



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Student 2012

Uppföljning av projektet Student 2011

En rapport från Miljöförvaltningen

Robert Wedin

Maj 2012

BAKGRUND OCH SYFTE

År 2011 genomförde miljöförvaltningen ett projekt med riktad kontroll mot anläggningar där studentfester anordnades. Miljöförvaltningen gjorde då bedömningen att resultatet från kontrollerna överlag var bra men att en uppföljning av projektet ändå ansågs vara nödvändig.

Syftet med projektet Student 2012 har varit att se om den riktade kontroll som genomfördes under föregående år mot de objekt som arrangerar studentskivor lett till att livsmedelshanteringen vid dessa tillfällen har förbättrats.

INNEHÅLL

1	Kontrollens upplägg	7
1.1	Omfattning och avgränsning	7
1.2	Genomförande	7
2	Resultat	8
2.1	Rengöring	8
2.2	Personlig hygien	8
2.3	Tid och temperaturprocesser	9
2.4	Extra kontroll	9
2.5	Jämförelse 2011 – 2012	9
2.5.1	Rengöring	9
2.5.2	Personlig hygien	10
2.5.3	Tid- och temperaturprocesser	10
3	Diskussion och slutsatser	11
3.1	Jämförelse med ”vanlig” restaurangkontroll	11
3.2	Hur många klarade sig utan avvikelser?	12
3.3	Slutsats	12

I KONTROLLENS UPPLÄGG

I.1 Omfattning och avgränsning

De objekt som omfattades av studien valdes ut genom att miljöförvaltningen fick ta del av en lista från polisen innehållande namn på de objekt som anmält att de arrangerar studentfester och vid vilket eller vilka datum festerna skulle äga rum.

Totalt inspekterades 19 objekt med fördelningen nio restauranger, sju nattklubbar och tre festvåningar. Inspektioner hade planerats på ytterligare tre objekt, men dessa inspektioner kunde inte genomföras på grund av att festerna var inställda.

I.2 Genomförande

Kontrollen utfördes som ordinarie inspektion under kvällstid. Under denna tid lagades eller mottogs maten. Eftersom denna rapport är en uppföljning av Student 2011 blev kontrollområdena rengöring, temperatur och personlig hygien obligatoriska i kontrollen. Utöver det kontrollerades även andra kontrollområden *ad hoc* utifrån objektens förutsättningar. Dessa kontrollpunkter redovisas dock inte i denna rapport. Information om antal studentfester och antal portioner inhämtades också.

Sedan Student 2011 genomfördes har miljöförvaltningen övergått till att använda Livsmedelsverkets rapporteringsformulär vid sammanställning av kontrollresultat. Detta har inneburit att innehållet i kontrollområdena nu är något annorlunda i förhållande till de kontrollpunkter som ingick i kontrollområdena då Livsmedelsverkets checklista för detaljhandel version 2.1 användes. Exempelvis ingår inte nedkylningsprocesser i kontrollområdet temperaturer längre eftersom detta numera redovisas inom kontrollområdet HACCP-baserade förfaranden. För att göra resultaten jämförbara mellan år 2011 och 2012 behandlas avvikelser med avseende på nedkylning dock under rubriken Tid- och temperaturprocesser i rapporten.

Avvikelser som rapporterats i kontrollrapporter under kontrollområde vattenkvalitet har i rapporten i ett fall sorterats in under rengöring då bristerna i det fallet avser rengöring av ismaskin och i det andra fallet inte tagits med bland de redovisade kontrollområdena då bristerna avser hanteringen av is.

Avvikelser som ledde till att en extra kontroll var nödvändig följdes upp relativt omgående. Den uppföljande kontrollen låg dock utanför ramen för projektet och redovisas inte i denna rapport.

Eftersom detta är en uppföljning av Student 2011 redovisas resultaten från inspektionerna i procent så att jämförelser med föregående år framgår i andelar rapporterade avvikelser per objektstyp, det vill säga restaurang, nattklubb respektive festvåning.

