



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Riktad tillsyn mot restauranger samt provtagning av dryckesanläggningar 2008

En rapport från Miljöförvaltningen
Christin Furuhagen, Laila Langö, Robert Wedin

Augusti 2008

I.1 Sammanfattning

Under våren 2008 har Livsmedelskontrollen vid Miljöförvaltningen i ett tillsynsprojekt inspekterat 228 restauranger. Syftet var att granska huruvida företagarna lever upp till livsmedelslagstiftningen med avseende på egenkontroll. 35 % av restaurangerna fick delomdömet "Underkänd", 44 % delomdömet "Med anmärkning" medan resterande fick "Utan anmärkning" enligt Livsmedelsverkets "Checklista för detaljhandel version 2.0".

På de restauranger som hade dryckesautomater togs prov för att fastställa om de drycker som serveras håller god mikrobiologisk kvalitet. Totalt togs 213 prov. Av dessa var 8 % otjänliga, 66 % tjänliga med anmärkning och endast 26 % tjänliga.

INNEHÅLL

1.1	Sammanfattning	2
1.2	Delprojekt Riktad tillsyn	5
1.2.1	Bakgrund	5
1.2.2	Deltagare	6
1.2.3	Genomförande - Metod	6
1.2.4	Resultat	6
1.3	Delprojekt dryckesprovtagning	9
1.3.1	Bakgrund	9
1.3.2	Metod	10
1.3.3	Resultat	10
1.4	Diskussion	11
1.5	Slutsatser och förslag till åtgärder	12

1.2 Delprojekt Riktad tillsyn

1.2.1 Bakgrund

Livsmedelsföretagarnas ansvar att tillhandahålla säkra livsmedel är tydligt uttalat i livsmedelslagstiftningen. Förordning (EG) nr 178/2002, ibland kallad EU:s livsmedelslag, innehåller grundläggande principer och krav för livsmedelslagstiftningen. I förordningen står det bland annat att livsmedel inte får säljas om de inte är säkra, det vill säga de ska inte antas vara skadliga för hälsan eller på annat sätt inte duga som livsmedel. För att uppnå detta krävs ett väl fungerande system för egenkontroll innehållande rutiner vilka syftar till att skapa bra hygieniska förhållanden. Några av grundpelarna i systemet är god personalhygien, regelbunden övervakning av livsmedlens temperatur, adekvat rengöring, effektiv bekämpning av skadedjur samt regelbundna underhållsåtgärder.

Den offentliga kontrollen, som i Stockholms stad utförs av Miljöförvaltningen, inriktas på företagarnas förmåga att leverera säker mat till sina konsumenter. Varje år inspekteras ca 2000 restauranger. Livsmedelsverkets ”Checklista för detaljhandel version 2.0” används som underlag vid kontrollerna. Checklistan har fastställda bedömningsgrunder för avvikelser som, utifrån antal och allvarlighetsgrad, resulterar i omdömet ”Utan anmärkning”, ”Med anmärkning” eller ”Underkänd”. Om samtliga kontrollområden i checklistan kontrolleras, avges ett helhetsomdöme. I övrigt ges ett delomdöme.

Varje kontrollområde granskas med avseende på om det finns en verksamhetsanpassad rutin. Vidare görs en visuell kontroll för att avgöra om rutinerna följs. Om rutinen ska innehålla instruktioner om dokumentation eller ej, varierar med verksamhetens storlek och art. Det finns förutbestämda värdeomdömen för varje kontrollområde i checklistan. Omdömet avvikelse (A) anses vara ett ställe, tillvägagångssätt eller en process där en brist kan innebära problem, men normalt inte utgör en omedelbar hälso- eller redlighetsrisk. En allvarlig avvikelse (AA) bedöms som någonting i verksamheten som kan medföra hälso- eller redlighetsrisk för konsumenten. Exempel kan vara bristfällig rengöring av ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel eller att dokumentation av känsliga temperaturprocesser såsom nedkylning och varmhållning ej sker enligt rutin.

