



**JÖNKÖPINGS
KOMMUN**

Dnr 2012- 2669

Allergikost - Pizzerior Våren 2012



**Utförd av
Miljökontoret i
Jönköpings kommun**

Skriven av Malin Malmberg 2012-06-29

Inledning

Delar av den planerade livsmedelskontrollen i Jönköpings kommun bedrivs i projektform. Ett av projekten som genomfördes var ”Allergikost Pizzerior 2012” där 47 pizzerior ingick. De besökta pizzerierna är listade i bilaga 1, där även resultatet från inspektionerna framgår. Inspektionerna genomfördes under mars v 12 t o m maj v 22 2012.

Syfte

Projektets syfte var att genom inspektioner på pizzerior inventera hanteringen av glutenfria pizzor, så att man kan säkerställa att inga allergiska/överkänsliga personer får reaktioner av maten de äter.

Metod

Kontrollmetoden som användes var inspektion. Fyra livsmedelsinspektörer genomförde kontrollerna som var oanmälda.

Projektet startade med att en projektplan togs fram. Vilka objekt som skulle ingå i projektet bestämdes vid den årliga verksamhetsplaneringen i slutet av år 2011.

Objekten fördelades på inspektörerna och olika problemställningar har diskuterats löpande och lägesuppföljningar har gjorts varje vecka vid möte på livsmedelsenheten.

Vid kontrollerna användes en checklista som har utgått ifrån Livsmedelsverkets rapporteringsformulär för kontrollresultat. Inriktningen på kontrollen var på följande rapporteringspunkter och var begränsad till den hantering som kontrollerades:

- Infrastruktur, lokaler och utrustning
- Råvaror och förpackningsmaterial
- Säker hantering, lagring och transport
- Rengöring och desinfektion
- Temperatur
- Personlig hygien
- Utbildning
- HACCP- baserade förfaranden
- Information - hälsorisk med märkningen
- Övriga krav - korrekt registrering

Avvikelse och eventuella andra synpunkter noterades i en kontrollrapport som skickades till respektive pizzeria. I kontrollrapporten skrevs en bedömning med alternativen ”med avvikelse” eller ”utan avvikelse”. Samtliga avvikelser har eller kommer att följas upp men de kommer inte att ingå i projektet. Uppföljning innebär inte alltid ett besök på plats utan det kan också innebära att företagarens åtgärder presenteras via telefon eller mejl.

Resultat

Vid inspektionerna på de 47 pizzeriorna konstaterades totalt 51 avvikelser. Dessa avvikelser var fördelade på 30 anläggningar, de övriga 17 pizzeriorna hade inga avvikelser. Antal avvikelser varierade mellan 1 och 5 stycken. Inom vilka rapporteringspunkter avvikelserna var framgår av tabell 1 nedan. I samma tabell finns även exempel på brister som ger avvikelse inom respektive rapporteringspunkt.

Rapporteringspunkt	Antal avvikelser	Exempel på brister
1. Infrastruktur, lokaler och utrustning	2	Ändamålsenlig utrustning saknas.
2. Råvaror och förpackningsmaterial	0	Ankomstkontroll.
3. Säker hantering, lagring och transport	3	Rutiner för allergener brister eller saknas. Det finns saker som inte behövs för verksamheten i lokalen (ovidkommande föremål). Golvförvaring. Det brister vid övertäckning av livsmedel.
6. Rengöring och desinfektion	7	Rutin för rengöring brister. Det är smutsigt i lokalen. Städredskap i dåligt skick.
8. Temperatur	7	Rutin för temperaturmätning saknas. Termometer saknas i verksamheten.
9. Personlig hygien	3	Det saknas flytande tvål och/eller pappershanddukar vid handtvättställ. Rutin för personlig hygien följs inte.
10. Utbildning	0	Personalen saknar grundläggande kunskaper i livsmedelshygien samt allergikost.
11. HACCP-baserade förfaranden	6	Rutin för nedkylning- saknas/brister.
12. Information (märkning)	23	Rutin för information och/eller märkning brister.
15. Övriga krav	0	Livsmedelsföretagaren har inte lämnat korrekta uppgifter för registrering av anläggningen.

Tabell 1 – Rapporteringspunkter med antal avvikelser och exempel på brister.

Diskussion och slutsats

Det var 17 verksamheter som inte hade några avvikelser och övriga 30 pizzerior hade ett fåtal avvikelser.

Avvikelse konstaterades inom 7 rapporteringspunkter (se tabell 1).

Rapporteringspunkterna var: 1. Infrastruktur, lokaler och utrustning, 3. Säker hantering, lagring och transport, 6. Rengöring och desinfektion, 8. Temperatur och 9. Personlig hygien, 11. HACCP- baserade förfaranden och 12. Information.

För de anläggningar som har fått avvikelser kan orsaken till detta vara:

- Rutiner som finns på anläggningen fungerar inte.
- Tillräckligt med tid avsatt för t.ex. rengöring saknas.

