

Revision av pizzerior 2016



Utförd av miljö- och hälsoskyddskontoret i Jönköpings kommun
Skreven av Johanna Hänninen, 2016-11-14

Sammanfattning

Under 2016 har miljö- och hälsoskyddskontorets livsmedelsenhet genomfört revisioner av pizzerior i Jönköpings kommun. Kontrollerna har inriktats på hanteringen av kebab. Resultatet visar att kebabhanteringen är säker hos en stor del av pizzerierna i kommunen. Det finns dock brister i vissa av verksamheterna i bland annat rutiner för temperaturer och information till gästerna.

Inledning

Vid planeringen av livsmedelstillsynen för 2016 bedömdes pizzerior som lämpliga verksamheter att genomföra revisioner av. Kontrollen skulle inriktas på hanteringen av kebab. Bedömningen gjordes med tanke på att pizzeriorna inte blivit reviderade på flera år. Den gjordes också med tanke på att hanteringen i pizzeriorna är riskfylld och att många av kommunens invånare väljer att äta i dessa verksamheter. Konsekvenserna av en felaktig hantering kan med andra ord bli stor.

Syfte

Syftet med kontrollerna i projektet var att se till att enbart säkra livsmedel ska serveras i pizzerior i kommunen. De kontrollmetoder som valts för verksamheterna i projektet bedöms ge en effektiv och ändamålsenlig kontroll som uppfyller syftet.

Metod

Revisionerna genomfördes under april och maj 2016. Sammanlagt var det 48 verksamheter som skulle kontrolleras i projektet, det är samtliga verksamheter som är registrerade som pizzerior i kommunen. Några av pizzeriorna föll bort ur projektet av olika anledningar, bland annat på grund av ägarbyten. Det ledde till att det till slut var 43 pizzerior som kontrollerades i projektet.

De kontrollpunkter som valdes ut var följande:

- 2. Råvaror och förpackningsmaterial
- 3. Säker hantering, lagring och transport
- 8. Temperatur
- 9. Personlig hygien
- 11. HACCP-baserade förfaranden
- 12. Information
- 15. Övrigt

En separat checklista med revisionsfrågor togs fram, se bilaga 1. Kontrollerna förannmälades för att verksamhetsutövarna skulle ha tid avsatt till kontrollen. Revisionerna inriktade sig på vilka rutiner som fanns i verksamheten för hanteringen av kebab och huruvida de var ändamålsenliga. Kontrollen följde kebabens genom hela kedjan i pizzerian. Frågor ställdes om allt från beställning och mottagning av varor till hantering och servering. En inspektion genomfördes också i verksamheten som en del av kontrollen, för att kontrollera att beskrivna rutiner verkade fungera. Eventuella bedömningsfrågor som uppstod vid kontrollerna diskuterades på livsmedelsenhetens veckomöten.

Resultat

I 11 av verksamheterna (26 %) konstaterades avvikelser. I 7 verksamheter konstaterades en avvikelse och i 4 verksamheter konstaterades flera avvikelser. I bilaga 2 presenteras samtliga verksamheter som kontrollerades i projektet, med resultatet av kontrollen. Flest avvikelser var inom området ”information”. I några av pizzeriorna fanns det brister i rutiner för temperaturer och kontrollen av dessa.

Några av avvikelserna var inom områden som inte ingick i revisionens checklista men som ändå upptäcktes vid kontrollen och ansågs behöva åtgärdas. Samtliga avvikelser var åtgärdade vid uppföljande kontroll.

