MILJÖFÖRVALTNINGEN

Kontroll av rengöring på restauranger och mindre serveringar 2010

En rapport från Miljöförvaltningen

Projektledare: Susann Andersson och Ellinor Fredriksson Rundlöf

Oktober 2010

INNEHÅLL

1	Bakgrund	4
2	Syfte	4
3	Metod	4
4	Avgränsningar	5
5	Resultat	5
	5.1 Resultat checklista	5
	5.2 Resultat av ATP-mätarprover	8
	5.3 Sammanställning resultat	9
6	Diskussion	9
7	Slutsats	11

1. Bakgrund

Att ha ordentligt rengjord lokal och utrustning är en av grundförutsättningarna för att säkra livsmedel skall kunna produceras. Vid kontroller på livsmedelsanläggningar konstateras dock ofta att rengöringsbrister förekommer. Därför har miljöförvaltningen valt att titta närmare på rengöring och rengöringsrutiner hos ett antal livsmedelsverksamheter i Stockholm Stad.

Lagstöd är förordning (EG) nr 852/2004, Bilaga II, Kapitel I Allmänna regler för livsmedelslokaler, Kapitel II Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds behandlas eller bearbetas samt kapitel V Utrustningskrav.

2. Syfte

Syftet med projektet var att kartlägga huruvida livsmedelsverksamheternas rengöringsrutiner är ändamålsenliga och tillräckliga. I projektet ingick också att kontrollera om rutinerna följs samt undersöka huruvida skriftliga rengöringsrutiner och dokumenterad rengöringskontroll påverkar rengöringsresultatet positivt.

3. Metod

Inför projektet utarbetades en anpassad checklista med fokus på rengöring. Denna baserades på Livsmedelverkets checklista för detaljhandel version 2.1, systemområde 6.0 Rengöring. Vid kontrollbesöket granskades företagens skriftliga och/eller muntliga rengöringsrutiner och en visuell kontroll av lokalerna genomfördes. Vid varje kontrolltillfälle undersöktes åtta kontrollpunkter och resultaten noterades i checklistan. De åtta kontrollpunkterna var 6.1 rutin muntlig/skriftlig, 6.2 dokumentation, 6.3 arbetsredskap och ytor, 6.4 ventilation, 6.5 golv, väggar, tak och inredning, 6.7 handtvättställ, 6.8 golvbrunnar samt 6.9 städmaterial.

För att ytterligare undersöka resultatet av företagens rengöring utfördes provtagning med ATP-mätare. Svabbar innehållande enzymet luciferas användes för provtagning av rengjorda ytor och föremål. En yta motsvarande en kvadratdecimeter svabbades. Resultatet avlästes med hjälp av ATP-mätaren. Genom att enzymet reagerar med cellernas energimolekyler, adenosintrifosfat (ATP) som finns i allt organiskt material såsom matrester och bakterier, utsöndras ett ljus som uppmäts i RLU (relativa ljusenheter). Ju mer organiskt material svabbprovet innehåller, desto högre RLU tal erhålls. Vid provtagningen fick personalen plocka fram en rengjord skärbräda, kniv eller dylikt som provtogs. Resultatet redovisades för personalen på plats, samt noterades i checklistan.

4. Avgränsningar

Projektet utfördes i samband med den årliga planerade kontrollen och fokuserades på anläggningar i riskklass 3 med fyra timmars årlig kontrolltid. Totala antalet undersökta livsmedelsverksamheter uppgick till 103 stycken.

