



Lennart Norring
Enhetschef
Telefon 08-508 28 851
lennart.norring@miljo.stockholm.se

Olu Lindström
Enhetschef
Telefon 08-508 28 813, 076-122 88 13
olu.lindstrom@miljo.stockholm.se

RIKTAD KONTROLL PÅ RESTAURANGER SAMT PROVTAGNING AV DRYCKER

RIKTAD KONTROLL PÅ SKOLKÖK MED FOKUS PÅ ALLERGI- OCH SPECIALKOSTHANTERING

Rapporter från Miljöförvaltningen

Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporterna
- 2 Överlämna rapporterna till Livsmedelsverket
- 3 Överlämna rapporten om skolkök till Utbildningsnämnden

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Livsmedelskontrollen har utfört riktade kontroller på restauranger och skolkök under hösten 2007 och våren 2008.

Restauranger

På de 228 restauranger som kontrollerats har inriktningen varit de restauranger som redan godkänts enligt ny livsmedelslagstiftning och således har ett system för egenkontroll att arbeta efter. Utvalda kontrollområden har ingått vid alla kontrollerna och i de fall det uppdagats brister har relevanta systemområden lagts till. Provtagning på drycker har ingått i kontrollen på de restauranger som har anläggningar där läsk och vatten tappas upp i samband med serveringen.

Kontrollresultatet av företagens system för egenkontroll visade på brister inom de utvalda systemområdena och 35 % av restaurangerna blev underkända. På grund av allvarliga hygieniska brister i flera verksamheter utfärdades sanktioner i 32 av fallen. För tre av dessa togs beslut om tillfälliga återkallande av godkännande och resterande förelades att vidta åtgärder inom en viss tid.

Analysresultaten för de totalt 213 drycker som provtagits bedömdes 8 % vara otjänliga och 66 % tjänliga med anmärkning.

Skolkök

I den riktade kontrollen i skolkök har fokus legat på hanteringen av allergi- och specialkost. Kontrollerna har utförts på 244 skolor under höstterminen 2007 och vårterminen 2008. Fokus har legat på hantering av allergikost och utvalda systemområden har ingått vid samtliga kontroller.

I januari när 179 skolkök hade kontrollerats gjordes en sammanställning av kontrollresultaten. Av de 15 % av skolköken som fick omdömet underkänd vid första kontrollen drivs 19 av Stockholm stad och 8 av privata verksamhetsutövare. Merparten livsmedelsföretagare har vidtagit åtgärder mot påvisade brister och blivit godkända vid uppföljande kontroll. I fyra fall hade relevanta åtgärder inte vidtagits och företagarna har förelagts att åtgärda påtalade brister inom viss tid. Tre av dessa fyra skolkök drivs av Stockholm stad och en är privat.

Bakgrund

Inom ramen för den ordinarie kontrollen av livsmedelsanläggningar har Livsmedelskontrollen valt att fokusera på vissa typer av verksamheter och på systemområden inom egenkontrollen som kan utgöra en risk för konsumenterna.

I den riktade kontrollen av restauranger har fokus lagts på de företag som har blivit godkända enligt ny lagstiftning och således ska ha ett system för egenkontroll som är implementerat i verksamheten. Vid kontrollbesöken har det samtidigt tagits prov på drycker för att se hur företagen sköter hygien av läskautomater, sifonanläggningar och liknande installationer.

Den riktade kontrollen av skolköken fokuserade på hantering av allergi- och specialkost. Skolbarnen är hänvisade att äta den mat som serveras. Det är därför av stor vikt att de som är allergiska eller intoleranta mot vissa livsmedel kan erbjudas säkra måltider i skolan.

Förvaltningens synpunkter

Restauranger

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.

Skolkök

Referensgruppen för skolmåltidslokaler genomförde under 2006 en undersökning i stadens skolor. Resultatet presenterades i en rapport "Mål i mun – effektivitet och kvalitet inom måltidshanteringen". I utredningen konstateras bl. a. att Stockholms stad saknar ett system för att bevaka Livsmedelslagens riktlinjer och det föreslogs att nätverk bör bildas för att kökspersonalen i de kommunala skolorna ska kunna delge varandra kunskap och nya idéer. Det konstaterades också att specialkost är ett område där kompetensen är ojämn samt att alltför många kök saknade egenkontrollprogram. Resultatet av den riktade kontrollen visar att problemen kvarstår.

Vid återkoppling med de privata livsmedelsföretagarna har det inte varit några problem att nå ansvarig för livsmedelssäkerheten. Detta har inneburit att påtalade brister har åtgärdats relativt snabbt.

Generellt visar rapporterna att det finns behov av sk "körkort" vid livsmedelshantering

Slut



Bilagor

- | | |
|----------|---|
| Bilaga 1 | Riktad tillsyn mot restauranger samt provtagning av dryckesanläggningar
2008 med 3 bilagor |
| Bilaga 2 | Riktad kontroll av skolkök i Stockholms stad 2007-2008 |