

Turist 2011

Riktad tillsyn av livsmedelshantering under turistsäsong



En rapport från Miljöförvaltningen

Linn Oldemar och Alexandra Bernvetter

December 2011

Bakgrund och syfte

Under sommarens turistsäsong ökar antalet människor i Stockholms innerstad markant. Turisttillströmningen ökar trycket på restaurangerna i staden. Många av stadens restauranger har begränsade utrymmen att hantera livsmedel i. En ökad tillströmning av gäster ställer ökade krav på möjligheterna att förvara och hantera livsmedel på säkert sätt. Vid tidigare inspektioner av verksamheter med små ytor har det framkommit brister i hanteringen och förvaring av livsmedel.

Projektets syfte var att kontrollera hur den ökade mängden besökare påverkar restaurangernas livsmedelshantering under turistsäsongen avseende förvaring/lagring/hantering, rengöring, kunskaper och temperaturprocesser.

Projektet utfördes i samband med den årliga planerade kontrollen. Totalt valdes 59 objekt ut, vilka besöktes mellan maj och augusti.

INNEHÅLL

Bakgrund och syfte	3
Kontrollens upplägg	7
Omfattning och avgränsning.....	7
Genomförande	7
Övrig information om turismen i Stockholm.....	7
Resultat	8
Förvaring, lagring, hantering	8
Rengöring	9
Kunskaper.....	9
Temperaturprocesser	10
Diskussion och slutsatser	11
Bilaga Rapport Turist 2011 Checklista.....	13

Kontrollens upplägg

Omfattning och avgränsning

De 59 objekt som omfattades av studien valdes ut genom att varje handläggare, med hjälp av tidigare erfarenheter och lokalkännedom, valde ut objekt från respektive distrikt* i Stockholms innerstad. Framförallt valdes restauranger och caféer ut från gator och platser som kan förväntas ha ökad tillströmning av folk, till exempel: Drottninggatan, Kungsgatan, Kungsträdgården, Djurgården och Gamla Stan.

**Verksamheterna är indelade efter kyrkodistrikt med en ansvarig handläggare för respektive distrikt.*

Genomförande

Kontrollen utfördes i samband med en ordinarie inspektion under dagtid. De kontrollområden som prioriterades var förvaring/lagring/hantering, rengöring, kunskaper och temperaturprocesser.

En för projektet upprättad checklista användes som hjälpmedel (bilaga). Avvikelser som ledde till att en extra kontroll var nödvändig följdes upp. Exempel på avvikelser som krävde extra kontroll är otillräcklig rengöring, fel temperaturer vid nedkylning, bristande utrymme i kylskåp eller otillräckligt med utrymme för förvaring och hantering. Den uppföljande kontrollen låg dock utanför ramen för projektet och redovisas inte i denna rapport.

Sammanställning av resultatet gjordes genom att sammanfatta informationen från inlämnade checklistor.

Övrig information om turismen i Stockholm

- Under 2010 hade Stockholmsregionen över 10 000 000 övernattningar. I snitt stannade en besökare 2.4 nätter*. Utöver detta var det 5 miljoner dagsresenärer och 14 miljoner övernattningar gjordes hos vänner och bekanta**.
- I Stockholm City genererade turistnäringen 2010 intäkter till ett belopp av 3299 MSEK för hotell- och restaurangbranschen*.
- 2010 skapade turistnäringen i Stockholm City 3909 arbetstillfällen för hotell- och restaurangbranschen*.

Källa: *http://www.stockholmtown.com/upload/Facts_tourism2010.pdf
 ** <http://resespanarna.se/tag/att-gora-i-stockholm/>

Resultat

Antalet portioner per dag har i det mest extrema fallet ökat från 100 portioner per dag till 600-900 portioner per dag under sommarens högsäsong. En vanlig förekommande ökning var en fördubbling. De besökta verksamheterna serverade mellan 40-900 portioner/dag, vanligast förekommande antal portioner var mellan 200-300 portioner.

Resultaten nedan presenteras uppdelade efter kontrollområden, det vill säga; förvaring/lagring/hantering, rengöring, kunskaper respektive temperaturprocesser.

