



Olu Lindström
Enhetschef
Telefon 08 50828813

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

olu.lindstrom@stockholm.se

KONTROLL AV RENGÖRING PÅ RESTAURANGER OCH MINDRE SERVERINGAR

En rapport från miljöförvaltningen

Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporten
- 2 Överlämna rapporten till Livsmedelsverket
- 3 Överlämna rapporten till SHR (Sveriges Hotell & Restaurangföretagare)

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Vid tidigare inspektioner i restauranger och mindre serveringar har det visat sig att bristande rengöring är en återkommande avvikelse. Därför har en riktad kontroll utförts med avsikt att granska rutiner och utförd rengöring samt att göra en svabbtest för undersökning med avseende på resultatet av rengöringen. Den riktade kontrollen omfattade 103 livsmedelsverksamheter.

Resultatet pekar på att flertalet verksamheter har ändamålsenliga rutiner för rengöring. Resultatet av den visuella kontrollen av rengöring visade sig också vara bra överlag. Rengöringstestet av eventuella rester av organiskt material på köksutrustning visade dock att diskningen inte alltid ger ett tillfredsställande resultat.

En viktig slutsats av undersökningen är att livsmedelsföretagarna bör komplettera visuella kontroller av rengöring och diskning med en verifiering av rengöringsresultatet, exempelvis med ett rengöringstest.

Bakgrund

Rengöring av inredning och utrustning är en grundförutsättning för att servera säkra och redliga livsmedel till gästerna. Tidigare inspektioner i restauranger och mindre serveringar pekar på att rengöringen ofta brister. Mot bakgrund av denna erfarenhet genomförde miljöförvaltningen riktade kontroller på 103 restauranger och mindre serveringar.

Livsmedelsföretagarens rutiner för rengöring granskades och anläggningen inspekterades. En checklista användes vid inspektionerna för att på ett ensartat sätt fånga upp avvikelser inom området rengöring. Dessutom utfördes två rengöringstester på utrustning i respektive kök. Testet utfördes med en svabb innehållande ett enzym som reagerar med eventuella rester av organiskt material som kan finnas kvar på utrustningen. Med hjälp av en ATP-mätare fås efter ett par minuter en bedömning på hur väl rengöringen är utförd. Förkortningen ATP står för Adenotrifosfat vilket är en molekyl som finns i allt organiskt material. Metoden ger ett snabbt resultat vilket är av stort pedagogiskt värde då livsmedelsföretagaren får besked direkt om det finns rester av livsmedel på den rengjorda utrustningen.

Den samlade bilden av studien visar att flertalet verksamheter har ändamålsenliga rutiner för rengöring och att den visuella kontrollen av utförd rengöring oftast är positivt, det vill säga att det som ögat kan uppfatta bedöms som rent. Resultatet av rengöringstesterna pekar dock på motsatsen då ungefär hälften av utförda ATP-tester blev underkända. Dock kan resultaten ha påverkats av variationer i svabbtekniken som bör utföras på ett så likartat sätt som möjligt.

Förvaltningens synpunkter

Generellt sett finns behov av att livsmedelsföretagarna utför någon form av verifiering av utförd rengöring. Det finns flera olika metoder på marknaden varav ATP-testet är en.

Intressant är att de livsmedelsföretagare som upprättat skriftliga rutiner och har löpande dokumentation av utförd rengöring också erhöll ett bättre resultat i snabbtestet. Det kan bero på att de företagarna planerar och följer upp sina system för egenkontroll på ett systematiskt sätt och att utrymmet för slarv med rengöring och diskning är mindre.

Resultatet indikerar att tydliga och ändamålsenliga rutiner som är väl implementerade bidrar till god rengöring och därmed hygienisk hantering av livsmedel.

Studien har omfattat 103 livsmedelsverksamheter vilka utgör en bråkdel av det totala antalet restauranger och mindre serveringar i Stockholm stad. Resultatet ger dock en fingervisning om läget i övriga verksamheter. Visuellt kontroll av rengöring ingår i normalfallet vid varje kontroll av de flesta typer av verksamheter.

Resultatet av undersökningen indikerar att fördjupade kontroller inom området är av vikt för att fånga upp även det som inte kan ses med blotta ögat. Förvaltningen kommer därför att påtala vikten av detta vid kommande inspektioner.

Slut

Bilaga

Bilaga 1 Rapport om kontroll av rengöring på restauranger och mindre serveringar