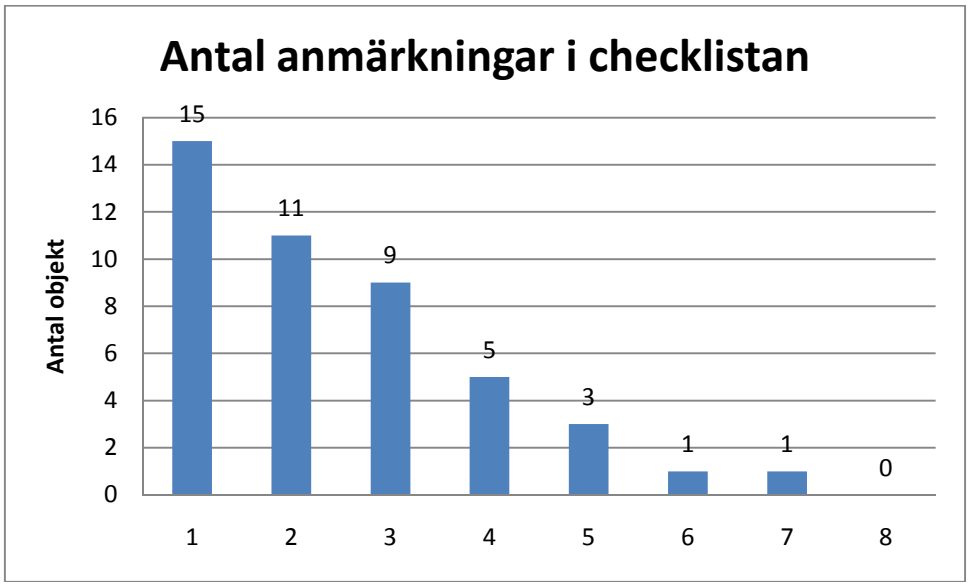
På varje livsmedelsverksamhet togs svabbprover. I de flesta fall togs 2 stycken prover vilka bedömdes som godkända i spannet 0-15 RLU, godkänt med varning 15-30 RLU samt underkända >30 RLU.

De åtta kontrollpunkterna i checklistan bedömdes UA *utan avvikelse*, A *avvikelse* respektive AA *allvarlig avvikelse*. I de fall där bedömning inte kunde göras av den aktuella punkten har EJ *ej kontrollerad* markerats.

5. Resultat

5.1 Resultat checklista

Av de 103 kontrollerade livsmedelsverksamheterna fick 58 stycken godkänt (UA) på samtliga kontrollpunkter i checklistan. De återstående 45 livsmedelsverksamheterna hade en eller flera avvikelser (A resp AA) fördelade i enlighet med figur 1.



Figur 1. Sammanlagt 45 livsmedelsverksamheter av 103 undersökta hade avvikelser vid kontrollen med checklistan. 15 livsmedelsverksamheter hade endast en avvikelse, 11 hade 2 avvikelser o s v. Den med flest anmärkningar hade 7 avvikelser av 8 möjliga.

Rutin muntlig/skriftlig:
Resultatet av punkten rutin muntlig/skriftlig visade att godtagbara rengöringsrutiner fanns hos 89 procent av de kontrollerade livsmedelsverksamheterna. 53 procent av verksamheterna hade skriftliga rutiner för rengöring och 47 procent muntliga. Av de som hade muntliga rutiner var det 2 procent som fick avvikelser i kontrollen. Av de med skriftliga rutiner var det 9 procent som fick avvikelser i kontrollen.

Dokumentation:
62 procent av de kontrollerade livsmedelsverksamheterna utförde dokumenterad rengöringskontroll, varav 14 procent fick avvikelse på sin dokumentation. Det var ej aktuellt med dokumenterad rengöringskontroll vid 38 procent av anläggningarna eftersom dessa var så små att skriftlig dokumentation inte begärdes.

Arbetsredskap:
Rengöringskontrollen av arbetsredskap resulterade i att 85 procent av livsmedelsverksamheterna fick bedömningen utan anmärkning. Resterande 15 procent fick allvarlig avvikelse.

