

Restauranger våren 2011



**Utförd av
miljökontoret i
Jönköpings kommun**

Skriven av Maria Sandquist 2011-07-07

Inledning

Under 2011 bedrivs delar av den planerade livsmedelskontrollen i Jönköpings kommun i projektform. Ett av projekten som genomförts är ”Restauranger våren 2011”. 73 restauranger ingick i projektet. De besökta verksamheterna är listade i bilaga 1 där även resultatet framgår. Inspektionerna genomfördes under april till juni 2011.

Syfte

Ett syfte vi vill uppnå är en ökad livsmedelssäkerhet på livsmedelsanläggningarna i kommunen. Syftet med att utföra tillsynen i projektform under en koncentrerad tid är att kontrollen ska bli mer effektiv och bedömningarna så lika som möjligt på anläggningarna.

Metod

Kontrollmetoden har varit inspektion och i det närmaste har alla varit oanmälda. Det har varit fem livsmedelsinspektörer som har genomfört inspektionerna.

Projektet startade med att en projektplan togs fram. Vilka objekt som skulle ingå bestämdes vid den årliga verksamhetsplaneringen i slutet av 2010. Objekten är placerade i olika delar av kommunen med tonvikt på de östra delar i Jönköpings centrum samt Huskvarna, Gränna, A6 och Solåsen.

Objekten fördelades jämnt på handläggarna och projektet startades med inspektioner tillsammans på anläggningarna. Detta för att bedömningar ska bli så enhetliga och rättvisande som möjligt. Problemställningar har diskuterats och lägesuppföljning har gjorts varje vecka vid möte på enheten.

Vid inspektionerna användes en checklista som har utgått ifrån Livsmedelsverkets rapporteringsformulär för kontrollresultat.

Inriktningen på kontrollen har varit följande rapporteringspunkter:

- infrastruktur.
- råvaror och förpackningsmaterial.
- säker hantering, lagring och transport.
- rengöring och desinfektion.
- temperatur.
- personlig hygien.
- HACCP-baserade förfarande (värmebehandling och nedkylning).
- information, (hälsorisk med märkningen)
- övriga krav.

Valda kontrollområden och metoder motiveras med att områdena är väsentliga för att säker mat ska kunna serveras på restaurangerna.

Avvikelse och eventuella andra synpunkter noteras i en kontrollrapport. I kontrollrapporten skrivs även en bedömning med alternativen ”med avvikelse” eller ”utan avvikelse”.

Eventuella avvikelser har följts upp men resultatet från uppföljningar har inte tagits med i rapporten.

Resultat

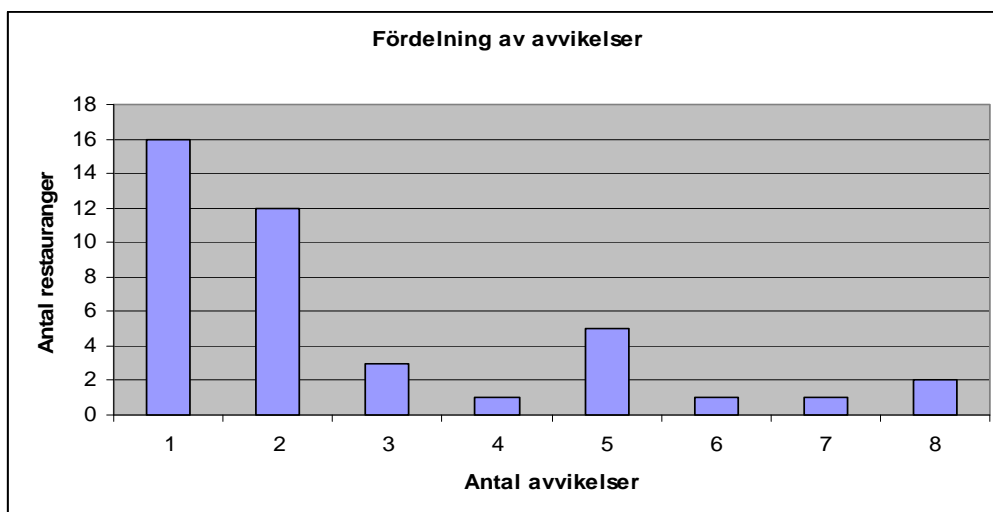
Vid inspektionerna av 73 restauranger under april – juni 2011 visade resultatet på totalt 107 avvikelser. Dessa avvikelser var fördelade på 41 restauranger, de övriga 32 hade inga avvikelser. Antal avvikelser på respektive restaurang varierar mellan en till åtta stycken. Inom vilka rapporteringspunkter avvikelserna har varit framgång 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, även fordon	15	Planlösningen i lokalen innebär korsande flöden. Oren och ren hantering är inte separerad. Olämpliga material på ytor som är svåra att hålla rena. Det finns inte tillräcklig belysning. Underhållet i lokalen är eftersatt.
2. Råvaror och förpackningsmaterial	5	Man kontrollerar inte varor som kommer till restaurangen vad det gäller temperatur.
3. Säker hantering, lagring och transport	16	Det finns saker som inte behövs för verksamheten i lokalen (ovidkommande föremål) Man förvarar på golvet. Det brister vid övertäckning av livsmedel samt förslutning av förpackningar till livsmedel vid förvaring. Rutiner för allergener brister.
6. Rengöring och desinfektion	25	Det är smutsigt i lokalen t.ex. tak, väggar och städmaterial.
8. Temperatur	23	Kylförvaring sker vid för hög temperatur. Upptining sker inte under kontrollerade former. Frysvaror förvaras vid för hög temperatur.
9. Personlig hygien	10	Det saknas flytande tvål och/eller pappershanddukar vid handtvättställ. Rutin för personlig hygien följs inte.
11.HACCP-baserade förfarande	11	Det finns inte fungerande rutiner för kontroll av nedkylningen.
12. Information (märkning)	2	Information och/eller märkning brister vad det gäller allergener.
15. Övriga krav	0	Livsmedelsföretagaren har lämnat korrekta uppgifter för registrering av anläggningen.