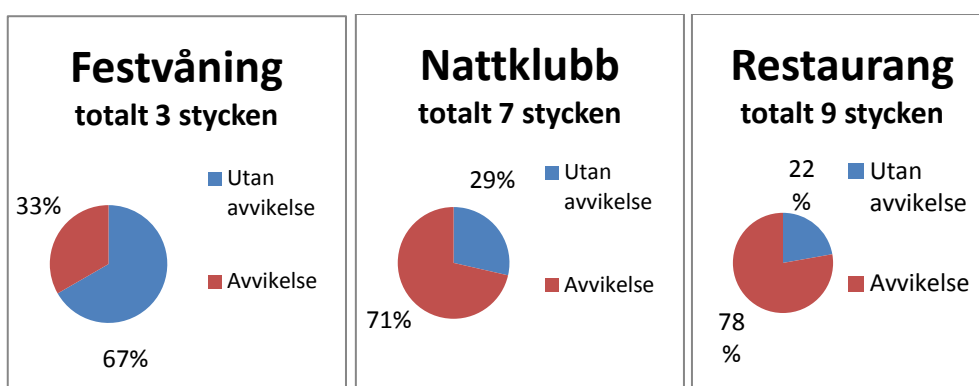
2 RESULTAT

Studentfesterna anordnades 2012 under en period som pågick från slutet av februari till mitten av juni. Antalet gäster har varierat från 40 till 165 personer per tillfälle och en uppskattad siffra på totala antalet serverade gäster var ca 49000, en ökning med 3000 kuvert mot föregående år.

Resultaten för kontrollområdena presenteras uppdelat efter verksamhetens art, det vill säga redovisat för festvåning (3 stycken), nattklubb (7 stycken) respektive restaurang (9 stycken). Totalt 19 objekt i projektet.

2.1 Rengöring

Under kontrollpunkten rengöring hade 11 av de 19 inspekterade objekten avvikelser.

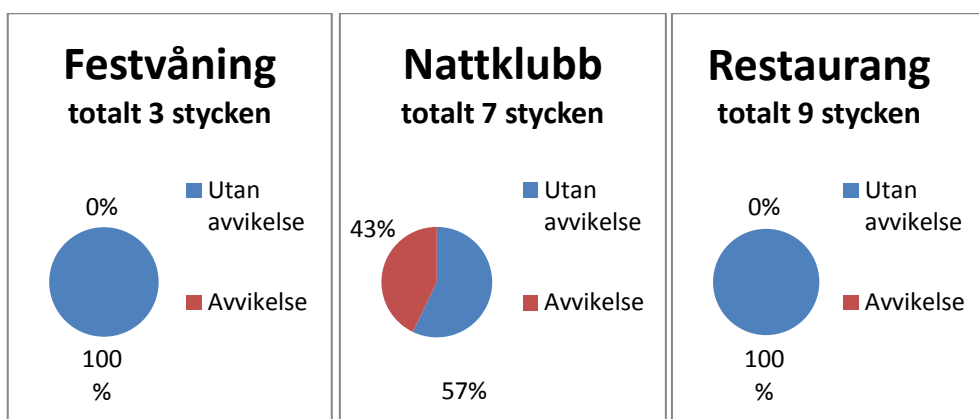


Figur 1. Kontrollpunkt rengöring samt avvikelse för respektive verksamhetstyp

2.2 Personlig hygien

Under kontrollområdet personlig hygien har kontroll skett av vilka möjligheter till handtvätt som funnits samt om arbetskläder varit rena och att plats för ombyte funnits.

Tre av de 19 objekten fick avvikelser på kontrollområdet. I samtliga fall relaterades avvikelserna till arbetsklädernas beskaffenhet och i ett fall också brist på möjlighet till hygienisk handtvätt på personaltoaletten.