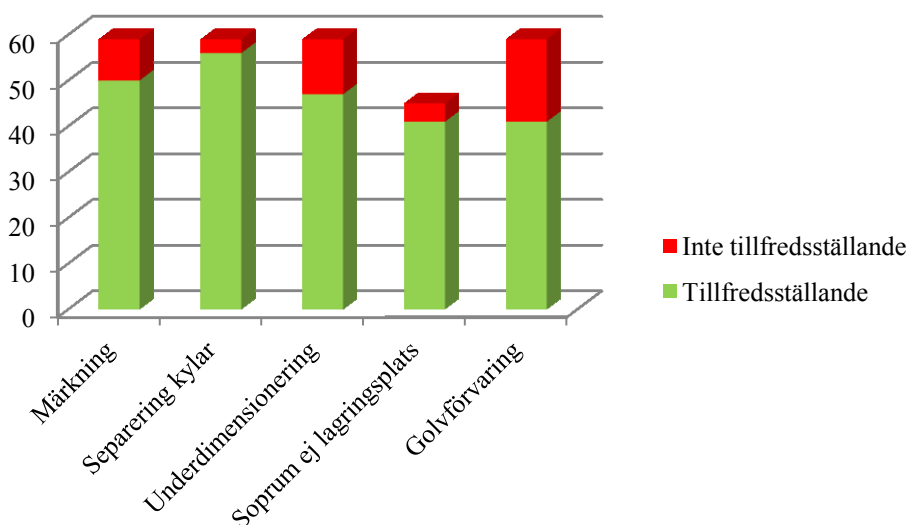
Förvaring, lagring, hantering

Under kontrollpunkterna förvaring, lagring och hantering kontrollerades internmärkningen på förvarade produkter i framförallt kylar och frysar. Vidare kontrollerades att separeringen av livsmedel i kylarna var tillräckligt bra och att lokalen inte var underdimensionerad i förhållande till den mängd portioner som serverades.

Sammantaget bedömdes 20 procent (12 stycken) av lokalerna vara underdimensionerade, det vill säga att det fanns otillräckligt med lagrings- och beredningsutrymmen i förhållande till produktionen. Bland kommentarerna i utrymmet för fritext fanns ett flertal som rörde just begränsade utrymmen.

Soprummen kontrollerades i avseendet om de var rena och att de inte användes för lagring av livsmedel, städutrustning eller andra föremål som inte var sopor. Den här kontrollpunkten var med då detta hade påträffats vid tidigare inspektioner då utrymmena varit begränsade.

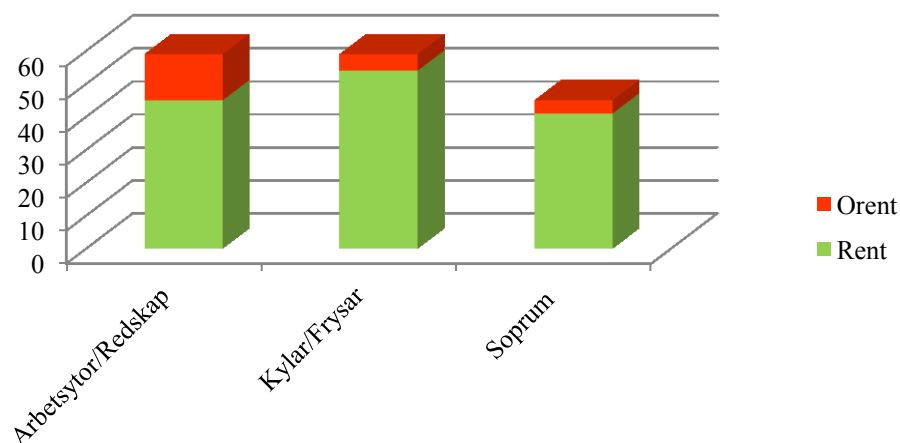
På samtliga besökta restauranger kontrollerades att föremål, framförallt livsmedel, inte förvarades på golv i lokalen eller på golv i kylar och frysar. Andelen restauranger med avvikelse på denna punkt var 30 procent (18 stycken). Med golvförvaring menas att livsmedel eller kartonger med livsmedel som sedan flyttas upp på arbetsbänkar förvaras på golvet med risk för att bli smutsiga och därmed kontaminera rena utrymmen.



Figur 1. Figuren visar andel avvikelser för märkning, separering i kylar och frysar, underdimensionering av lokal, om soprummet användes till lagringsplats samt om golvförvaring förekom.

