



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Student 2011

En inblick i livsmedelshantering vid studentfester



En rapport från Miljöförvaltningen

Lena Björklund-Stoehr och Camilla Dyrberg

Maj 2011

BAKGRUND OCH SYFTE

Vid vårens studentfirande är det fler avgångsstudenter som väljer att fira detta genom en middag. Studenterna hyr lokal, oftast via en mäklare, hos en restaurang, nattklubb eller festvåning som tillhandahåller middag till sina gäster.

Flertalet av de objekt som arrangerar studentfester är nattklubbar vilka normalt inte serverar mat. Flera andra objekt är festvåningar som beställer maten via cateringföretag. Vid tidigare inspektioner har det framkommit brister i hanteringen av livsmedel vid liknande arrangemang.

Syftet med projektet var att kontrollera objektens livsmedelshantering vid studentfester. Därför genomfördes kontroller av livsmedelshanteringen under pågående livsmedelsverksamhet.

Lagstöd för krav på livsmedelshanteringen är förordning (EG) nr 852/2004, Bilaga II.

INNEHÅLL

Bakgrund och syfte	3
I Kontrollens upplägg	7
1.1 Omfattning och avgränsning	7
1.2 Genomförande	7
2 Resultat	8
2.1 Rengöring	8
2.2 Personlig hygien	8
2.3 Tid- och temperaturprocesser	9
2.4 Extra kontroll	9
3 Diskussion och slutsatser	10

I KONTROLLENS UPPLÄGG

I.1 Omfattning och avgränsning

De objekt som omfattades av studien valdes ut genom att vi fick ta del av en lista från polisen som innehöll namn på de objekt som anmält att de arrangerade studentfester och vid vilka datum.

Totalt blev det 28 objekt vilka fördelade sig på 12 restauranger, 10 nattklubbar och 6 festvåningar. Målsättning var att 41 objekt skulle besökas men alla tilltänkta objekt hade inte bokningar och vid fyra inspektionstillfällen var festen inställd.

I.2 Genomförande

Kontrollen utfördes som en ordinarie inspektion under kvällstid mellan perioden/tiden 17.30-19.30. Under denna tid lagades eller mottogs maten. Kontrollområden som prioriterades var personlig hygien, rengöring och tid- och temperaturprocesser. Fler områden kontrollerades utifrån objektets förutsättningar och vad man faktiskt såg på plats. Fokus riktades på hantering av den mat som skulle serveras vid studentfesten. Information om antal studentfester och antal portioner inhämtades också.

Livsmedelsverkets checklista för detaljhandel version 2.1 användes som ett hjälpmedel i första hand för att strukturera arbetet. Avvikelse som ledde till att en extra kontroll var nödvändig följdes upp relativt omgående. Den uppföljande kontrollen låg dock utanför ramen för projektet och redovisas inte i denna rapport.

Sammanställning av resultatet gjordes genom att sammanfatta de kommentarer som skrivits vid avvikelser i rapporten.

2 RESULTAT

Förutsättningarna för de valda objekten skiljer sig mycket åt. Det finns verksamheter med daglig matlagning, nattklubbar med fullt utrustade kök som nästan aldrig lagar mat och festvåningar utan tillgång till kök. Festvåningarna anlitar en cateringfirma.

Antalet gäster per festillfälle har varierat från 50 till 140 stycken. Vid de verksamheter som normalt inte har matlagning har man använt inhyrd extrapersonal som har skött driften. Dessa personer har ibland varit olika varje kväll.

