



Handläggare: Robert Wedin
Telefon: 08-50828970

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
MHN 2012-06-12, p.11

Student 2012, uppföljning av projekt Student 2011

Rapport från miljöförvaltningen

Förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna beslutet till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm
Förvaltningschef

Margareta Widell
Avdelningschef

Sammanfattning

Under våren 2012 har miljöförvaltningen genomfört en uppföljning av projektet Student 2011 där inspektioner genomfördes på verksamheter som arrangerar studentfester. Under projekttiden uppskattar miljöförvaltningen att dessa verksamheter har serverat ca 49 000 kuvert. Något över en tredjedel av de objekt som ingick i uppföljningen var nattklubbar som normalt inte lagar eller serverar mat.

Inspektionerna har genomförts under den tid då maten tillagades eller mottogs från någon cateringfirma. Kontrollområden som prioriterades var personlig hygien, rengöring samt tid- och temperaturprocesser.

Eftersom en del av de verksamheter som har ingått i projektet inte dagligen lagar mat var denna projektform ett bra sätt för miljöförvaltningen att göra inspektioner under pågående produktion.

Resultatet av årets inspektioner indikerar att det blivit något bättre totalt sett. Förvaltningen bedömer att livsmedelshantering i samband med studentfester i stort fungerar likvärdigt med övrig livsmedelshantering.

I jämförelse med den vanliga kontrollen av restauranger konstaterades att andelen inspektioner som resulterat i omdömet extra kontroll krävs blev något större i projektet, 16 procent jämfört med 12 procent. Omvänt redovisat har 84 procent inte avvikelser som kräver extra kontrollbesök.

Baserat på utfallet från sammanställningarna för de två årens projekt bedömer förvaltningen att ingen projektsammanställning behövs för de kontroller av studentfester som kommer att genomföras under 2013. Kontroller kommer att fortsätta inom ramen för ordinarie kontroll.

Bakgrund

Avdelningen för livsmedelskontroll vid miljöförvaltningen handlägger bland annat ärenden som rör restaurangkontroll. Det finns ett antal verksamheter som i normala fall bara håller öppet fredag och lördagskvällar då det sällan förekommer livsmedelshantering.

Under 2011 genomförde miljöförvaltningen ett projekt, Student 2011, där inspektioner genomfördes under pågående studentfester på festvåningar, nattklubbar och restauranger. Antalet objekt som ingick i projektet 2011 var 28 stycken. Resultatet från inspektionerna visade på att livsmedelshanteringens verkade fungera i enlighet med kraven i livsmedelslagstiftningen men att en del avvikelser ändå kunde konstateras. Det beslutades då att en uppföljning till projektet skulle genomföras under 2012.

Resultat

Tre femtedelar (58 procent) av verksamheterna brast i rengöring av lokaler eller utrustning vilket var något färre än föregående år då två tredjedelar (71 procent) av verksamheterna fick avvikelser på rengöring.

Inom kontrollområdet personlig hygien fick tre stycken (16 procent) av verksamheterna avvikelser. Samtliga ingick i kategorin nattklubbar. Föregående år var motsvarande siffra fyra stycken (14 procent).

En femtedel (21 procent) av verksamheterna fick avvikelser på kontrollområdet temperaturer. Två av dessa var nattklubbar och en var en restaurang. Året innan fick en fjärdedel (25 procent) av verksamheterna avvikelser på samma kontrollområde.

Utav de tre verksamheter (16 procent) av 19 ingående i projektet som i år fick bedömningen extra kontroll krävs var två nattklubbar och en var restaurang med daglig verksamhet. Föregående år fick åtta verksamheter (29 procent) av totalt 28 extra kontroll och då var sex av dessa restauranger och två var nattklubbar.

Förvaltningens synpunkter

I årets projekt ingick 19 objekt vilket var färre än 2011 då 28 objekt ingick. Det låga antalet ingående objekt måste beaktas i värderingen av resultaten eftersom betydligt fler objekt behövs för att säkra statistiska beräkningar ska kunna göras.

Av de objekt som ingick i årets projekt, totalt 19 stycken, var inte alla med förra året och i något fall har också ägarförhållandena ändrats varför en del av objekten måste ses som nya. Följaktligen saknas erfarenhet för dessa objekt från förra årets inspektioner då

sammanlagt 28 objekt ingick. Det är därför svårt att se om serveringsställena i de enskilda fallen blivit bättre eller sämre.

Resultatet av årets inspektioner indikerar att det blivit något bättre totalt sett. I jämförelse med den vanliga kontrollen konstaterades att andelen inspektioner som resulterat i omdömet extra kontroll krävs blev något större i projektet, 16 procent, mot 12 procent i den normala kontrollen på restauranger.

Hur många klarade sig utan avvikelser?

Ovan har redovisats hur många som fått bedömningen avvikelse inom något eller några områden. En positiv redovisning, dvs. omvänt redovisat, tydliggör att så många som 84 procent inte haft avvikelser som krävt extra kontrollbesök.

Sammanställning av andel av de kontrollerade anläggningarna som fick bedömning helt utan avvikelser inom respektive kontrollområde.

Kontrollområde	Rengöring		Personlig hygien		Tid och temperatur	
	2011	2012	2011	2012	2011	2012
Sammanlagt	29 %	42 %	86 %	84 %	75 %	79 %

Det sammanlagda resultatet av årets inspektioner indikerar att livsmedelshanteringen vid studentfester blivit något bättre totalt sett. Jämfört med utfallet från den normala kontrollen bedömer miljöförvaltningen att livsmedelshantering i samband med studentfester i stort fungerar likvärdigt med övrig livsmedelshantering.

Baserat på utfallet från sammanställningarna för de två årens projekt bedömer förvaltningen att ingen projektsammanställning behövs för de kontroller av studentfester som kommer att genomföras under 2013. Kontroller kommer att fortsätta inom ramen för ordinarie kontroll.

Slut

Bilaga

Bilaga Student 2012, Uppföljning av projektet Student 2011