



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Restauranger registrerade 2010

Riktad kontroll 2011

En rapport från Miljöförvaltningen

Eva Ringborg och Christina Brännlund

September 2011

BAKGRUND OCH SYFTE

Den 1 december 2009 försvann kravet på godkännandeprövning för detaljhandelsanläggningar som sysslar med beredning, behandling eller bearbetning av livsmedel. Dessa livsmedelsföretagare behöver nu enligt 11 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien endast skriftligen anmäla sina anläggningar till kontrollmyndigheten så att de kan registreras. Vid tidigare godkännandeprövning krävdes att företaget med lokaler och utrustning samt system för egenkontroll granskades av kontrollmyndigheten innan verksamheten fick starta. Kravet på förhandsprövning är genom ändringen i föreskrifterna borttaget för merparten av anläggningarna. Nu får livsmedelsföretaget ett kontrollbesök, nedan kallat förstaårskontroll, i regel inom 14 dagar efter det att verksamheten registrerats och startat.

Eftersom det första kontrollbesöket genomförs i nära anslutning till att verksamheten startat kan det i många fall vara svårt att bedöma relevansen av redovisade rutiner.

Syftet med projektet var att kartlägga huruvida verksamhetsutövarna även efter det första kontrollbesöket följer sina upprättade rutiner inom egenkontrollen och om rutinerna är ändamålsenliga och tillräckliga. Dessutom kontrollerades om de avvikelser som konstaterats vid förstaårskontrollen var åtgärdade och om eventuella nya avvikelser tillkommit eller ägarbyte skett.

INNEHÅLL

Bakgrund och syfte	3
I Kontrollens upplägg	7
1.1 Omfattning och avgränsning	7
1.2 Genomförande	7
2 Resultat	8
2.1 Bedömning vid förstaårskontrollen 2010	8
2.2 Bedömning vid riktad kontroll 2011	9
3 DISKUSSION OCH SLUTSATSER	10

I KONTROLLENS UPPLÄGG

I.1 Omfattning och avgränsning

De objekt som ingick i projektet var restauranger i Stockholms Stad som registrerades under 2010 i samband med ägarbyte eller nyetablering. I projektet 2011 ingick 194 av de cirka 260 restauranger som registrerades under 2010. Av de 194 restauranger som ingick i projektet hade nio restauranger bytt ägare och de utgick därmed ur projektet.

Kvar i projektet blev 185 restauranger fördelade både i Stockholms innerstad och i förorterna.

I.2 Genomförande

Inspektionerna genomfördes under januari t.o.m. maj månad 2011. Kontrollen utfördes inom ramen för årlig planerad kontroll med fokus på uppföljning av de avvikelser som konstaterades vid förstaårskontrollen 2010. Inspektionen var oftast oanmäld.

Resultatet av inspektionen sammanfattades i en kontrollrapport med omdömena utan avvikelse, med avvikelse eller ”underkänd”. Uttrycket ”underkänd” är numera utbytt mot ”extra kontroll krävs”. Uppföljningar på grund av att extra kontroll krävdes låg dock utanför ramen för projektet och redovisas inte i denna rapport.

2 RESULTAT

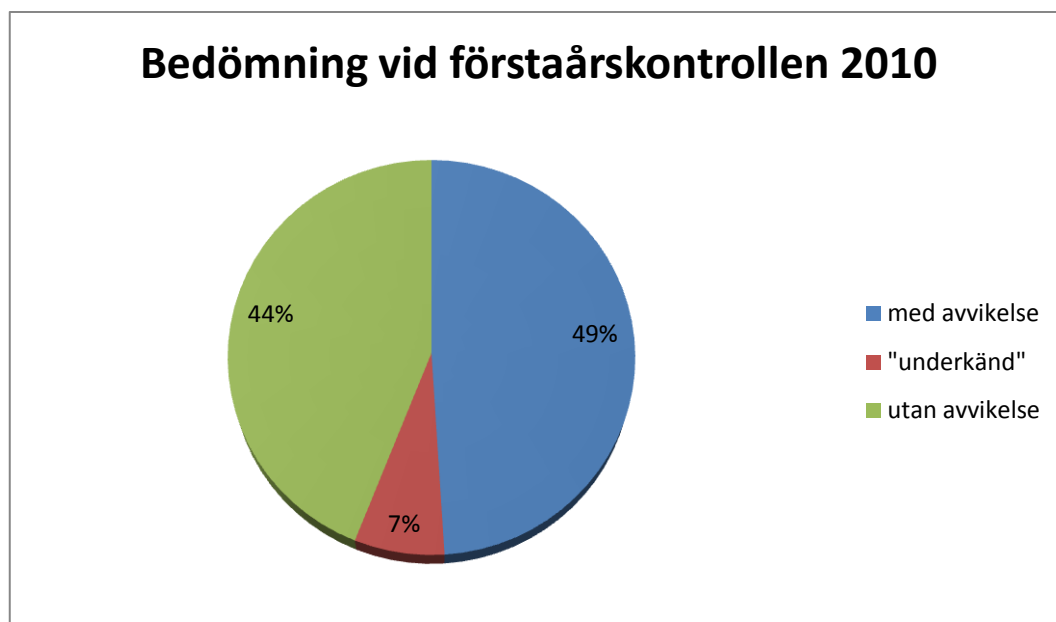
2.1 Bedömning vid förstaårskontrollen 2010

Av de 185 verksamheter som följts upp i denna undersökning var resultatet av förstaårskontrollen 2010 följande:

81 st (44 %) fick omdömet utan avvikelse

90 st (49 %) fick omdömet med avvikelse

14 st (7 %) fick omdömet ”underkänd” (numera utbytt mot ”extra kontroll krävs”)



Figur 1. Bedömning vid förstaårskontrollen 2010

Resultatet att så många som 81 stycken (44 %) av de 185 restaurangerna fick omdömet utan avvikelse vid den första kontrollen måste ses som ett tecken på god grund för livsmedelssäkerhet även om man beaktar att fullständiga kontroller inte alltid var möjliga att genomföra.