Kontrollområde	Avvikelse	Antal
Råvaror och förpackningsmaterial	Ost och skinka förvarades i backar som inte var avsedda för livsmedel.	1
	Temperaturen kontrollerades inte på livsmedel som togs emot från leverantör.	2
Säker hantering, lagring och transport	<i>Inga avvikelser</i>	
Temperatur	Instickstermometer saknades.	2
	Varmhållningen av kebabspett kontrollerades inte.	1
Personlig hygien	<i>Inga avvikelser</i>	
Kunskap	Rutinen för upptining av kebabspett var inte ändamålsenlig.	2
HACCP-baserade förfaranden	Nedkylningen kontrollerades inte.	2
Information	Information till gäster om allergener i maten saknades.	2
	Fetaost var salladsost.	1
	Pizza deklarerades som ”glutenfri” utan att det fanns rutiner för att verifiera detta.	1
	Danskt kött deklarerades som svenskt kött i menyn.	1
	Parmaskinka var lufttorkad skinka. Verksamheten kunde inte visa via förpackning eller följesedlar att parmesanosten var parmesanost.	1
Övrigt	<i>Inga avvikelser</i>	

Tabell 1. Beskrivning av avvikelser i projektet, inom vilket kontrollområde avvikelser konstaterades samt i hur många verksamheter.

Diskussion och slutsats

Resultatet tyder på att det i de allra flesta pizzeriorna i kommunen finns en väl fungerande och säker hantering av kebab. Något som på sätt och vis kan bekräftas av de få anmälningar av misstänkt matförgiftning som inkommer för den här typen av verksamheter.

Några av de avvikelser som konstaterats har inte handlat om direkta risker för konsumenten utan om att konsumenten kan luras. Det bekräftar den bild som vi kan se generellt i livsmedelskontrollen och är inte typiskt för just pizzerior.

Orsaken till avvikelserna kan vara flera. I vissa fall beror det på en bristande kunskap hos livsmedelsföretagarna. I andra fall kan det bero på ekonomisk vinning eller rent slarv. En slutsats vi kan dra är i alla fall att kunskapsnivån behöver höjas i vissa av dessa verksamheter. Förhoppningen är att kontrollerna i projektet och de uppföljningar som gjorts när avvikelser konstaterats har bidragit till en sådan kunskapshöjning.

Bilaga 1

Checklista Revision av Pizzerior 2016

2. Råvaror och förpackningsmaterial

- Vilken typ av kött används till kebaben? Används flera olika köttslag?
- Byggs spetten i verksamheten eller köps färdiga spett in?
- Var beställs köttet till kebaben ifrån?
- Hur mycket kött beställs?
- Vad kontrolleras när ni får en leverans av kebabskött?
- När är det inte ok att ta emot en vara?
- Vad gör ni med varor ni inte kan ta emot?
- Hur ofta får ni varuleverans?
- Vilken tid på dagen brukar de komma?
- Vem ansvarar för att varorna tas om hand?

3. Säker hantering, lagring och transport

- Hur förvaras kebaben?
- Separerad från andra livsmedel?
- Vilka typer av livsmedel anser ni är viktigt att hålla isär?
- Varför är det viktigt att hålla isär just de livsmedlen?
- Hur går det till när kebaben hanteras/förbereds? Hur lång tid tar det?

8. Temperatur

- Vilka krav på temperaturer har ni för kebabskött (kyl, frys, varmhållning)?
- Hur övervakar ni temperatur i kylar och frysar?
- När mäter ni temperaturer på kylar och frysar?
- Hur går upptining till?
- Hur går varmhållningen till? Hur lång tid? Hur mäts den? Vilken typ av termometer?
- Vad gör du om temperaturen är för hög/låg (kyl, frys eller varmhållning)?
- Visa mig hur termometern fungerar.

9. Personlig hygien

- Var finns handtvättsmöjligheter? Finns det varmvatten i alla tvättställen? Tvål och papper?
- När tvättar ni händerna?
- Använda plasthandskar? Vad finns för rutin för det i så fall?
- Hur ska den som jobbar i köket vara klädd? Hur tvättas arbetskläderna?
- Får personalen använda smycken, piercingar, nagellack, snus m.m.?
- Vid rökning, hur gör ni med kläder m.m.?

11. HACCP-baserade förfaranden

- Hur kyls köttet ned?
- Mäts temperaturen vid nedkylningen? Hur och när?
- Återupphetas köttet?