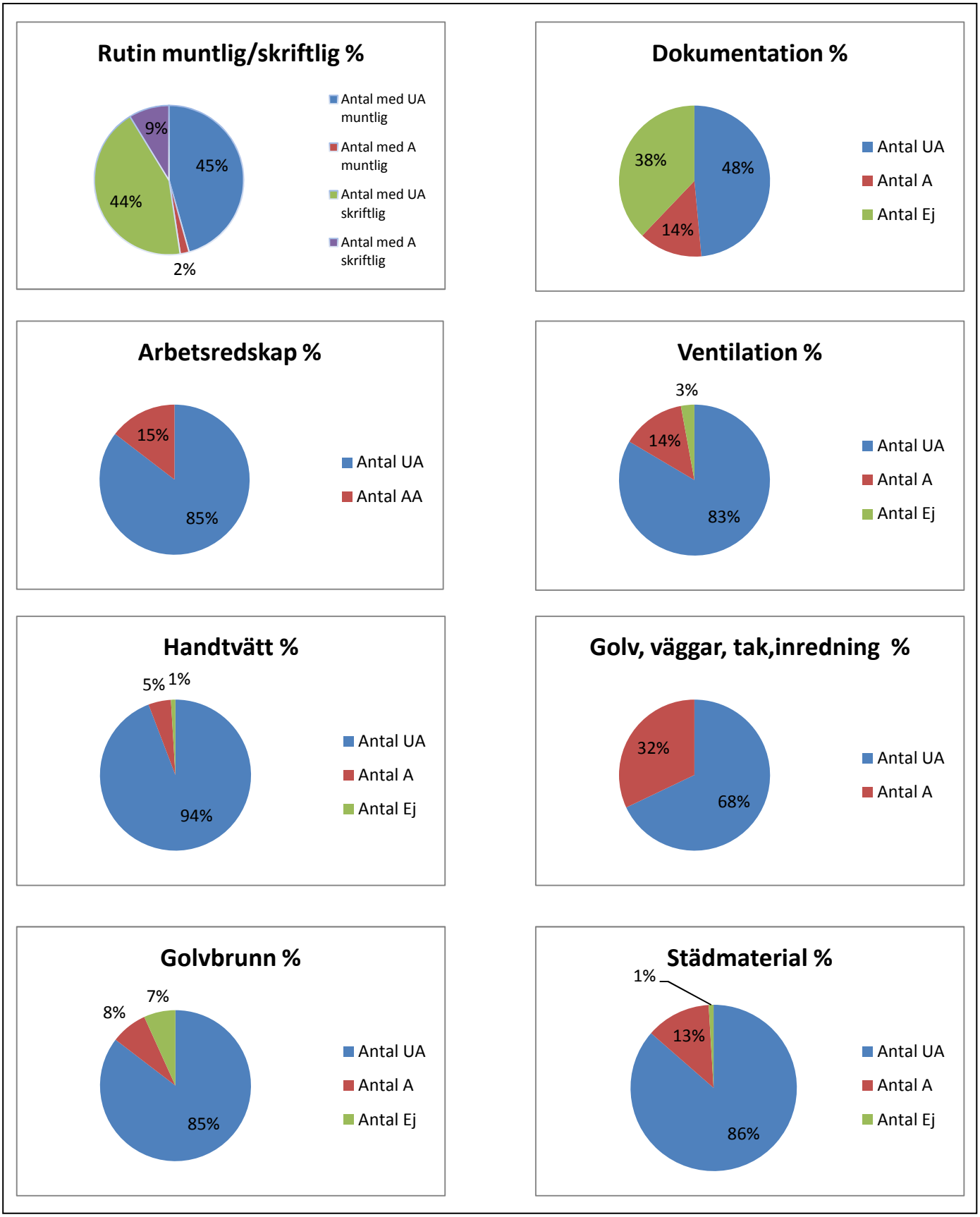
Ventilation:
Rengöringskontroll av ventilationsdon visade att 83 procent klarade sig utan anmärkning medan 14 procent hade avvikelser. I 3 procent av fallen kontrollerades ej ventilationsdonen.

Handtvättställ:
Kontrollen av handtvättställ visade att 94 procent var utan anmärkning endast 5 procent fick avvikelser. I 1 procent av fallen kontrollerades inte handtvättstället.

Golv, väggar, tak och inredning:
Golv, väggar, tak och inredning hade den största andelen avvikelser. 32 procent av livsmedelsverksamheterna fick avvikelser inom denna kontrollpunkt. 68 procent var utan avvikelser.

Golvbrunn:
Kontrollen av golvbrunnarna visade att 85 procent var utan anmärkning, 8 procent fick avvikelser och 7 procent saknade golvbrunnar.

