

### Kunskaper

Andelen verksamheter som bedömdes ha personal med otillräckliga kunskaper var 14 procent (nio stycken). Detta är en lägre andel än för några av kontrollområdena med högst

andel avvikelser. Slutsatsen är att avvikelser förekommer trots att kunskap finns. Det i sin tur tyder på att anställd personal har tillräckliga kunskaper men av någon anledning inte gör rätt. Under sommarmånaderna har vi sett att antalet personal ökar och att semestervikarier ibland tas in. Det skulle kunna vara en orsak till lägre kunskapsnivåer. Medvetet slarv motiveras ofta med tidsbrist.

## Förvaltningens synpunkter

Rapporten redovisar andelen brister inom olika kontrollområden. En omvänd redovisning, dvs. avseende andelen kontrollområden som inte noterats ha brister visar på ett tydligare sätt att resultatet måste bedömas som gott:

| Kontrollområde | Antal kontrollerade | Antal utan avvikelse | Andel utan avvikelse |
|----------------|---------------------|----------------------|----------------------|
| Rengöring      | 59                  | 51                   | 86 %                 |
| Nedkylning     | 59                  | 47                   | 80 %                 |
| Separering     | 59                  | 56                   | 95 %                 |
| Soprum         | 41                  | 41                   | 100 %                |
| Golvförvaring  | 59                  | 41                   | 70 %                 |
| Kunskaper      | 59                  | 51                   | 86 %                 |

Eftersom resultaten genomgående var tillfredsställande, bedömer förvaltningen att ingen särskild uppföljning av projektet behövs under 2012. Fortsatta kontroller genomförs inom ramen för ordinarie planerad kontroll.

Slut

## Bilaga

Bilaga Turist 2011, En inblick i livsmedelshanteringen under turistsäsong.