- Mäts temperaturen vid återupphettningen? Hur och när?
- Dokumenteras nedkylning och återupphettning?

12. Information och märkning

- Vad står om kebaberna i menyn?
- Nämns köttslag? I så fall kontrollera om det stämmer med förpackningar och följesedlar.
- Nämns andra "dyra" livsmedel i menyn? Kontrollera om det stämmer med förpackningar och följesedlar.

2. Förpackningsmaterial

- Vilka förpackningsmaterial används till kebaberna?
- Vet ni att de är lämpade för livsmedel?
- Vilka krav ställer ni på de förpackningsmaterial som köps in?

15. Övrigt

- Kontrollera så att de uppgifter vi har om verksamheten stämmer.
- Kontrollera så att riskklassningen är aktuell.

Gör en inspektion i verksamheten för att se så att det som beskrivits stämmer, titta t.ex. på:

- 2. Om mottagning av varor pågår, studera hur det går till.
- 3. Hur förvaras kebaberna? Separat? Övertäckt?
- 3. Iaktta hur kebaberna hanteras.
- 8. Be dem mäta temperaturen där köttet förvaras.
- 8. Mät själv faktiska temperaturer på kyl/frysförvaring och varmhållning.
- 9. Kolla över handtvättmöjligheter.
- 11. Om nedkylning/återupphettning pågår, kontrollera hur det görs.
- 2. Kolla förpackningsmaterial och om de är lämpade för livsmedel.

Bilaga 2

Kontrollerade verksamheter, med kontrollresultat

Verksamhet	Resultat
12:an, Restaurang och Pizzeria	Utan avvikelser
39:ans Pizzeria	Med avvikelser
Aladdin restaurang & pizzeria	Utan avvikelser
Alcamo	Utan avvikelser
Barnarps pizzeria	Med avvikelser
Bella Pizzeria	Utan avvikelser
Biblos Pizzeria	Med avvikelser
Campino	Utan avvikelser
Catania Pizzeria	Utan avvikelser
Cucchini Restaurang & Pizzeria	Med avvikelser
Dalvik Pizzeria	Utan avvikelser
Din Pizzeria	Med avvikelser
Ekhagens Pizzeria	Utan avvikelser
El Padrino Pizzeria	Utan avvikelser
Evergreen Restaurang & pizzeria	Utan avvikelser
Georges Pizzeria o Gatukök	Utan avvikelser
Giannino	Utan avvikelser
Glass På Plats	Utan avvikelser
Kaxholmens Pizzeria	Utan avvikelser
Kebabhörnan	Med avvikelser
La Mia Pizzeria	Utan avvikelser
Majstången	Med avvikelser
Mariebo Pizzeria	Utan avvikelser
Milano Pizzeria	Utan avvikelser
Norra Mo Restaurang & Pizzeria	Med avvikelser
Nova Pizzeria Paris	Utan avvikelser
Nya Pizzeria Happy Time	Utan avvikelser
Papillon pizzeria	Med avvikelser
Pizza 4 you	Med avvikelser
Pizzeria Bella Marie	Utan avvikelser
Pizzeria Hawaii	Utan avvikelser
Prima Pizzeria	Utan avvikelser
Rhodos Pizzeria	Utan avvikelser
Rimini pizzeria	Utan avvikelser
Rosens pärla	Utan avvikelser
Salles pizzeria	Utan avvikelser
San Marino Pizzeria	Utan avvikelser
Santorin Pizzeria	Utan avvikelser
Shalom Pizzabutik	Utan avvikelser

Thörn pizzeria	Med avvikelse
Tigris, Pizzeria	Utan avvikelse
Valentino Pizzeria	Utan avvikelse
Verona, Pizzeria	Utan avvikelse

MILJÖ- OCH HÄLSOSKYDDSKONTORET
Besöksadress Juneporten, Västra Storgatan 16, Jönköping. Tfn 036-10 50 00
miljo@jonkoping.se



**JÖNKÖPINGS
KOMMUN**