Avvikelser konstaterades hos 90 stycken (49 %) av restaurangerna, ett resultat som inte är förvånande med tanke på att rutiner ofta inte är intrimmade från start.

Verksamheter med bedömning ”underkänd”, 14 stycken (7 %), krävde en extra uppföljande kontroll. Av dessa 14 blev två stycken verksamheter fortfarande ”underkända” vilket ledde till beslut om föreläggande eller förbud. En verksamhetsutövare fick förbud mot nedkylning då stora brister konstaterats. Det andra fallet resulterade i föreläggande om att följa och ta i bruk sitt system för egenkontroll.

2.2 Bedömning vid riktad kontroll 2011

I den riktade kontrollen våren 2011 blev resultatet följande för de 185 restaurangerna:

38 st (21 %) fick omdömet utan avvikelse

94st (50 %) fick omdömet med avvikelse

53 st (29 %) fick omdömet "underkänd" (numera utbytt mot "extra kontroll krävs")



Figur 2. Bedömning vid riktad kontroll 2011

Sammantaget fick 38 (21 %) av restaurangerna bedömningen utan avvikelse. Av de 81 restauranger som inte hade några avvikelser vid den första kontrollen klarade 27 stycken (33 % av gruppen) kontrollen 2011 utan avvikelser. Till gruppen utan avvikelser ska läggas 11 restauranger som förbättrat sig och åtgärdat tidigare konstaterade avvikelser.

Sammantaget för verksamheter som hade avvikelser eller var "underkända" 2010 hade sex kvar samma avvikelser även 2011. Därutöver hade 100 restauranger nya avvikelser och 41 hade både kvarstående och nya avvikelser.

Då en verksamhet fått avvikelser som krävt extra kontroll har avvikelserna oftast konstaterats inom kontrollområdena rengöring, separering/förvaring/hantering, tid- och temperaturprocesser med nedkylningsavvikelser samt underhållsbrister.

En verksamhet fick extra kontroll efter ett föreläggande på grund av livsmedelshygieniska brister.

3 DISKUSSION OCH SLUTSATSER

I projektet konstaterades att brister inom kontrollområdet rengöring var mest förekommande. Dessa brister är ofta mycket uppenbara och därför lättare att kontrollera än andra områden. Av de mer allvarliga avvikelserna konstaterades brister inom kontrollområdena separering/förvaring/hantering samt i tid- och temperaturprocesser och då främst gällande rutiner vid nedkylning. Separering/förvaring/hantering är viktiga kontrollområden eftersom brister inom områdena kan leda till att exempelvis färdiglagad mat riskerar komma i kontakt med bakterier från obearbetade produkter och därmed kan orsaka matförgiftning. Ofta handlar det om bristande kunskap hos personalen och företaget har därmed stora risker i sin hantering.

Resultatet att så många som 44 procent av restaurangerna fick omdömet utan avvikelse vid den första kontrollen måste ses som ett tecken på god grund för livsmedelssäkerhet även om man beaktar att fullständiga kontroller inte alltid var möjliga att genomföra. Vid kontrollerna 2011 var verksamheterna i full gång och rutiner kunde därmed granskas och deras ändamålsenlighet bedömas grundligare.

Endast 38 restauranger, knappt hälften av antalet föregående år, fick vid årets riktade kontroll omdömet utan avvikelse. Här framgår tydligt att antalet restauranger utan avvikelse har minskat från föregående år. Detta kan tyda på att man vid nystart har en ambition att hålla rent och sköta sin egenkontroll efter de rutiner som företaget satt upp. Eftersom förstaårskontrollen i regel sker redan inom 14 dagar efter start och är förbokad kan det vara svårt att bedöma om företagets egen kontroll av verksamheten fungerar. Många gånger har verksamheten av olika anledningar inte heller kommit igång fullt ut.

Sammantaget fick 38 (21 %) av restaurangerna bedömningen utan avvikelse. Av de 81 restauranger som inte hade några avvikelser vid den första kontrollen klarade 27 stycken (33 % av gruppen) kontrollen 2011 utan avvikelser. Till gruppen utan avvikelser ska läggas 11 restauranger som förbättrat sig och åtgärdat tidigare konstaterade avvikelser.

Av de 81 restauranger som fick bedömningen utan avvikelse vid förstaårskontrollen blev 22 stycken "underkända" vid årets kontroll och krävde extra kontroll. Av dessa 22 restauranger blev 6 stycken "underkända" redan inom 6 månader efter start. Detta kan bero på hög personalomsättning och därmed hög arbetsbelastning många gånger i kombination med okunskap. Anmärkningsvärt var också att det på ett 20-tal restauranger konstaterades underhållsbrister efter det knappa år som gått efter det att verksamheten startat.

Sammantaget har 27 (33 %) av de 81 restauranger som var utan avvikelse 2010 klarat kontrollerna 2011 med omdömet utan avvikelse vilket är positivt. Negativt är att nästan lika många 22 stycken (27 %) fått bedömningen "underkänd". Detta visar på vikten av att samtliga nystartade verksamheter får en uppföljande oanmäld kontroll redan efter några månader. Om det är lämpligt bör fler korta kontrollbesök genomföras inom ramen för ordinarie kontroller.