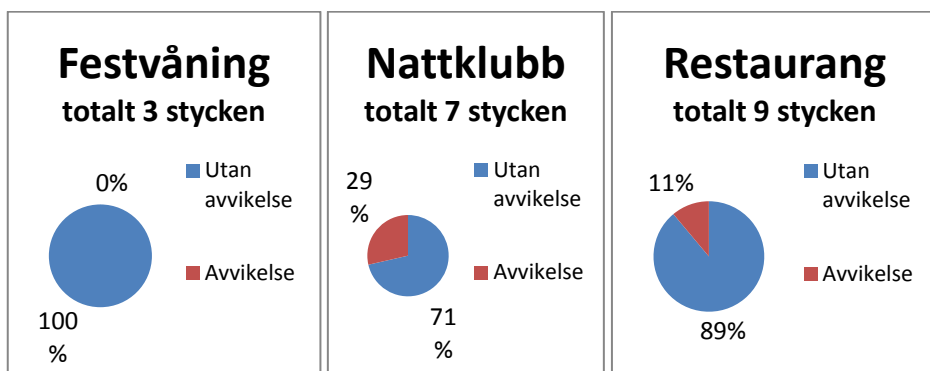


Figur 2. Kontrollpunkt personlig hygien samt avvikelse för respektive verksamhetstyp.

2.3 Tid och temperaturprocesser

Under kontrollområdet tid- och temperaturprocesser har avvikelser som avser både kylförvaring och nedkylning av livsmedel samlats. I inget fall bland de i projektet 19 ingående objekten fanns problem med varmhållning.

Bland de objekt där extra kontroll krävdes hade i ett fall företaget ett gällande förbud mot nedkylning och där hade de också problem med förvaringstemperatur i kylskåp. I ett annat fall var det problem med nedkylning och i det tredje fallet frysförvaring i för hög temperatur.



Figur 3. Kontrollpunkt tid- och temperaturprocesser samt avvikelse för respektive verksamhetstyp

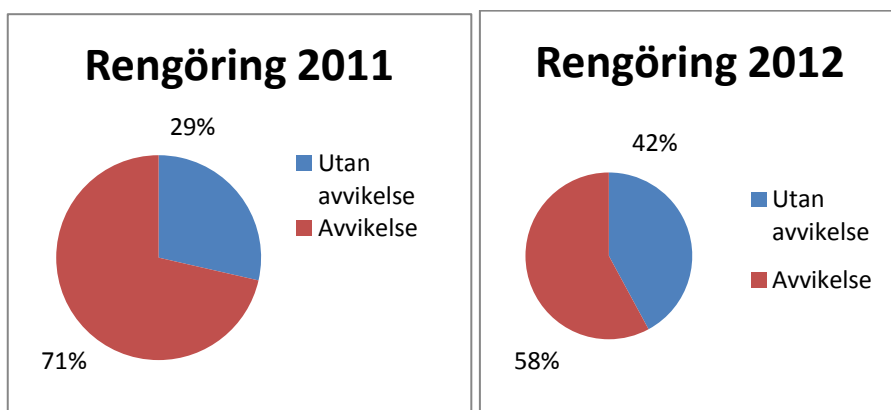
2.4 Extra kontroll

Vid inspektioner som resulterat i omdömet extra kontroll krävs har bristerna i livsmedelshanteringen varit så pass allvarliga att ett återbesök bedömdes nödvändigt. Tre av de 19 objekten fick omdömet extra kontroll krävs, två av dessa var natklubbar och en var en restaurangverksamhet. Avvikelserna gällde dels hanteringsbrister, brister gällande nedkylning samt rengöringsbrister.

2.5 Jämförelse 2011 – 2012

Utifrån resultatet från årets kontroller kan man se att andelen objekt som fått avvikelser i kontrollområdet rengöring total har minskat från 71 procent 2011 till 58 procent 2012.