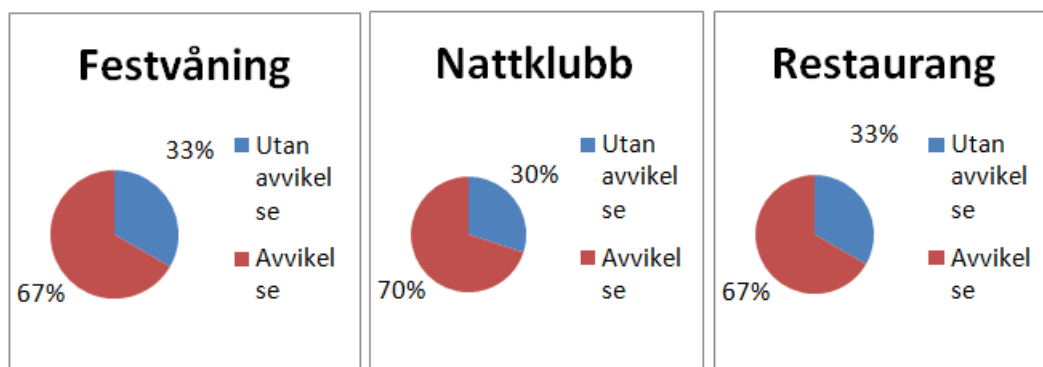
Studentfesterna bedrivs under en tvåmånadersperiod per år, antal uppskattade portioner under 2011 var 43 000 fördelade på 28 objekt.

Resultaten för kontrollområdena nedan presenteras uppdelat efter verksamhetens art, det vill säga; restaurang, nattklubb samt festvåning.

2.1 Rengöring

En av kontrollpunkterna som skulle kontrolleras vid inspektionen var rengöring. 19 av de 28 inspekterade objekten fick avvikelse på rengöringen. De mest förekommande rengöringsbristerna var arbetsredskap och arbetsytor.

Figurerna nedan visar hur många av respektive verksamhetsart som fick avvikelse på rengöring.

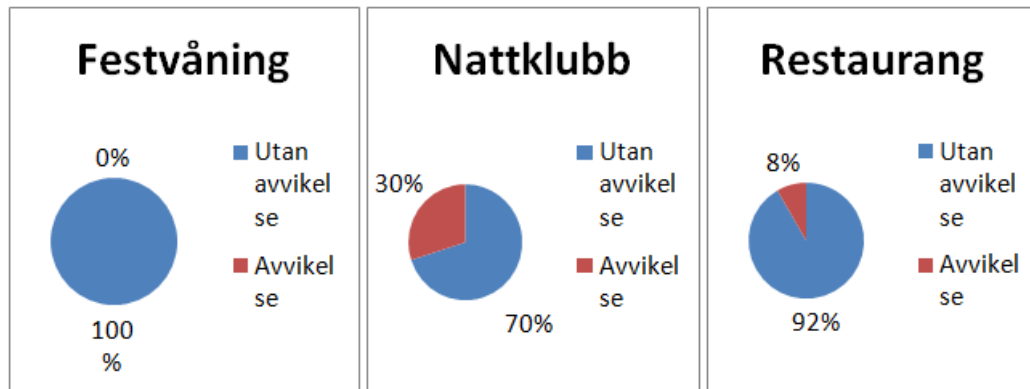


Figur 1. Kontrollpunkt rengöring samt avvikelse för respektive verksamhetstyp

2.2 Personlig hygien

Under kontrollpunkten personlig hygien har kontroll skett av handtvättmöjligheter, arbetskläder samt plats för ombyte. Fyra av de 28 inspekterade objekten fick avvikelse på personlig hygien. Avvikelserna berodde på avsaknad av tvål, avsaknad av eller smutsigt omklädningsrum samt belamrade handtvättställ.

Figurerna nedan visar hur många av respektive verksamhetsart som fick avvikelse på personlig hygien.

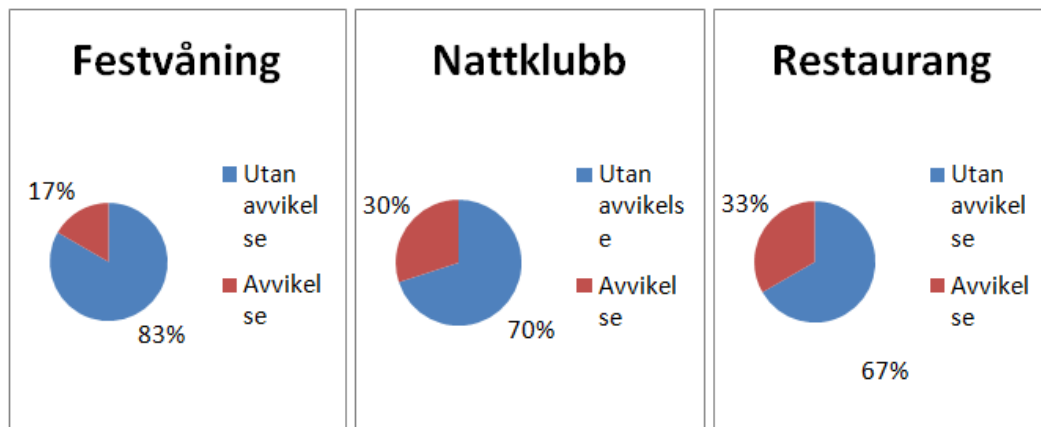


Figur 2. Kontrollpunkt personlig hygien samt avvikelse för respektive verksamhetstyp.