Det uppmärksammades en hel del brister i informationen på menyerna, vilket skulle kunna innebära en risk att maten som serveras kan innehålla otillåtna eller oönskade ämnen eller ingredienser.

Särskild utrustning och utrymme särskilt avsedda för hantering av glutenfria pizzor användes inte. Däremot fanns bra rutiner för hanteringen. Brister fanns däremot i frågan hur det säkerställdes att pizzorna var glutenfria efter tillagningen. I de verksamheterna där det angavs att det fanns glutenfria pizzor på menyn och hanteringen inte kunde säkerställa att de verkligen var glutenfria, ansåg vi att det var en avvikelse. I de fall där de kunde säkerställa hanteringen blev det ingen avvikelse.

Avvikelse inom kontrollområdet information gavs när märkningen på menyn inte stämde med det som serverades. Exempel på det kunde vara att det angavs fetaost på menyn men det serverades salladsost eller såkallad "vitost".

Bland övriga avvikelser som bristande rengöring, temperaturkontroller, personlig hygien och säker hantering, lagring och transport var rutinerna otillräckliga.

Viktiga förutsättningar för att kunna tillaga säker specialkost utan risk för den som blir serverad är:

- Att personalen arbetar löpande med uppdateringar av de rutinerna som verksamheterna har.
- Rutiner som minimerar riskerna, till exempel städ- och rengöring, mottagning och märkning.
- Separata utrymmen för förvaring och tillagning och separat utrustning.

Syftet med att utföra tillsynen i projektform under en avgränsad tid var att kontrollen skulle bli mer effektiv och bedömningarna så lika som möjligt. Diskussioner om bedömningar har förekommit under projektets gång. Dessa diskussioner har ofta resulterat i att inspektörerna gemensamt har fattat beslut kring hur bedömningen i sakfrågan ska göras. Diskussionerna har troligtvis lett till att kontrollen blivit mer effektiv och enhetlig.

Bilaga 1

Sammanställning över besökta anläggningar samt antal avvikelser

Anläggning	Antal avvikelser
R2	Inga avvikelser
GEORGES PIZZERIA O GATUKÖK	Inga avvikelser
MATBIFFEN	Inga avvikelser
TIGRIS, PIZZERIA	Inga avvikelser
PIZZERIA CAMPINO	Inga avvikelser
GRENNABAREN MAC ANDRÉE	Inga avvikelser
RESTAURANG ALFRED	Inga avvikelser
EKHAGENS PIZZERIA	Inga avvikelser
LIMARA, PIZZERIA	Inga avvikelser
SHALOM PIZZABUTIK	Inga avvikelser
PIRI PIRI HUSKVARNA	Inga avvikelser
MONTE CARLO PIZZERIA	Inga avvikelser
ROSENS PÄRLA	Inga avvikelser
PIZZERIA SAMI PIZZA 4 YOU	Inga avvikelser
DAL BAFFO, RESTAURANG	Inga avvikelser
HAPPY TIME PIZZERIA & RESTAURANG	Inga avvikelser
ÄLGHORNETS PIZZERIA	Inga avvikelser
CUCCHINI RESTAURANG & PIZZERIA	1 avvikelse
MILANO, PIZZERIA	1 avvikelse
DALVIKS PIZZERIA	1 avvikelse
PINOCCHIO, PIZZERIA	1 avvikelse
BARNARPS PIZZERIA	1 avvikelse
SÖDERHÖRNAN, RESTAURANG & BAR	1 avvikelse
TORTELLINI PIZZA & PASTA HOUSE	1 avvikelse
PRIMA PIZZERIA	1 avvikelse
RHODOS PIZZERIA	1 avvikelse
DON CAMILLO, PIZZERIA	1 avvikelse
NOVA PIZZERIA	1 avvikelse
BELLA PIZZERIA	1 avvikelse
EVERGREEN, RESTAURANG & PIZZERIA	1 avvikelse
39:ANS PIZZERIA	1 avvikelse
SOLBACKENS CAFÉ & KONDITORI	1 avvikelse
PIR KRO	1 avvikelse
12:AN, RESTAURANG & PIZZERIA	2 avvikelser
SAN MARINO PIZZERIA	2 avvikelser
THÖRN PIZZERIA	2 avvikelser
PAPILLON, PIZZERIA	2 avvikelser
VÄTTERSTRANDENS PIZZERIA	2 avvikelser
EL PADRINO PIZZERIA	2 avvikelser
VALENTINO PIZZERIA	2 avvikelser
PRIMO PIZZERIA	2 avvikelser
SANTORIN PIZZERIA	2 avvikelser
VERONA, PIZZERIA	2 avvikelser

BANKERYDS GATUKÖK OCH PIZZERIA	2 avvikelser
MICKELS PIZZERIA	3 avvikelser
ALCAMO	4 avvikelser
KAXHOLMENS PIZZERIA	5 avvikelser

MILJÖKONTORET
Besöksadress Juneporten, Västra Storgatan 16, Jönköping. Tfn 036-10 50 00. Fax 036-10 77 86
miljo@jonkoping.se



**JÖNKÖPINGS
KOMMUN**