Rengöring

En av kontrollpunkterna som kontrollerades vid inspektionen var rengöring. Sammantaget bedömdes 23 (16 procent) av de 142 kontrollerade områdena som otillräckligt rengjorda. De vanligaste förekommande rengöringsbristerna var rödmögel i diskmaskinen, orena kylar och kyllister samt orena ismaskiner. Av de kontrollerade områdena kylar/frysar samt soprum bedömdes 9 procent (5 stycken) vara orena. För kontrollerade arbetsytor/redskap bedömdes 14 procent (åtta stycken) vara orena.

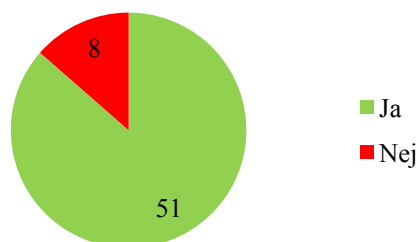


Figur 2. Figuren visar hur stor andel av de kontrollerade områdena kylar/frysar, arbetsytor/redskap samt soprum som bedömdes som otillräckligt rengjorda.

Kunskaper

Kontrollpunkten ”kunskaper” behandlar den sammanfattade bedömningen om personalens kunskaper i avseende på samtliga kontrollområden. En bedömning av otillräckliga kunskaper kan också vara om personalen inte kyler ner varmt livsmedel tillräckligt snabbt och på rätt sätt. I det fall en stor hink med köttgryta i ett kylskåp håller +35 C° 14 timmar efter avslutad upphettning och påbörjad nedkylning kan det bedömas som att personalen antingen har otillräckliga kunskaper eller slarvar medvetet. Exempel på tillräckliga kunskaper är att personalen vet hur livsmedel ska separeras, vilken temperatur ett förvaringsutrymme ska ha och hur nedkylning ska genomföras på ett säkert sätt. Medvetet slarv trots vissa kunskaper tyder ändå på en djupare kunskapsbrist eftersom man inte fullt ut förstår konsekvenserna av felaktig hantering. Sammantaget bedömdes 86 procent (51 stycken) ha tillräckliga kunskaper.

Tillräckliga kunskaper Antal



Figur 3. Figuren visar hur många av verksamheterna som bedömdes ha personal med tillräckliga kunskaper.

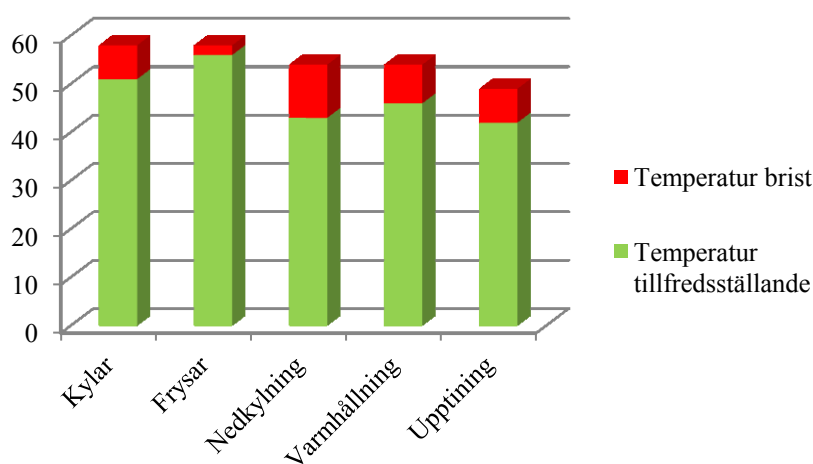
Temperaturprocesser

Under kontrollpunkten temperaturprocesser gavs avvikelser för bristfällig rutin för temperaturkontroll i kylar och frysar samt vid nedkylning, varmhållning och upptining.

De avvikelser som noterades för kontrollpunkten nedkylning berodde på att verksamheten kylde ned mat utan temperaturkontroller.

Vid upptining kan en avvikelse noteras om livsmedlet till exempel tinas i rumstemperatur under natten och vid kontrollen mäts till rumstemperatur.

Sammantaget fick 20 procent (tolv stycken) av de kontrollerade nedkylningarna avvikelser och 18 procent (elva stycken) av varmhållningarna.



Figur 4. Kontrollpunkt tid- och temperaturprocesser samt avvikelse för respektive kontrollområde.

Diskussion och slutsatser

De kontrollområden där resultaten visade sig ha flest avvikelser var rengöring, golvförvaring och nedkylning.