2.3 Tid- och temperaturprocesser

Under kontrollpunkten tid och temperaturprocesser gavs avvikelser för bristfällig rutin vid mottagning, varmhållning samt nedkylning. De avvikelser som gavs för bristfällig rutin vid mottagning gällde framförallt avsaknaden av temperaturkontroll av mottagen varm och kall mat. Avvikelser vid varmhållning berodde på att maten hölls varm vid en för låg temperatur. De avvikelser som gavs för kontrollpunkten nedkylning berodde på att verksamheten kylde ned mat utan temperaturkontroller. Åtta av de 28 inspekterade objekten fick avvikelser på kontrollpunkten tid- och temperaturprocesser.

Figuren nedan visar hur många av respektive verksamhetsart som fick avvikelse på tid- och temperaturprocesser.



Figur 3. Kontrollpunkt tid och temperaturprocesser samt avvikelse för respektive verksamhetstyp.

2.4 Extra kontroll

En extra kontroll av verksamheten utförs om avvikelserna är av allvarlig karaktär. Åtta av de 28 objekten hade avvikelser med så allvarlig karaktär att ett återbesök bedömdes nödvändigt. Av dessa hade sju objekt avvikelse på bland annat rengöring. Återbesöken fördelade sig på sex restauranger och två nattklubbar.

3 DISKUSSION OCH SLUTSATSER

Rengöringsbrister var den vanligaste avvikelserna vid inspektionerna. Dock var dessa brister procentuellt lika fördelade på de olika objekttyperna (67 procent av festvåningarna, 70 procent av nattklubbarna samt 67 procent för restaurangerna). De objekt som fick extrakontroll på grund av rengöringsbrister var restauranger och nattklubbar med kök, en förklaring till det kan vara att riskerna bedöms större på dessa objekt då dessa lagar mat.

Verksamhetstypen nattklubb var de objekt som fick flest avvikelser vid kontrollpunkten personlig hygien (0 procent av festvåningarna, 30 procent av nattklubbarna samt åtta procent av restaurangerna). Det kan förklaras med att det normalt inte förekommer livsmedelshandtering vid nattklubbar och därmed prioriteras inte omklädningsrum samt handtvättmöjligheter vid sådana objekt.

Varmhållning och mottagningskontroll saknades på objekt som beställde mat från ett cateringföretag, nedkylning var den vanligaste avvikelserna vad gäller tid och temperaturkontroller på de verksamheter som tillagade mat.

Sex av de objekt som fick en extra kontroll är verksamheter som bedriver daglig restaurangverksamhet. En nattklubb med kök och en nattklubb med catering fick också extra kontroll.

Genom tidigare erfarenheter förväntades att de flesta avvikelserna skulle konstateras hos de objekt som inte dagligen lagar och serverar mat. Resultatet visade att så inte var fallet då även dessa avvikelser konstaterades hos restaurangerna. På restaurangerna bedömdes dessutom riskerna med avvikelserna vara allvarigare.

Flera av de objekt som inspekterats under projekttiden är sådana verksamheter som i vanliga fall inte lagar mat. Dessutom är det ett mycket stort antal portioner som dessa objekt tillagar, hanterar och serverar. På grund av dessa omständigheter bedöms att verksamheterna behöver riktad tillsyn.

Under projekttiden har förvaltningen kunnat se hur verksamheterna hanterar en situation som inte är en del av deras vardag. En projektform som den här är ett bra sätt att använda den kontrolltid som dessa verksamheterna ska ha.

Sammantaget bedömer miljöförvaltningen, trots att resultaten genomgående var bra, att en uppföljning av projektet för just den här typen av objekt behövs inför nästa vår.