



Handläggare: Eva Ringborg
Christina Brännlund
Telefon: 08-508 28 175
08-508 28 803

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2011-10-25 p.10

Restauranger registrerade 2010 - Riktad kontroll 2011

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 registrerats 2010. Totalt ingick 185 verksamheter i projektet.

Syftet med projektet var att kartlägga huruvida nya verksamhetsutövare även efter det första kontrollbesöket följer sina upprättade rutiner inom egenkontrollen och om rutinerna är ändamålsenliga och tillräckliga. Dessutom kontrollerades om de avvikelser som konstaterats vid förstaårskontrollen var åtgärdade och om eventuella nya avvikelser tillkommit eller ägarbyte skett.

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 vid förstaårskontrollen 2010 på respektive anläggning. Ytterligare områden kontrollerades utifrån objektets förutsättningar och vad man faktiskt såg på plats.

Hela 44 procent av restaurangerna fick omdömet utan avvikelse vid den första kontrollen. Detta måste ses som ett tecken på att det finns en god grund för bra livsmedelssäkerhet även om man beaktar att fullständiga kontroller inte alltid var möjliga att genomföra direkt efter att verksamheten startat. Vid kontrollerna 2011

var verksamheterna i full gång och rutiner kunde därmed granskas och deras ändamålsenlighet bedömas grundligare.

Påtagligt fler inspekterade verksamheter har behövt en extra kontroll 2011. De brister som konstaterats 2010 har ofta kvarstått och nya brister har tillkommit.

Sammantaget har 27 (33 %) av de 81 restauranger som var utan avvikelser 2010 klarat kontrollerna 2011 med omdömet utan avvikelse vilket är positivt. Negativt är att nästan lika många 22 stycken (27 %) fått bedömningen ”underkänd”. Detta visar på vikten av att samtliga nystartade verksamheter får en uppföljande oanmäld kontroll redan efter några månader.

Bakgrund

Den 1 december 2009 försvann kravet på godkännandeprövning för detaljhandelsanläggningar som sysslar med beredning, behandling eller bearbetning av livsmedel. Dessa livsmedelsföretagare behöver nu enligt 11 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien endast skriftligen anmäla sina anläggningar till kontrollmyndigheten så att de kan registreras. Vid tidigare godkännandeprövning krävdes att företaget med lokaler och utrustning samt system för egenkontroll granskades av kontrollmyndigheten innan verksamheten fick starta. Kravet på förhandsprövning är genom ändringen i föreskrifterna borttaget för merparten av anläggningarna. Nu får livsmedelsföretaget ett kontrollbesök, nedan kallat förstaårskontroll, i regel inom 14 dagar efter det att verksamheten registrerats och startat.

Miljöförvaltningen ville med detta projekt undersöka om verksamhetsutövarna följer sina upprättade rutiner i egenkontrollen och om rutinerna är ändamålsenliga och tillräckliga. Dessutom ingick att kontrollera om de avvikelser som konstaterats vid förstaårskontrollen var åtgärdade och om eventuella nya avvikelser tillkommit eller ägarbyte skett.

Resultat

Vid förstaårskontrollerna 2010 fick 81 stycken (44 %) av de 185 restaurangerna omdömet utan avvikelse.

Vid kontrollerna 2011 fick sammantaget 38 (21 %) av restaurangerna bedömningen utan avvikelse. Av de 81 restauranger som inte hade några avvikelser vid den första kontrollen klarade 27 stycken (33 % av gruppen) kontrollen 2011 utan avvikelser. Till gruppen utan avvikelser ska läggas 11 restauranger som förbättrat sig och åtgärdat tidigare konstaterade avvikelser.

Sammantaget för verksamheter som hade avvikelser eller var ”underkända” 2010 hade sex kvar samma avvikelser även 2011. Därutöver hade 100 restauranger nya avvikelser och 41 hade både kvarstående och nya avvikelser.

	2010 Antal	2011 Utan avvikelse	2011 Med avvikelse	2011 ”Underkänd”	Kommentar
Antal utan avvikelse 2010	81	27	32*	22*	Fördelat i gruppen
Antal med avvikelse 2010	90	11	52**	27**	Fördelat i gruppen
Antal ”underkänd” 2010	14	0	10	4**	Fördelat i gruppen
Totalt antal verksamheter	185	38	94	53	

* Nya avvikelser

** Samma och nya avvikelser

Avvikelser som krävt extra kontroll har oftast konstaterats inom kontrollområdena rengöring, separering/förvaring/hantering, tid- och temperaturprocesser med nedkylningsavvikelser samt underhållsbrister.

Förvaltningens synpunkter

I projektet konstaterades att brister inom kontrollområdet rengöring var mest förekommande. Dessa brister är ofta mycket uppenbara och därför lättare att kontrollera än andra områden. Av de mer allvarliga avvikelserna konstaterades brister inom kontrollområdena separering/förvaring/hantering samt i tid- och temperaturprocesser och då främst gällande rutiner vid nedkylning. Separering/förvaring/hantering är viktiga kontrollområden eftersom brister inom områdena kan leda till att exempelvis färdiglagad mat riskerar komma i kontakt med bakterier från obearbetade produkter och därmed kan orsaka matförgiftning. Ofta handlar det om bristande kunskap hos personalen och företaget har därmed stora risker i sin hantering.

Eftersom förstaårskontrollen i regel sker redan inom 14 dagar efter start och är förbokad kan det vara svårt att bedöma om företagets egen kontroll av verksamheten fungerar. Många gånger har verksamheten av olika anledningar inte heller kommit igång fullt ut.

Vid förstaårskontrollerna 2010 fick 81 stycken (44 %) av de 185 restaurangerna omdömet utan avvikelse. Detta måste ses som ett tecken på att det finns en god grund för bra livsmedelssäkerhet även om man beaktar att fullständiga kontroller inte alltid var möjliga att genomföra. År 2011 var 38 restauranger utan avvikelse.

Av projektrapporten framgår att antalet restauranger med omdömet utan avvikelse har minskat jämfört med föregående år. Detta kan tyda på att man vid nystart har en ambition att hålla rent och sköta sin egenkontroll efter de rutiner som företaget satt upp. Det finns alltså en god grund för bra livsmedelssäkerhet. Att andelen verksamheter med avvikelser ökar beror huvudsakligen på två faktorer. Den ena faktorn är att kontrollen kan göras mer fullständigt när verksamheten är i full gång. Den andra faktorn är att man slarvar med rutiner beroende på hög personalomsättning och därmed hög arbetsbelastning många gånger i kombination med okunskap.

Detta visar på vikten av att samtliga nystartade verksamheter får en uppföljande oanmäld kontroll redan efter några månader.

Miljöförvaltningen kommer därför att, där det är möjligt och lämpligt, inom ramen för ordinarie kontroller genomföra fler korta kontrollbesök.

Slut

Bilaga

Restauranger registrerade 2010 - Riktad kontroll 2011.