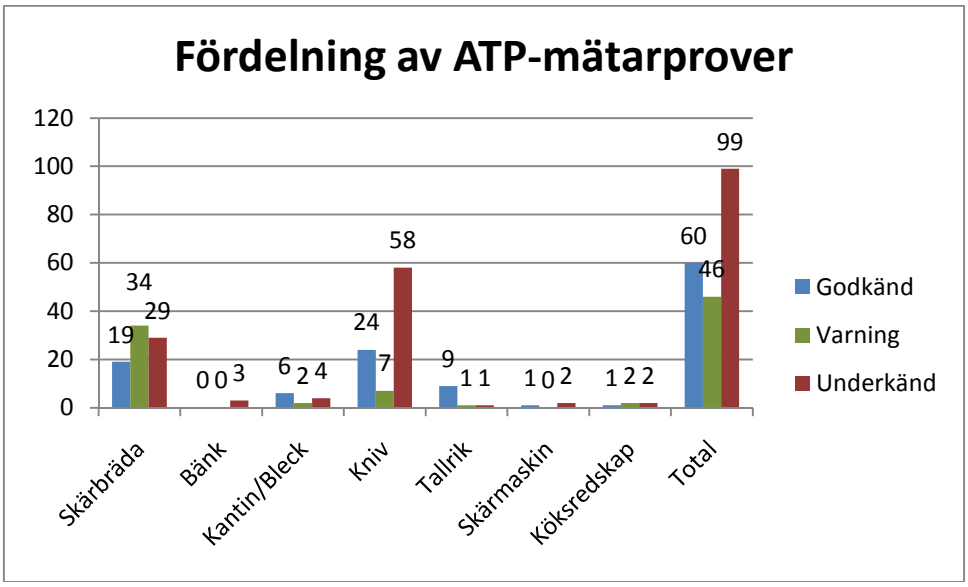
Städmaterial:
86 procent av objekten hade städmaterial som var utan anmärkning medan 13 procent fick avvikelser. I 1 procent av fallen kontrollerades inte städmaterialet.



Figur 2. Procentuell fördelning av resultatet inom respektive kontrollpunkt i checklistan.

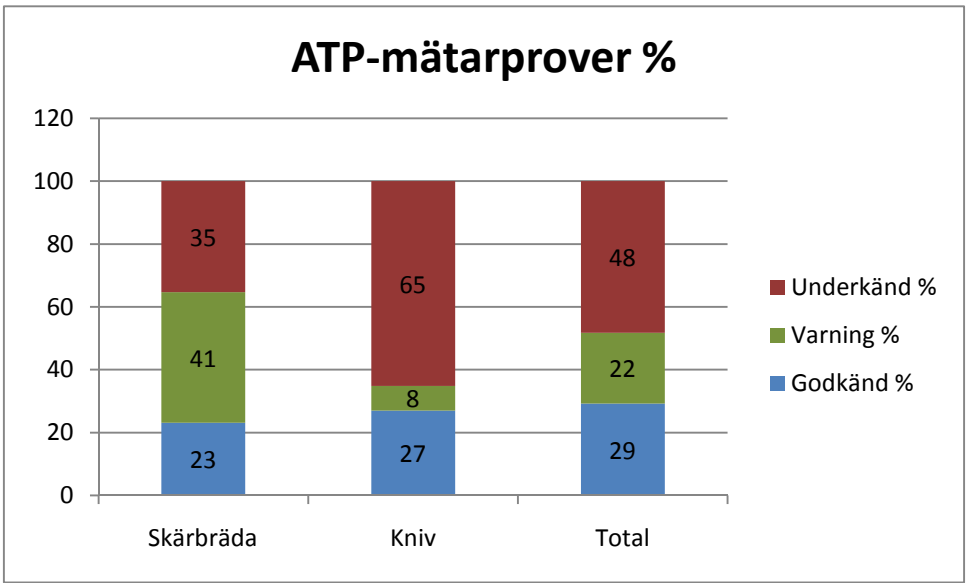
5.2 Resultat av kontrollen med ATP-mätare

Resultatet av kontrollen med ATP-mätaren visade att det i undersökningen tagits ungefär lika många godkända/godkända med varning som underkända prov.



