



Handläggare: Christin Furuhagen  
Linda Karlsson  
Telefon: 08-50828823  
08-50828909

Till  
Miljö - och hälsoskyddsnamnden  
2011-09-27 p. 15

## **Sanktioner 2010, uppföljning av restauranger som fått beslut om föreläggande/förbud 2010**

### **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 restauranger som föregående år fått ett beslut om föreläggande eller förbud. Under 2010 utfärdades 107 sådana beslut mot restauranger. Flera av dessa har sedan dess haft ägarbyte eller av annan anledning upphört med livsmedelsverksamhet. Totalt ingick därför 74 verksamheter i projektet.

Inspektionerna har utförts i samband med den årliga planerade kontrollen och endast det första årliga kontrollbesöket ingick i projektet. Kontrollområden som prioriterades var de områden där avvikelser konstaterats föregående år då beslut om föreläggande eller förbud utfärdats. Ytterligare områden kontrollerades utifrån objektets förutsättningar och vad man faktiskt såg på plats.

I 37 av 74 (50 %) av de inspekterade verksamheterna återkom inte de brister som föregående år lett till beslut om sanktion. Hos 29 (39 %) av restaurangerna återkom bristerna delvis. Endast hos 8 (11 %) återkom samtliga tidigare påvisade brister. Hos samtliga objekt där alla bristerna återupprepats krävdes extrakontroll.

Att bristerna inte återkom helt eller endast delvis återkom hos så stor andel av restaurangerna är ett resultat som tyder på att miljöförvaltningens kontroller och

beslut om föreläggande eller förbud gett resultat och bidragit till bättre hantering och säkrare livsmedel.

## **Bakgrund**

Vid allvarliga livsmedelshygieniska brister i verksamheter kan beslut om föreläggande eller förbud mot livsmedelshantering utfärdas.

Miljöförvaltningen ville med detta projekt undersöka huruvida de brister som föregående år ledde till beslut om föreläggande eller förbud återupprepas eller inte, alternativt om nya brister uppkommit. Det övergripande syftet är att bedöma huruvida förvaltningens kontroller bidrar till bättre hantering och säkrare livsmedel.

## **Resultat**

Hos 37 (50 %) av de 74 inspekterade restaurangerna återfanns inte de brister som låg till grund för beslut om föreläggande eller förbud föregående år.

Hos 29 (39 %) av restaurangerna återkom bristerna delvis och hos 8 (11 %) återkom samtliga tidigare påvisade brister. Nya brister konstaterades i vissa av restaurangerna.

Det faktum att endast 8 restauranger uppvisade samma brister som föregående år måste bedömas som ett gott resultat. Det tyder på att förvaltningens information vid kontrollbesöken hjälper företagen att förstå vikten av goda rutiner.

I de 37 verksamheter där avvikelserna som låg till grund för beslut om föreläggande eller förbud inte återkommit konstaterades nya brister hos 29 stycken (78 %). Dock var det endast tre (8 %) av dessa verksamheter som hade så allvarliga avvikelser att extra kontroll krävdes.

De mest vanligt förekommande avvikelserna vid inspektionerna var inom kontrollområdena rengöring följt av tid- och temperaturprocesser samt separering.

## **Förvaltningens synpunkter**

En administrativ sanktion i form av föreläggande eller förbud är ett krav på företagaren att vidta åtgärder mot de konstaterade bristerna alternativt upphöra med viss verksamhet. Ett beslut om föreläggande eller förbud kan få omedelbara ekonomiska konsekvenser för ett företag genom att de kan behöva begränsa eller upphöra med verksamheten under en period.

Majoriteten av de kontrollerade restaurangerna upprepade inte de brister som tidigare år lett till beslut om föreläggande eller förbud vilket tyder på att miljöförvaltningens kontroller gett resultat och bidragit till bättre hantering och säkrare livsmedel. Verksamhetsutövarna verkar ha fått en ökad förståelse för hur de ska arbeta för att livsmedelshygieniska brister inte ska uppstå.

Kontrollområdena rengöring, tid- och temperatur samt separering är av stor betydelse för livsmedelssäkerheten. Därför kommer de även framgent att vara en viktig del av den riskbaserade kontrollen.

Slut



**Bilaga**

Sanktioner 2010, Uppföljning av restauranger som fått beslut om föreläggande/förbud 2010.