Handläggare: Lena Björklund-Stoehr
Telefon: 08-50828187

Till
Miljö - och hälsoskyddsnämnden
2011-06-14 p.14

Student 2011, en inblick i livsmedelshantering vid studentfester

Rapport från miljöförvaltningen

Förslag till beslut

1 Godkänna anmälan om rapporten
2 Överlämna beslutet till livsmedelsverket

Gunnar Söderholm
Förvaltningsdirektör

Margareta Widell
Avdelningsdirektör

Sammanfattning

Under våren 2011 har miljöförvaltningen genomfört ett projekt på verksamheter som arrangerar studentfester. Uppskattat antal portioner som har serverats under projekttiden är 43 000. Många av de 28 objekt som var med i projektet är nattklubbar som normalt inte lagar eller serverar mat. Vid tidigare inspektioner i samband med studentfester har det konstaterats brister i hantering av livsmedel.

Inspektionerna har utförts under den tid när maten tillagades alternativt mottogs från någon cateringfirma. Kontrollområden som prioriterades var personlig hygien, rengöring samt tid och temperaturprocesser.

Under projekttiden har förvaltningen kunnat se hur verksamheterna hanterar en situation som inte är en del av deras vardag. En projektform som den här är ett bra sätt att använda den kontrolltid som är fastställd för dessa verksamheter.

Genom att studentfesterna innebär toppar i verksamheten för inblandade verksamhetsutövare krävs några års erfarenhet av hur man klarar dessa toppar. Först därefter kan bedömning göras ur ett riskperspektiv huruvida fortsatta kontroller behövs eller inte.

Sammantaget bedömer därför miljöförvaltningen, trots att resultaten genomgående var bra, att en uppföljning av projektet för just den här typen av objekt behövs inför nästa vår.

Bakgrund

Restaurangenheten på miljöförvaltningens avdelning för livsmedelskontroll handlägger ärenden som rör restaurangkontroll. Restaurangenheten har ett flertal verksamheter som i normala fall bara håller öppet fredag och lördagskvällar då det sällan förekommer livsmedelshantering.

Miljöförvaltningen ville med detta projekt försäkra sig om att även dessa verksamheter följer livsmedelslagstiftningens krav på produktion av säkra livsmedel.

Resultat

Under våren 2011 har miljöförvaltningen genomfört ett projekt på verksamheter som arrangerar studentfester. Uppskattat antal portioner som har serverats under projekttiden är 43 000. Många av de 28 objekt som var med i projektet är nattklubbar som normalt inte lagar eller serverar mat. Vid tidigare inspektioner i samband med studentfester har det konstaterats brister i hantering av livsmedel.

Inspektionerna har utförts under den tid när maten tillagades alternativt mottogs från någon cateringfirma. Kontrollområden som prioriterades var personlig hygien, rengöring samt tid och temperaturprocesser.

De mest förekommande avvikelserna vid inspektionerna var rengöringsbrister vilket två tredjedelar av objekten fick. Avvikelser för personlig hygien var 30 procent hos nattklubbarna, 8 procent av restaurangerna och 0 procent av festvåningarna. När det gällde tid och temperaturprocesser fick 33 procent av restaurangerna, 30 procent av nattklubbarna och 17 procent av festvåningarna avvikelser.

Sex av de objekt som fick en extra kontroll är verksamheter som bedriver daglig restaurangverksamhet. En nattklubb med kök och en nattklubb med catering fick också extra kontroll.

Förvaltningens synpunkter

Genom tidigare erfarenheter förväntades att de flesta avvikelserna skulle konstateras hos de objekt som inte dagligen lagar och serverar mat. Resultatet visade att så inte var fallet då liknande avvikelser även konstaterades hos restaurangerna. På restaurangerna bedömdes dessutom riskerna med avvikelserna vara allvarligare eftersom de även hanterar andra livsmedel.

Flera av de objekt som inspekterats under projekttiden är sådana verksamheter som i vanliga fall inte lagar mat. Dessutom är det ett mycket stort antal portioner som dessa objekt tillagar, hanterar och serverar. På grund av dessa omständigheter bedöms att verksamheterna behöver riktad tillsyn.

Under projekttiden har förvaltningen kunnat se hur verksamheterna hanterar en situation som inte är en del av deras vardag. En projektform som den här är ett bra sätt att använda den kontrolltid som är fastställd för dessa verksamheter.

Sammantaget bedömer miljöförvaltningen, trots att resultaten genomgående var bra, att en uppföljning av projektet för just den här typen av objekt behövs inför nästa vår. Anledningen till denna bedömning är att just studentfester innebär en verksamhet väsentligt utöver den vanliga, inte bara för festvåningar utan även för etablerade restauranger. Påfrestningar genom utökad verksamhet kan i värsta fall påverka ordinarie restaurangverksamhet negativt genom att ökad mängd råvaror ska hanteras i lokalerna. Genom att studentfesterna innebär toppar i verksamheten för inblandade verksamhetsutövare krävs några års erfarenhet av hur man klarar dessa toppar. Först därefter kan bedömning göras ur ett riskperspektiv huruvida fortsatta kontroller behövs eller inte.

Miljöförvaltningen har därför för avsikt att våren 2012 återkomma med kontroller av studentfester då detta är ett effektivt och riskbaserat sätt att disponera kontrolltiden för dessa verksamheter eftersom de under denna tid har sin mest intensiva livsmedelsverksamhet.

Slut

Bilaga

Bilaga Student 2011, En inblick i livsmedelshanteringen vid studentfester.