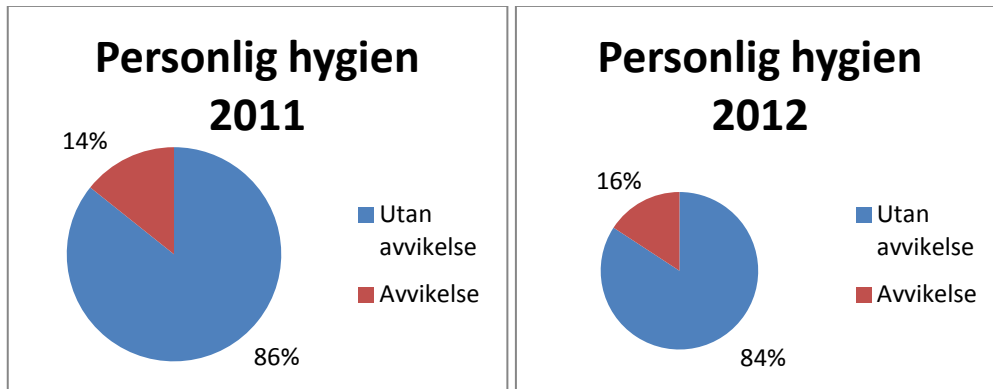
2.5.1 Rengöring



Figur 4. Jämförelse av resultat för kontrollpunkt rengöring mellan år 2011 och år 2012.

2.5.2 Personlig hygien

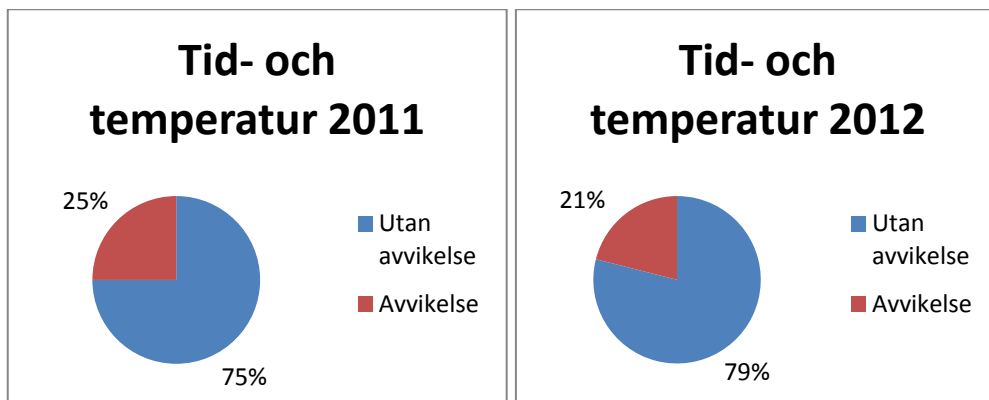
Inom kontrollområdet Personlig hygien är andelen avvikelser i stort sett den samma som året innan.



Figur 5. Jämförelse av resultat för kontrollpunkt personlig hygien mellan år 2011 och år 2012.

2.5.3 Tid- och temperaturprocesser

Inom kontrollområdet tid- och temperaturprocesser blev resultatet att andelen med avvikelser minskat något jämfört med året innan.



Figur 6. Jämförelse av resultat för kontrollpunkt tid- och temperaturprocesser mellan år 2011 och år 2012.

3 DISKUSSION OCH SLUTSATSER

I årets projekt ingick 19 objekt vilket var färre än 2011 då 28 objekt ingick. Det låga antalet ingående objekt måste beaktas i värderingen av resultaten eftersom betydligt fler objekt behövs för att säkra statistiska beräkningar ska kunna göras.

Rengöring är det kontrollområde som fått flest avvikelser vid inspektionerna både under 2012 och 2011. Återigen är det nattklubbarna följt av restaurangerna som fått flest avvikelser på rengöringsbrister. Rengöringsbrister är av erfarenhet från den vanliga planerade kontrollen också de avvikelser som oftast förekommer på dessa typer av objekt. På festvåningarna har rengöringen blivit bättre.

Det är bara nattklubbar som fått avvikelse på personlig hygien i år. Restauranger och festvåningar som regelbundet hanterar livsmedel har i regel också bra arbetskläder och rutiner för att fylla på tvål och papper vid handtvättställ. Nattklubbar lagar sällan mat på anläggningen utan färdiglagad mat värms i mikrovågsugn av personal som arbetar i barerna.

Cateringkök och restauranger liksom de flesta festvåningar har i regel bra utrustning för varmhållning och kylförvaring och maten lagas i nära anslutning till serveringstillfället. Ingen kontroll har genomförts på eventuell nedkylning hos cateringföretaget. På restauranger kan det vara vanligt att maten förbereds och nedkyls dagen innan servering och sedan återupphetas vid serveringstillfället. Nattklubbar har oftast inte någon daglig matlagning och det förekommer mest återupphettning i mikrovågsugn av redan färdiglagad mat och det kan vara anledningen till att man inte är van att kontrollera temperaturen i livsmedlen.