Som del av den offentliga kontrollen genomförde Miljöförvaltningen år 2007 ett tillsynsprojekt omfattande 58 restauranger som ej var prövade och godkända enligt den EG-lagstiftning som trädde i kraft den 1 januari 2006. Målet var att kartlägga vilket helhetsomdöme verksamheterna fick vid årets första besök samt belysa inom vilka kontrollområden flest avvikelser förekom. Både anmälda och oanmälda besök gjordes. Sammanställningen visade att drygt 40 % av restaurangerna fick omdömet ”Underkänd” med anledning av bristande system för egenkontroll. De kontrollområden där flest avvikelser noterades var temperaturövervakning, rengöring och underhåll.

Syftet med projektet ”Riktad tillsyn mot restauranger 2008” var att kontrollera om företagen vid årlig kontroll efterlever det system för egenkontroll de redogjort för vid godkännandeprövningen.

1.2.2 Deltagare

Livsmedelsinspektörerna på enheten för storhushåll och evenemang.

Projektgrupp – Laila Langö

Robert Wedin

Projektledare – Christin Furuhausen

Uppdragsgivare – Lennart Norring

1.2.3 Genomförande - Metod

Projektet löpte under tidsperioden 1 mars – 30 juni 2008 och riktades mot restauranger som är godkända enligt den livsmedelslagstiftning som trädde i kraft 2006. Vid inspektionerna, som var oanmälda, gjordes i första hand en granskning av kontrollområdena temperaturövervakning, rengöring och underhåll. Om det vid den visuella kontrollen uppdagades ytterligare brister inom andra områden, gavs avvikelser även för dessa.

”Checklista för detaljhandel version 2.0” användes vid inspektionerna. Resultatet av kontrollerna redovisades på en för projektet framtagen blankett (bilaga 1) och sammanställdes (bilaga 2).

De restauranger som fick delomdömet ”Underkänd” följdes upp för att kontrollera att avvikelserna avhjälpes. Efter uppföljning har samtliga restauranger fått delomdömen ”utan anmärkning” alt. ”med anmärkning”.

1.2.4 Resultat

Av de 228 kontrollerade restaurangerna var andelen som fick delomdömet ”Underkänd” 35 %, delomdömet ”Med anmärkning” 44 %, medan 21 % passerade inspektionen helt utan anmärkning (se diagram 1).

På grund av allvarliga hygieniska brister utfärdades sanktioner mot 32 verksamheter. Av dessa fick 29 st ett föreläggande, vilket är ett beslut om att åtgärder ska vidtas inom en bestämd tid. Hos resterande tre restauranger påträffades så allvarliga brister att ett beslut om tillfälligt återkallande av godkännandet togs. Dessa tre har fått återuppta sin verksamhet efter det att bristerna åtgärdats.

