



Leif Nilsson
Miljö- och hälsoskyddsinspektör
Telefon 08-508 28 883, 076-122 88 83
leif.nilsson@miljo.stockholm.se

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

RIKTAD KONTROLL RESTAURANGER 2008

Rapport från Miljöförvaltningen

Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporten
- 2 Överlämna rapporten till Livsmedelsverket
- 3 Överlämna rapporten till Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Avdelningen för livsmedelskontroll har utfört riktad kontroll på restauranger under 2008. Totalt inspekterades 133 objekt med fokus på verksamheternas kunskap inom kontrollområdena separering och nedkylning av livsmedel.

De besökta verksamheternas storlek har varierat från mindre enmansföretag till större verksamheter med fler än tio årsarbetskrafter. Kontrollerna av samtliga ingående verksamheter har varit en del av det ordinarie tillsynsarbetet och de kan därmed anses representativa för verksamheterna i allmänhet.

Av de besökta objekten fick 15 procent omdömet godkänd med avvikelse eller underkänd inom kontrollområdet separering, vad gäller nedkylning så var motsvarande siffra 37 procent. Sammanställning av data från projektet visar att kunskapsbrister föreligger hos en stor del av verksamhetsutövarna. Projektet påvisar även ett samband mellan utbildning och konstaterade brister. Verksamheter med utbildad personal har som grupp färre avvikelser än de som saknar utbildning. Sambandet mellan utbildning och konstaterade brister gäller både för de som har en livsmedelsutbildning och de som har deltagit i kortare kurser. Andelen avvikelser inom kontrollområdet separering var sju procent för

gruppen med livsmedelsutbildning medan andelen avvikelser för gruppen som saknar en livsmedelsutbildning var dubbelt så hög, 16 procent. Sett till kontrollområdet nedkylning så var andelen avvikelser 15 procent för gruppen med livsmedelsutbildning jämfört med 32 procent för gruppen utan sådan. Undersökningen visar också att en kombination av en livsmedelsutbildning i grunden och en kurs i livsmedelshygien är det som har störst positiv effekt. Det bör även poängteras att de tillfrågade personerna till största del är ansvarig personal så som t.ex. köksmästare där kunskapsnivån kan antagas vara som högst. Undersökningen visar att det föreligger kunskapsbrister vid en stor del av de besökta verksamheterna och att kunskapsnivån generellt är för låg.

Verksamheter med konstaterade brister har vid behov följts upp av Miljöförvaltningen inom ramen för ordinarie kontroll.

Bakgrund

Inom ramen för ordinarie kontroll av restauranger har Livsmedelskontrollen valt att fokusera på två systemområden inom företagets egenkontroll. Fokus har lagts på verksamheternas kunskapsnivå gällande separering och nedkylning av livsmedel. Separering och nedkylning valdes för att brister inom dessa områden kan utgöra en risk för konsumenters hälsa. Med separering av livsmedel avses separering både vid lagring och vid hantering. Det innebär att livsmedel ska hållas isär så att bakterier eller ämnen som kan förorsaka allergier (s.k. allergener) inte överförs mellan dem och medför en hälsorisk för konsumenten. Nedkylning av varma livsmedel ska ske under en begränsad tid och på sådant sätt att verksamheten säkerställer att det inte sker en bakterietillväxt som kan utgöra en fara för konsumenten.

Relationen mellan kunskapsnivån och konstaterade avvikelser är av vikt då kunskap utgör grunden för att en verksamhet ska producera säkra livsmedel.

Resultat

Kunskapsnivån har kontrollerats med avseende på separering samt nedkylning. I de fall där verksamheten saknar nedkylning som moment i tillagningsprocessen så har enbart kunskapsnivån gällande separering av livsmedel utvärderats. Sammanställningen visar att nedkylning är det kontrollområde som frekvent har flest avvikelser. Där fick 37 procent av de besökta verksamheterna avvikelser eller blev underkända enligt kontrollrapporten, motsvarande siffra för separering var 15 procent.

Kunskapen har kontrollerats vid en rad punkter inom respektive kontrollområde. Sammanställningen visar att det finns ett tydligt samband mellan kunskapsnivå och påvisade brister. De med en livsmedelsutbildning uppvisade som grupp bättre resultat än gruppen som saknar en grundläggande utbildning. Andelen avvikelser inom kontrollområdet separering var sju procent för gruppen med livsmedelsutbildning medan andelen avvikelser för gruppen som saknar en livsmedelsutbildning var dubbelt så hög, 16 procent. Sett till kontrollområdet nedkylning så var andelen avvikelser 15 procent för gruppen med livsmedelsutbildning jämfört med 32 procent för gruppen utan sådan. Sambandet mellan utbildning och konstaterade brister gäller även för den grupp som har

fått genomgå en kortare utbildning vid företaget. Störst positiv effekt har en livsmedelsutbildning som grund i kombination med en kurs i livsmedelshygien. Projektet visar att utbildning höjer kunskapsnivån och minskar andelen avvikelser. Därmed kan anläggningen producera säkrare livsmedel och öka säkerheten för den enskilda konsumenten.

Undersökningen visar även på en skillnad mellan små och stora anläggningar. Stora anläggningar uppvisar som grupp ett bättre resultat än små. Detta kan till viss del förklaras med att en större andel av gruppen som saknar grundutbildning arbetar på de mindre verksamheterna. Vidare visar undersökningen att det är mer vanligt förekommande att hantering av olika livsmedel så som kött och grönsaker inte sker på separata ytor vid de mindre verksamheterna.

Värt att poängtera är att undersökningen till största delen berör ansvarig personal så som t.ex. köksmästare där kunskapsnivån kan antagas vara som högst.

Förvaltningens synpunkter

Undersökningen visar att kunskapsnivån generellt är för låg. Resultaten är nedslående, detta trots att undersökningen till största del berör ansvarig personal. Det kan antagas att nivån är lägre bland övrig personal som arbetar i verksamheten. Vidare visar undersökningen att kunskapsnivån är lägre vid mindre verksamheter än vid större, detta trots en liten verksamhet inte nödvändigtvis innebär en lägre risk. Ofta är det så att vid de mindre verksamheterna arbetar man inte på separata ytor för olika livsmedel och har därmed en förhöjd risk när det gäller korskontamination. Sambandet mellan utbildning och kunskap är tydligt. Avsaknad av utbildning medför en förhöjd risk för konsumenten. Det finns ett stort behov av att höja kompetensen hos dem som hanterar livsmedel.

För att åtgärda de kunskapsbrister som påvisas i rapporten anser Miljöförvaltningen att det är nödvändigt att införa någon form av kunskapskrav. Ett så kallat livsmedelskörkort skulle kunna bidra till att säkerställa att personal har den kunskap som krävs för att hantera livsmedel. Därmed ökar möjligheterna att restaurangerna kan garantera säkerheten för den enskilda konsumenten.

Slut

Bilagor

Bilaga Rapport Riktad kontroll restauranger 2008