3.1 Jämförelse med ”vanlig” restaurangkontroll

I jämförelse med den vanliga kontrollen konstaterades att andelen inspektioner som resulterat i omdömet extra kontroll krävs blev något större i projektet, 16 procent, mot 12 procent i den normala kontrollen på restauranger. I projektet fick 21 procent av inspektionerna omdömet utan avvikelse mot 31 procent i den vanliga kontrollen. Den allra största delen av inspektionerna har fått omdömet med avvikelse, 63 procent i projektet, mot 57 procent i den vanliga kontrollen. Att andelen inspektioner som fått omdömet extra kontroll krävs är något större i studien kan förklaras av att andelen nattklubbar var större bland de objekt som ingick i studien än vad den är i den normala kontrollen. Man bör dock beakta att 19 anläggningar utgör ett litet antal när det gäller statistiska beräkningar. En ytterligare faktor som kan påverka resultatet är att varje inspektör som genomfört inspektionen i varje enskilt fall har tagit hänsyn till alla ingående kontrollpunkter som gått igenom vid inspektionen och efter det gjort en sammanlagd bedömning om extra kontroll krävs eller inte. Det kan alltså vara kontrollpunkter som inte ingått i studien som bidragit till det samlade omdömet.

Antalet aktörer som arrangerar studentfester har minskat sedan 2011 samtidigt som antalet gäster har ökat. Det verkar alltså som att arrangemang med studentfester koncentrerats till allt färre aktörer. Ur livsmedelsäkerhetssynpunkt borde en ökad hantering av livsmedel leda till att framförallt nattklubbarna, som kanske inte är vana att servera mat som lagats på plats, får bättre rutiner kring detta framöver.

Av de objekt som ingick i årets projekt var inte alla med förra året och i något fall har också ägarförhållandena ändrats varför en del av objekten måste ses som nya. Följaktligen saknas erfarenhet för dessa objekt från förra årets inspektioner då sammanlagt 28 objekt ingick. Det är därför svårt att se om serveringsställena i de enskilda fallen blivit bättre eller sämre.

3.2 Hur många klarade sig utan avvikelser?

Ovan har redovisats hur många som fått bedömningen avvikelse inom något eller några områden. En positiv redovisning, dvs. omvänt redovisat, tydliggör att så många som 84 procent inte haft avvikelser som krävt extra kontrollbesök.

Sammanställning av andel helt utan avvikelse för 2011 och 2012 per kategori

Kontrollområde	Rengöring		Personlig hygien		Tid och temperatur	
	2011	2012	2011	2012	2011	2012
Festvåning	33 %	67 %	100 %	100 %	83 %	100 %
Nattklubb	30 %	29 %	70 %	57 %	70 %	71 %
Restaurang	33 %	22 %	92 %	100 %	67 %	89 %

Sammanställning av andel av de kontrollerade anläggningarna som fick bedömning helt utan avvikelser

Kontrollområde	Rengöring		Personlig hygien		Tid och temperatur	
	2011	2012	2011	2012	2011	2012
År						
Sammanlagt	29 %	42 %	86 %	84 %	75 %	79 %

Resultatet av årets inspektioner indikerar att livsmedelshanteringen vid studentfester blivit något bättre totalt sett. Miljöförvaltningen bedömer att livsmedelshantering i samband med studentfester i stort fungerar likvärdigt med övrig livsmedelshantering. I jämförelse med den vanliga kontrollen konstaterades att andelen inspektioner som resulterat i omdömet extra kontroll krävs blev något större i projektet, 16 procent, mot 12 procent vid den normala kontrollen på restauranger. Omvänt redovisat har 84 procent inte haft avvikelser som krävt extra kontrollbesök.

3.3 Slutsats

Baserat på utfallet från sammanställningarna för de två årens projekt bedömer förvaltningen att ingen projektsammanställning behövs för de kontroller av studentfester som kommer att genomföras under 2013. Kontroller kommer att fortsätta inom ramen för ordinarie kontroll.