Tabell 1- Rapporteringspunkter med avvikelser och exempel på brister.

Diskussion och slutsats

Resultatet från detta projekt var bra, hela 32 restauranger hade inga avvikelser alls. 41 restauranger hade en till åtta avvikelser. Det var totalt 107 avvikelser och räknar man ut ett medelvärde på antal avvikelser per restaurang hamnar det på 1,5. Den övervägande delen av restaurangerna hade alltså ingen eller bara någon avvikelse.



Det har inte genomförts något tidigare projekt med dessa restauranger som det går att jämföra med. Objekten som ingår är lite varierade. Några är rena personalmatsalar kopplade till något företag, andra "vanliga" restauranger eller pizzeria restauranger. Det som är gemensamt är att de bereder livsmedel från grunden och tillhandahåller varm mat.

Vid projektet konstaterades avvikelser inom 8 olika rapporteringspunkter. Fem rapporteringspunkter fick 10 eller flera avvikelser totalt. Två rapporteringspunkter fick 20 eller flera avvikelser. Dessa två rapporteringspunkter var rengöring och temperatur och dessa kommenteras nedan.

Många avvikelser gäller temperatur. När avvikelser ges under denna punkt har man t.ex. konstaterat att kylvaror förvaras i för hög temperatur, att varmhållen mat förvaras vid för låg temperatur eller att det inte finns en bra fungerade termometer som det går att mäta med på anläggningen. Det är viktigt att livsmedelsföretagaren har kontroll på de livsmedel som förvaras, tillagas och varmhålls. Håller man livsmedel vid felaktig temperatur under lång tid kan detta medföra att mikroorganismer tillväxer och i en förlängning kan dessa orsaka en matförgiftning. Produkterna håller inte så länge eller innehåller inte de näringsämnen som förväntas. Det är både tiden och temperaturen som inverkar. Förvarar man en produkt vid för hög eller låg temperatur under en kortare period påverkar detta troligen inte kvalitén på livsmedlet. Livsmedelsföretagaren ska ha kontroll på temperaturerna för att kunna tillhandahålla säkra livsmedel.

Många avvikelser gäller också rengöring. Rutiner för rengöring brister oftast vid avvikelser under denna rapporteringspunkt. Rutinerna är inte tillräckligt uppstyrda vilket gör att man glömmar saker som är viktiga. Rengöring som ska göras sällan men ändå måste göras glöms lätt bort. Exempel på saker man glömmar är att rengöra lister i kylskåp, strömbrytare, dörrhandtag, hyllor och ventilationsdon i tak. Städredskap som används kan vara smutsiga och ofräscha. Det går inte att göra rent med smutsiga redskap.

Det förekommer också brister på rengöringen på ytor och redskap i kontakt med livsmedel. De brister som kan förekomma här är att utrustning som används till grönsakshantering är inte rengjord och gammal smuts finns kvar. Det förekommer också att man har placerat utrustning olämpligt. Exempelvis har tallrikar placerats under arbetsbänkar och dessa har inte varit rena på grund av att de utsatts för stänk i samband med rengöring av golv. Brister på rengöring kan också innebära en risk att livsmedel förorenas. Risken är därför inte bara att mikroorganismer kan tillväxa utan även att smuts, damm m.m. kan hamna i produkten. Fett från en dåligt rengjord ventilationskåpa kan droppa ner på maten på stekbordet. Det är inte så fräscht med tanke på att fettet kan vara härsket och fullt med smuts.