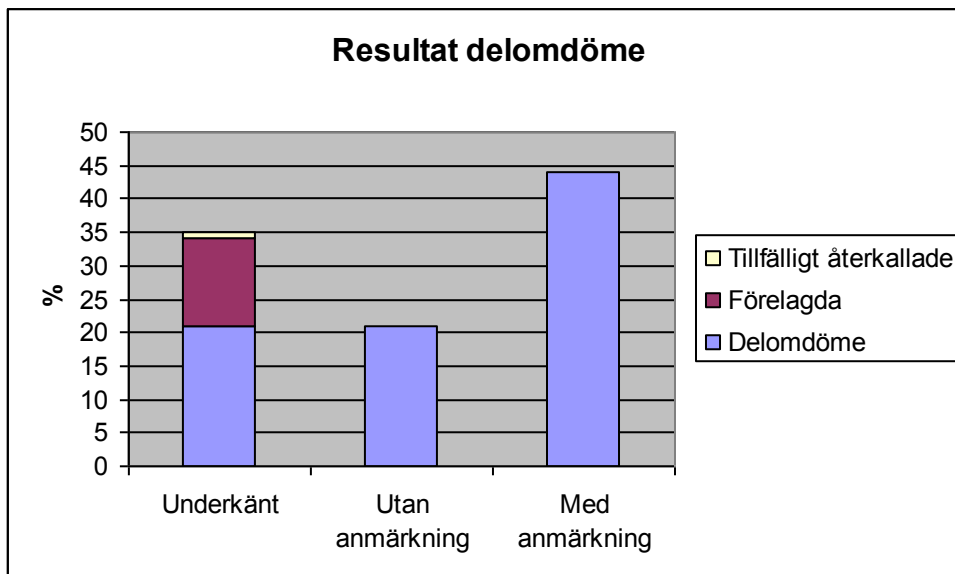


Diagram 1. Resultat visande fördelning av delomdömen i % hos de restauranger som kontrollerades.

Det noterades att merparten av de restauranger som fick omdömet "Underkänd", hade brister när det gäller temperaturövervakning. Hos drygt hälften av dessa var bristerna allvarliga (AA). Hos en något mindre del av restaurangerna påträffades underhållsbrister och rengöringsavvikelser (se diagram 2).

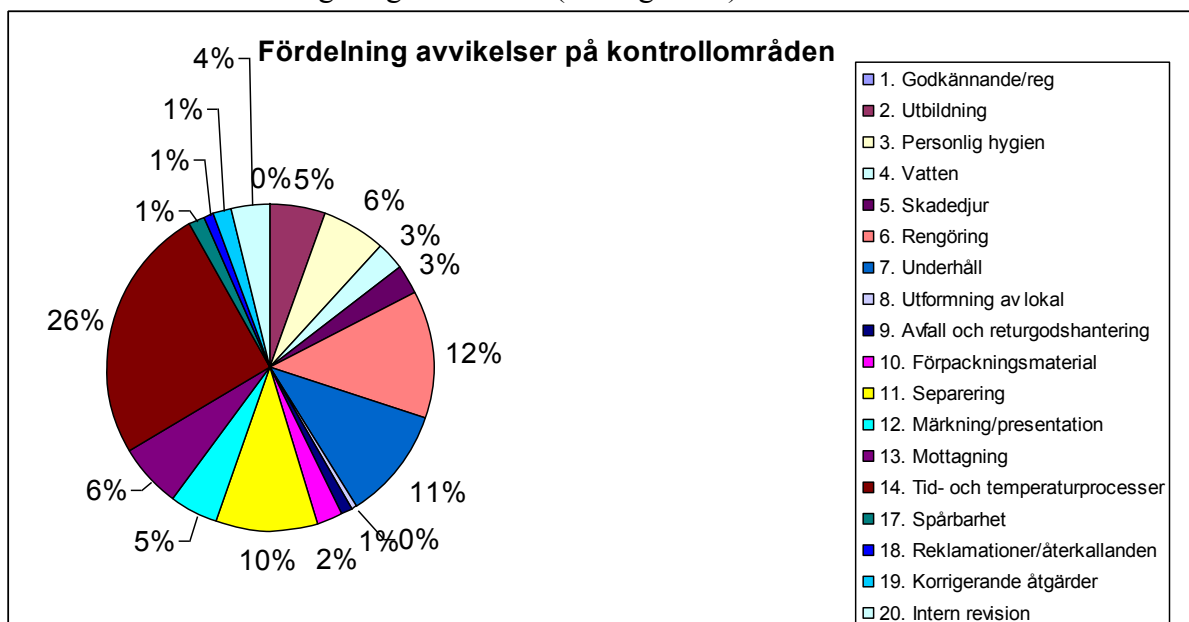


Diagram 2. Fördelning av kontrollområden i % där avvikelse förekom hos de restauranger som fick delomdöme "Underkänd".

Inom kontrollområde temperaturövervakning härrör 76 % av avvikelserna från bristande dokumentation, medan de faktiska avvikelser när det gäller att ha en bra temperaturövervakning endast utgör 10 % (diagram 3. Se även diskussion för vidare utlägg angående checklisten).