Figur 3. Resultat av provtagningen med ATP-mätare fördelat på provtagna ytor och föremål.

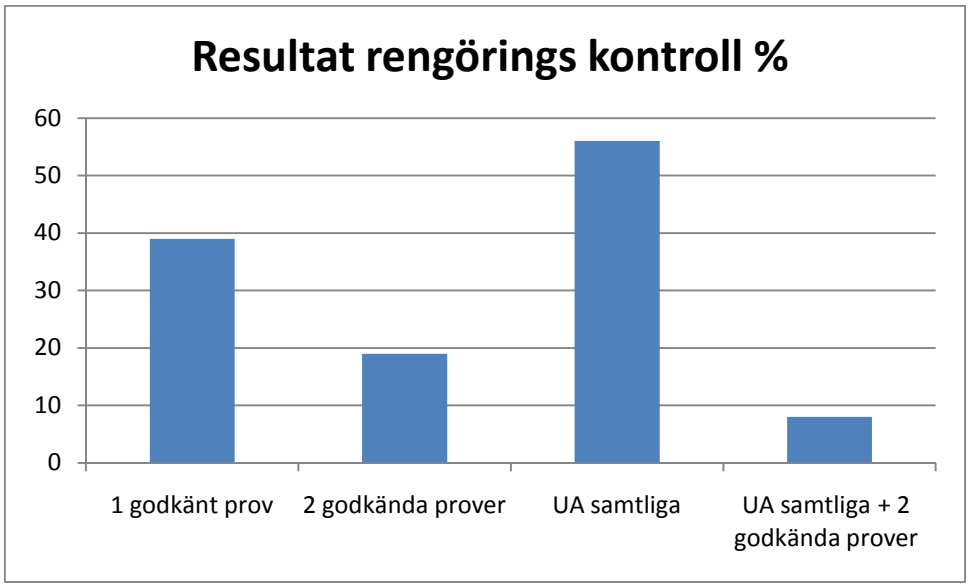
De föremål på vilka det utförts flest antal ATP-mätarkontroller var skärbrädor och knivar, 82 stycken respektive 89 stycken prover. Provresultat i procent anges i figur 4.



Figur 4. Resultat av provtagning på skärbrädor och knivar samt antal prov totalt med ATP-mätare angivet i procent.

5.3 Sammanställning resultat

Av de 103 livsmedelsverksamheter som ingick i projektet var det 58 stycken som fick utan avvikelse i checklistans samtliga kontrollpunkter. Vid provtagningen med ATP-mätare fick 20 stycken godkänt i båda proven och 40 stycken godkänt i ett av proven. Endast 8 stycken av livsmedelsverksamheterna som kontrollerades var utan avvikelser i samtliga kontrollpunkter och godkända i båda proverna med ATP-mätare.



Figur 5. Sammanfattning av APT-mätarkontroller och checklisteresultat i procent. Andel livsmedelsverksamheter med 1 eller 2 godkända ATP-mätarprover. Andel livsmedelsverksamheter med utan avvikelser i samtliga kontrollpunkter i checklistan samt andel livsmedelsverksamheter med 2 godkända prover och samtliga kontrollpunkter utan avvikelser.

20 livsmedelsverksamheter hade 2 godkända ATP-mätarprover av dessa var det 80 procent som hade skriftliga rengöringsrutiner (65 procent UA skriftlig och 15 procent A skriftlig). Resterande 20 procent hade muntliga rengöringsrutiner UA.

6. Diskussion

Av de verksamheter som ingick i projektet bedömdes 89 procent ha godtagbara och tillräckliga rengöringsrutiner, se figur 2 rutin muntlig/skriftlig. Av livsmedelsverksamheterna hade 49 stycken muntliga rutiner och 54 stycken skriftliga. De med skriftliga rutiner hade något fler avvikelser än de med muntliga. Detta kan bero på att det är lättare att kontrollera om en skriftlig rutin följs eller ej. Av de 20 objekt som fick båda ATP-mätarproverna godkända är dock verksamheter med skriftliga

rutiner överrepresenterade. 80 procent av de med 2 stycken godkända prover hade skriftliga rengöringsrutiner, se resultat sid 7.

