



Handläggare: Lena Björklund-Stoehr
Telefon: 08-50828187

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2012-09-25, p.

Riktad kontroll - Isprojektet 2012, mikrobiologisk provtagning av is

En rapport från miljöförvaltningen

Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna rapporten till Livsmedelsverket för kännedom

Gunnar Söderholm
Förvaltningsdirektör

Daniel Selin
Avdelningschef

Sammanfattning

Under våren 2012 har miljöförvaltningen genomfört ett projekt där provtagning av is på 50 stycken restauranger utförts. Provtagningen gjordes för att kontrollera hur hygien sköttes i samband med ishanteringen, där is användes i dryck.

Av de 50 analyserade isproverna bedömdes 25 som tjänliga, 21 bedömdes som tjänliga med anmärkning och 4 som otjänliga. De restauranger som fick provsvar som var tjänliga med anmärkning och otjänliga kontaktades av miljöförvaltningen för åtgärder och uppföljningar. Ingen *Escherichia coli* (E. coli) påvisades i något av de otjänliga proven.

Miljöförvaltningen bedömer att ishanteringen fungerar bra på restaurangerna i Stockholm med anledning av det låga antalet otjänliga prover. Fortsatt provtagning kommer att ske inom ramen för den ordinarie kontrollen.

Bakgrund

Avdelningen för livsmedelskontroll handlägger ärenden som bland annat rör restaurangverksamhet. Avdelningen kontrollerar ett flertal restauranger i Stockholm som hanterar is tillsammans med dryck. Under våren 2012 att genomfördes ett projekt där is från restauranger provtogs. Syftet med projektet är att med hjälp av provtagning undersöka den mikrobiologiska kvaliteten på is som tillverkas, hanteras och förvaras på Stockholms restauranger. 50 stycken restauranger valdes slumpmässigt ut.

Resultat

Av de 50 analyserade isproverna bedömdes 25 som tjänliga, 21 bedömdes som tjänliga med anmärkning och 4 som otjänliga.

Vid provsvar som bedömdes som tjänliga med anmärkning kontaktades verksamheten för att meddelas om resultatet samt för att diskutera åtgärder. Verksamheternas rutiner för ishantering kommer att följas upp vid nästa planerade kontroll.

Vid otjänliga provsvar uppmanades verksamheterna att omgående vidta åtgärder kring rutinerna för hanteringen av is samt att komma in med ett nytt provsvar till miljöförvaltningen inom en månad. Uppföljning med kontroll av verksamheternas rutiner kring hanteringen gjordes inte inom projektet utan detta skedde vid ett senare tillfälle.

Förvaltningens synpunkter

Resultatet av projektet ses som relativt bra. Detta på grund av att endast 4 av 50 provsvar bedömdes som otjänliga samt att ingen *Escherichia coli* (E. coli) påvisades i något av proven. Även om endast en ytterst liten del av stadens ishanterande restauranger har deltagit så tyder resultaten på att eventuella brister ofta är av en enklare natur och inga förstärkta kontrollinsatser är nödvändiga. Brister i rutiner av rengöring och förvaring av utrustningen är sannolikt orsaken till provsvar som var tjänliga med anmärkning. De halter av mikroorganismer som påvisats i dessa prover är inte sjukdomsframkallande utan fungerar som indikator för att undvika allvarligare brister.

Baserat på resultatet bedömer miljöförvaltningen att ingen fortsatt riktad kontroll behövs. Provtagning och kontroll av hygieniska förutsättningar kommer att fortsätta inom ramen för den ordinarie kontrollen.

Slut

Bilagor

1. Rapport” Isprojektet 2012 - mikrobiologisk provtagning av is”