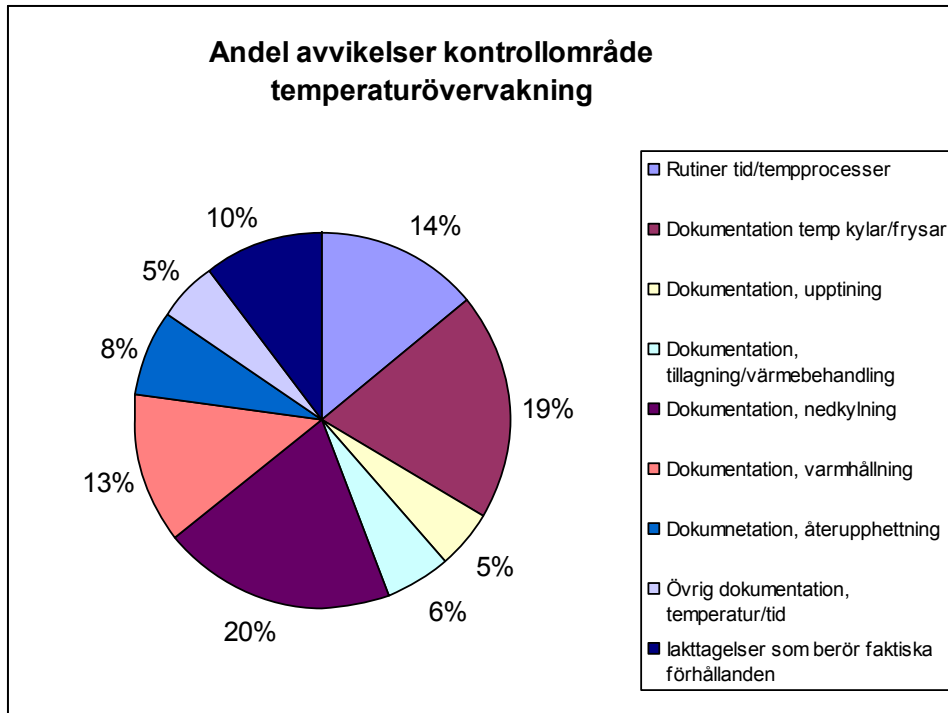


Diagram 3. Fördelning av avvikelser i % inom kontrollområde temperaturövervakning hos de restauranger som fick delomdöme "Underkänd".

För kontrollområde underhåll blev andelen avvikelser på kontrollpunkterna rutiner och dokumentation (48%) sammantaget lika stora som för de faktiska iakttagelserna gällande underhåll för både arbetsredskap och ytor och underhåll av golv, väggar, tak och inredning (52%) (diagram 4).

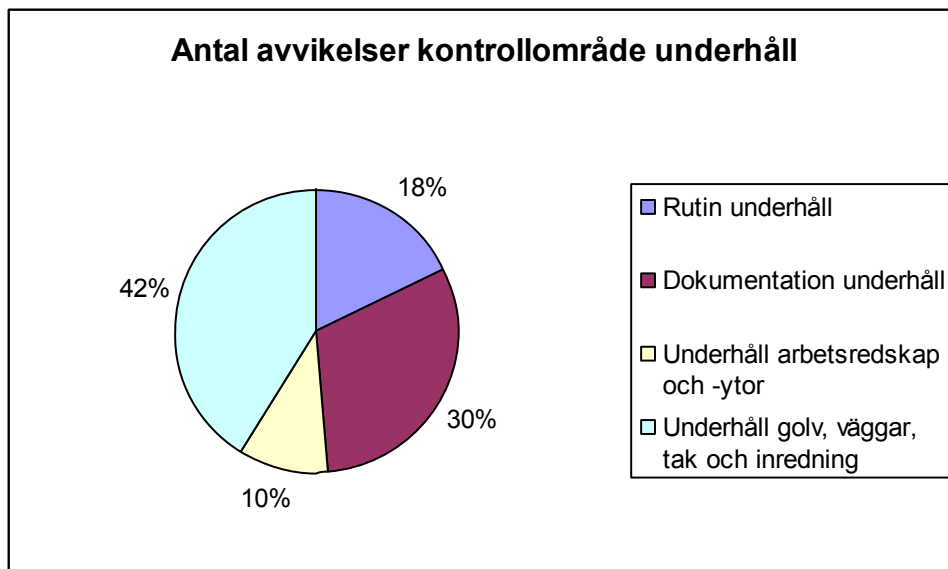


Diagram 4. Fördelning av avvikelser i % inom kontrollområde underhåll hos de restauranger som fick delomdöme "Underkänd".