Den punkt i checklistan som fått flest antal avvikelser är punkten golv, väggar, tak och inredning med 32 procent avvikelser, se figur 2. Anledningen till detta kan vara att det är en punkt som omfattar många olika typer av ytor. Dessutom kanske dessa områden inte har högsta prioritet vid rengöring då de inte ska komma i direkt kontakt med livsmedel.

Vid den visuella kontrollen fick 85 procent av anläggningarna utan avvikelse på arbetsredskap, se figur 2. Detta tyder på att verksamhetsutövarna är noggranna vid rengöring av arbetsredskap som kommer i direkt kontakt med livsmedel. Förutom den visuella kontrollen provtogs även arbetsredskap med ATP-mätare. Resultatet av dessa prover visade dock att hälften var underkända vilket tyder på att diskningen av redskap inte alltid är tillfredställande vilket i sin tur talar emot resultatet av den visuella kontrollen. Metoden med ATP-mätaren är dock mycket känslig. Skalan för godkänt och godkänt med varning skulle behöva förändras för att passa restauranger och mindre serveringar bättre. Provresultatet resulterade inte i att punkten i checklistan underkändes om inte städresultatet vid den visuella kontrollen bedömdes vara bristfällig. Metoden med ATP-mätare är inte certifierad och bör främst betraktas som ett hjälpmedel vid rengöringskontroller. Det kan även fungera som ett pedagogiskt instrument för att tydliggöra vikten av rengöring och diskning. Med hjälp av ATP-mätaren kan man visa att ytor som ser rena ut i själva verket inte alls är det. Ett problem med ATP-mätaren kan vara att resultatet kan variera något beroende på vem som har tagit provet. Olika svabbningsteknik kan påverka resultatet. Det kan också vara svårt att mäta upp så man får precis en kvadratdecimeter provtagningsyta.

Vid provtagningen undersöktes sju olika typer av köksredskap; skärbrädor och bänkar på vilka man hanterar livsmedel direkt, kantiner och bleck, knivar, tallrikar, skärmaskiner samt övriga köksredskap såsom slevar och rivjärn, se figur 3. Skärbrädor och knivar var de kategorier med flest antal prover tagna, se figur 4. Vid en jämförelse av dessa visade det sig att rengöringen av skärbrädor är godkända i större utsträckning än knivarna. Resultaten vid provtagningen på arbetsredskap kan ha påverkats av hur redskapen diskats och förvarats. Det är inte ovanligt att knivar förvaras nedstuckna mellan bänk och vägg, där det är svårt att komma åt och rengöra ordentligt. Knivar förvaras också ofta på magnetlister ovanför arbetsbänken, där risken för stänk från beredningen måste anses vara relativt hög. Magnetlisterna glöms också ofta bort vid rengöring. Diskade skärbrädor förvaras ibland mellan kran och vägg, där stänk från allt som sköljs och hanteras i hon kan kontaminera ytan på skärbrädan. Den fuktiga miljön gynnar också tillväxt av bakterier, vilket i en del av fallen troligen bidragit till höga värden vid provtagningen. Även diskmetod kan tänkas

påverka resultaten. Handdisk eller maskindisk skulle kunna ge olika resultat. Detta har dock inte undersökts i projektet.

7. Slutsats

Det man kan se av resultaten är att det övervägande finns bra och ändamålsenliga rutiner för rengöring hos flertalet av de undersökta livsmedelsverksamheterna.

Resultatet av rengöringskontrollen med ATP-mätare visar dock att livsmedelsföretagarna bör komplettera den visuella kontrollen av rengöring och diskning av arbetsredskap och ytor, med någon form av test för att verifiera rengöringsresultatet.

ATP-mätaren är ett bra redskap att ha med sig ut på inspektion för att på ett enkelt och pedagogiskt sätt tydliggöra bristande rengöring.