Rengöring

Enligt fritexten på checklistan gällde de flesta avvikelser otillräcklig rengöring av kylar, ismaskiner och diskmaskiner (avvikelserna för diskmaskiner gällde nästan uteslutande förekomst av rödmögel). Av de kontrollerade områdena kylar/frysar samt soprum bedömdes nio procent (fem stycken) vara orena. För kontrollerade arbetsytor/redskap bedömdes 14 procent (åtta stycken) vara orena.

Nedkylning

För kontrollerad nedkylning gällde att 20 procent (tolv stycken) av verksamheterna kylde ner livsmedel utan temperaturkontroll.

Separering

Separeringen av livsmedel i kylar var överlag god då 95 procent (56 stycken) bedömdes som tillfredställande vilket är positivt då 20 procent (tolv stycken) av utrymmena i verksamheterna bedömdes vara överbelastade.

Soprum

Tidigare erfarenheter har visat att soprum ibland används som lagringsplats när köksutrymmena är begränsade. Därför ingick en kontrollpunkt där soprummen kontrollerades i avseende på övrig förvaring och tillräcklig rengöring. Av de 41 kontrollerade soprummen innehöll inget någon förvaring av annat än sopor. Endast fyra soprum bedömdes vara otillräckligt rengjorda.

Golvförvaring

Andelen restauranger med avvikelse på denna punkt var 30 procent (18 stycken). Med golvförvaring menas att livsmedel eller kartonger med livsmedel som sedan flyttas upp på arbetsbänkar förvaras på golvet med risk för att bli smutsiga och därmed kontaminera rena utrymmen.

Kunskaper

Andelen verksamheter som bedömdes ha personal med otillräckliga kunskaper var 14 procent (nio stycken). Detta är en lägre andel än för några av kontrollområdena med högst andel avvikelser. Slutsatsen är att avvikelser förekommer trots att kunskap finns. Det i sin tur tyder på att anställd personal har tillräckliga kunskaper men av någon anledning inte gör rätt. Under sommarmånaderna har vi sett att antalet personal ökar och att semestervikarier ibland tas in. Det skulle kunna vara en orsak till lägre kunskapsnivåer. Medvetet slarv motiveras ofta med tidsbrist.

Sammanfattad bedömning

Rapporten redovisar andelen brister inom olika kontrollområden.

En omvänd redovisning, dvs. avseende andelen kontrollområden som inte noterats ha brister visar på ett tydligare sätt att resultatet ändå måste bedömas som gott.

Kontrollområde	Antal kontrollerade	Antal utan avvikelse	Andel utan avvikelse
Rengöring	59	51	86 %
Nedkylning	59	47	80 %
Separering	59	56	95 %
Soprum	41	41	100 %
Golvförvaring	59	41	70 %
Kunskaper	59	51	86 %

Sammanfattat bedömer miljöförvaltningen att resultatet är tillfredsställande. För de brister som behövde extra kontroll har förvaltningen följt upp att korrigering åtgärder vidtagits av företagen.

Eftersom resultaten sammantaget är tillfredsställande, bedömer förvaltningen att ingen särskild uppföljning av projektet behövs under 2012. Fortsatta kontroller genomförs inom ramen för ordinarie planerad kontroll.

Bilaga Rapport Turist 2011 Checklista

Turistprojekt 2011

Verksamhetsnamn: _____ Datum: ____/____/____ Klockslag: ____:____ Distrikt: _____ Portioner nu : _____st
Portioner övr: _____st

Buffé	☐	☐	Återanvändning:	☐
Finns buffé?	JA	NEJ	JA	NEJ

Kommentarer

Rengöring	☐	☐
Arbetsytor/Redskap:	JA	NEJ
Kylar/Frysar:	JA	NEJ

Kommentarer

Temperaturer	☐	☐	Rutiner	☐	☐
Kylar	JA	NEJ	JA	NEJ	
Frysar	JA	NEJ	JA	NEJ	
Nedkylning	JA	NEJ	JA	NEJ	
Varmhållning	JA	NEJ	JA	NEJ	
Upptining	JA	NEJ	JA	NEJ	

Kommentarer

Förvaring, lagring, hantering	☐	☐
Golvförvaring (kyl/frys/torrfförråd)	JA	NEJ
Märkning	JA	NEJ
Separering kylar	JA	NEJ
Överbelastning	JA	NEJ

Kommentarer

Tillräckliga kunskaper	☐	☐
	JA	NEJ

Kommentarer