Inom kontrollområde separering noterades flest avvikelser vid golvförvaring, ovidkommande föremål, varuskydd samt rutin (diagram 5).

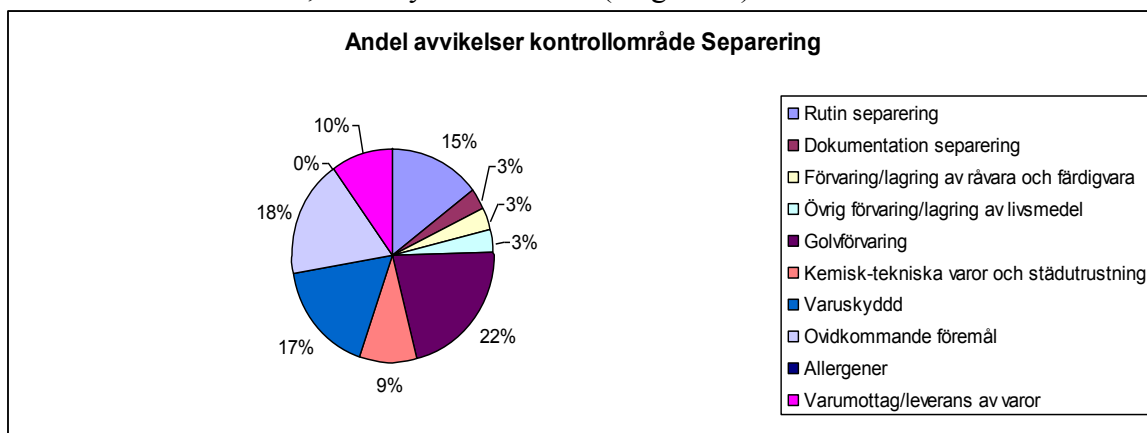


Diagram 5. Fördelning av avvikelser i % inom kontrollområde separering hos de restauranger som fick delomdöme ”Underkänd”.

1.3 Delprojekt dryckesprovtagning

1.3.1 Bakgrund

Provtagningsprojekt i Göteborgs och Lunds kommuner har visat att en stor andel drycker som serveras från dryckesautomater, dvs. läskpistoler eller självtagsautomater, innehåller förhöjda halter av bakterier. I Stockholm har uppskattningsvis en tredjedel av alla restauranger dryckesautomater, men någon liknande undersökning har inte tidigare gjorts.

Syftet med detta delprojekt var att undersöka kvaliteten på det vatten och de läskedrycker som serveras från dryckesanläggningar ute på restauranger i Stockholms stad.

Proverna är bedömda enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (bilaga 2, SLVFS 2001:30) innehåller bestämmelser kring vattenhantering och gränsvärden. Vid analys av dryckesprov delas resultatet in i tre olika kategorier;

- **Tjänligt:** i mikrobiologiskt avseende ingen risk att förtära drycken.
- **Tjänligt med anmärkning:** antalet mikroorganismer är förhöjt, vilket normalt inte bedöms medföra några hälsorisker
- **Otjänligt:** Escherichia coli (E. coli) och/eller för högt antal koliforma bakterier har påvisats. Drycken bör inte serveras då hälsorisker föreligger.

1.3.2 Metod

Hos de restauranger som inspekterades i delprojektet ”Riktad tillsyn” där dryckesautomater fanns togs dryckesprov; ett från dryck med kolsyra, ett från dryck utan kolsyra samt ett vattenprov. Provtagning skedde enligt framtagen rutin (bilaga 3), varpå proven skickades till analysföretaget ALcontrol i Linköping för mikrobiologisk undersökning.

Om resultatet av analyserna visade att drycken var otjänlig eller tjänlig med anmärkning kontaktades företagen och uppmanades att rengöra utrustningen. Vid otjänliga prov anmodades verksamheterna att inte använda automaterna förrän omprov visat att drycken hade en godtagbar mikrobiologisk kvalitet.

På en för projektet framtagen blankett redogjordes dels för när företaget senast rengjort dryckesutrustningen, dels leverantörernas senaste servicetillfälle. På blanketten angavs även om provet togs från dryckespistol eller självtagsautomat (bilaga 1).

Resultatet för de två delprojekten sammanställdes (bilaga 2).

1.3.3 Resultat

På de 77 restauranger där dryckesautomater fanns togs totalt 213 prov. Av dessa var 8 % otjänliga, 66 % tjänliga med anmärkning och endast 26 % tjänliga. Hälften av de otjänliga proven var vatten, medan minst antal otjänliga prov var läsk.

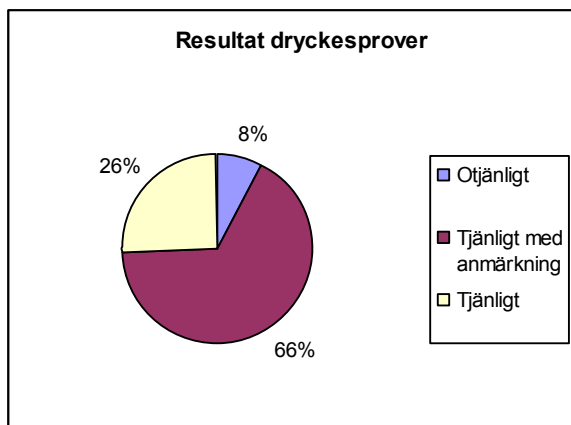


Diagram 6. Resultat från provtagning av dryckesautomater fördelat i %.

Av de otjänliga dryckesproverna var fler än hälften från självtagsautomater, detta trots att 55% av dryckesproverna togs från dryckespistoler.

Miljöförvaltningen har under projektets gång haft en dialog med de huvudsakliga dryckesleverantörerna kring rengöringsanvisningar och hantering av dryckesautomaterna.

I.4 Diskussion

Det torde vara i livsmedelsföretagarnas intresse att, med utgångspunkt av projektets resultat, verka för att åtgärder vidtas i syfte att främja det hygieniska tänkandet. För att åstadkomma detta behöver kunskapsnivån höjas. Säker livsmedelshantering bygger på att all personal är väl införstådd med vilka rutiner som gäller i den egna verksamheten. Dessutom är det viktigt att veta varför rutinerna finns och vad konsekvenserna blir om de inte följs.

Sammanställningen visar att det på restauranger frekvent förekommer avvikelser med avseende på rengöring, underhåll och temperaturövervakning. Bristerna kan, om de är av allvarlig karaktär, orsaka matförgiftningar.

Då fokus för kontrollerna låg på kontrollområdena rengöring, underhåll samt tid/temperaturprocesser är det naturligt att dessa också fått flest avvikelser. Övriga kontrollområden som fått relativt stor andel avvikelser är separering, mottagning, personlig hygien samt utbildning.

Inom kontrollområdet separering är det framförallt kontrollpunkterna golvförvaring, varuskydd och ovidkommande föremål som tillsammans med rutinerna för separering fått avvikelser. Att dokumentationen fått en relativt låg andel avvikelser inom detta kontrollområde kan bero på att rutiner ofta är utformade så att ingen speciell dokumentation krävs. Däremot verkar det som att vissa av restauratörerna inte inser vikten av att hålla ordning och reda i livsmedelslokalerna.

Ingen avvikelse har noterats på kontrollpunkten allergener bland de underkända restaurangerna. Detta har troligen att göra med att det är ovanligt att den typen av verksamheter är godkända för beredning av specialkost och att ett restaurangkök där en allsidig matlagning förekommer sällan kan garantera "fritt från".

Livsmedelsverkets checklista för detaljhandel som använts vid inspektionerna innehåller förutbestämda värdeomdömen "avvikelse" eller "allvarlig avvikelse" och därmed är det i förväg värderat att vissa brister är allvarligare än andra. Detta kan få till följd att en verksamhet ges omdömet "Underkänd" pga bristande dokumentation, trots att de faktiska iakttagelserna i verksamheten var utan anmärkningar.

För närvarande är ett förslag från Livsmedelsverket ute på remiss angående att de nationella kraven på godkännande av anläggningar bör avskaffas, dvs. att 5 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien upphör att gälla. Det ifrågasätts om godkännandeförfarandet i sig leder till säkrare livsmedel, och förslaget innebär att anläggningar enbart ska registreras för att sedan följas upp vid årlig kontroll. Resultat från Miljöförvaltningens projekt visar att vid kontrollbesök som gjordes innan verksamheten omprövats fick 40% omdömet "Underkänd". Vid årlig kontroll av redan omprövade verksamheter får

nästan lika stor andel (35%) omdömet ”Underkänd”.

Man kan på basis av resultaten ifrågasätta om myndighetens prövning vid godkännandet kan säkerställa att verksamheten framgent bedrivs på ett säkert sätt om företaget saknar kunskap och motivation att följa lagstiftning och system för egenkontroll.

De dåliga provsvaren vid dryckesprovtagningen kan vara ett tecken på bristande rengöring av dryckesautomaterna. Den uppfattning Miljöförvaltningens inspektörer fick var att få verksamhetsutövare kände till vilka rengöringsinstruktioner som gäller. Merparten av företagarna uppgav vid besöket att munstyckena till dryckesautomaterna genomgår daglig rengöring.

Otillfredsställande provresultat kan även bero på eftersatt underhåll av dryckesautomaten; sprickor i utrustningen eller dåliga slangar kan medföra att bakterier får fäste. En orsak till att merparten av de otjänliga proven var vatten, kan vara att sockret och kolsyran som finns i läsk och måltidsdryck verkar hämmande på bakterietillväxten.

Det är svårt att avgöra varför en så hög andel av de otjänliga proven var från självtagsautomaterna, men en teori kan vara att munstyckena utsätts för mer bakterier från omgivningen i restauranglokalen än vad munstycket till läskedryckspistolen gör bakom disken.

1.5 Slutsatser och förslag till åtgärder

Bristfällig egenkontroll kan vara ett tecken på dålig kunskap hos såväl företagare som anställda. Att utreda behovet av personalutbildningsinsatser är en mycket viktig del i kvalitetssäkringsarbetet. Miljöförvaltningen avser att göra en kunskapsinventering på restauranger inom en snar framtid.

Miljöförvaltningen kommer att fortsätta arbetet med en riskbaserad och behovsanpassad kontroll för att sätta in resurser där behovet är som störst. De företag som sanktionerats i samband med projektet kommer att placeras i högre avgiftsklass från och med nästa år, vilket medför att de får undergå ökade kontrollinsatser.

Regeringen har gett Livsmedelsverket i uppdrag att undersöka behovet av och ge förslag till ett särskilt hygienkörtkort för människor som hanterar livsmedel i arbetet. Uppdraget ska redovisas den 1 december 2008. Miljöförvaltningen anser att körtkortet kan vara en viktig nyckel till att höja kunskapsnivån, vilket leder till säkrare livsmedel för konsumenterna.

Riktad tillsyn mot restauranger samt provtagning av dryckesanläggningar 2008

Miljöförvaltningens inspektörer kommer att i fortsättningen ställa hårdare krav på att företagarna ska ha adekvata rengöringsinstruktioner för dryckesautomaten i sitt system för egenkontroll.

Rapporten kommer att skickas för kännedom till berörda dryckesleverantörer och till Livsmedelsverket.

Christin Furuhagen
Projektledare