Några anläggningar har fått många avvikelser. Orsaken till detta kan vara flera.

- Kunskaper saknas eller är bristfälliga.
- Rutiner som finns på anläggningen fungerar inte tillfredställande.
- Den ansvarige livsmedelsföretagaren som i vanliga fall styr upp har tagit en längre ledighet.
- Restaurangen ska säljas och man har släppt på rutinerna.
- Det kan vara slarv och slentrian.
- Man avsätter inte tillräckligt med tid för t.ex. rengöring.
- Antal avvikelser kan även påverkas av när anläggningen har fått tillsynsbesök senast.

Livsmedelsföretagaren ansvarar alltid för att en säker hantering av livsmedel sker på anläggningen. Alla avvikelser har eller kommer att följas upp på ett eller annat sätt. Uppföljning innebär inte alltid ett besök på plats utan det kan också innebära att livsmedelsföretagaren presenterar åtgärder på annat sätt. Till exempel kan en underhållsplan för brister på underhåll skickas in. Uppföljningarna av avvikelser presenteras inte i någon rapport utan varje handläggare ansvarar för att dessa genomförs tillsammans med ansvarig livsmedelsföretagare.

Bilaga 1

Sammanställning över besökta anläggningar samt bedömning

Anläggningens namn	Bedömning
AMALIAS HUS HOTEL I GRÄNNA AB	Utan avvikelser
ARLA PERSONALMATSAL	Utan avvikelser
BENNYS BAR	Utan avvikelser
BOWLING ARENA	Utan avvikelser
BRAHEHUS, RESTAURANG	Utan avvikelser
BRUNSTORPS WÄRDSHUS	Utan avvikelser
DRAGON RESTAURANG	Utan avvikelser
DRAGON RESTAURANG SOLÅSEN	Utan avvikelser
EUROSTOP HOTEL, QUALITY	Utan avvikelser
HASSE PÅ SJÖKANTEN	Utan avvikelser
HUSKVARNA STADSHOTELL	Utan avvikelser
IKEA RESTAURANG	Utan avvikelser
JOHANS BAR	Utan avvikelser
JOHN BAUER - UNDERVISNINGSKÖK	Utan avvikelser
JÖNKÖPINGS HOTELL & KONFERENS	Utan avvikelser
KINNARPS ARENA- RESTAURANG CEZAR	Utan avvikelser
KUNGSPORTEN	Utan avvikelser
MATROSEN, RESTAURANG	Utan avvikelser
NILSSONS MAT & CATERING	Utan avvikelser
OLSENS TWINS	Utan avvikelser
RESTAURANG ALFRED	Utan avvikelser
RESTAURANG KNIV OCH GAFFEL	Utan avvikelser
RESTAURANG Z	Utan avvikelser
SAAB TRAINING SYSTEM	Utan avvikelser
SHANGHAI RESTAURANG	Utan avvikelser
SMÅLANDSGÅRDEN	Utan avvikelser
SPICY HOUSE	Utan avvikelser
STOCKMAKAREN RESTAURANG	Utan avvikelser
STUDION	Utan avvikelser
TAKE A BREAK, GRÄNNA	Utan avvikelser
VÄTTERLEDEN RESTAURANG	Utan avvikelser
ÖRENSBADEN HOTELL	Utan avvikelser

Bilaga 1

Namn	Bedömning
AIR INN	Med avvikelse
AMALIAS KROG	Med avvikelse
BONARELLI	Med avvikelse
CAFE & RESTAURANG KVARNEN	Med avvikelse
CASA GRANDE	Med avvikelse
DAL BAFFO, RESTAURANG	Med avvikelse
EAST END	Med avvikelse
ESTERS KÖK OCH BAR	Med avvikelse
GENZAI SUSHI	Med avvikelse
GRÄNNAGÅRDEN	Med avvikelse
GUANGZHOU RESTAURANG	Med avvikelse
GYLLENE UTTERN	Med avvikelse
HEMMA, RESTAURANG	Med avvikelse
HOT ASIA GROUP	Med avvikelse
JB KOMPETENS	Med avvikelse
KFUM/REST	Med avvikelse
KLUBBHUSGATAN 13	Med avvikelse
KROATORPET	Med avvikelse
LA DOLCE VITA	Med avvikelse
LE BISTRO 42	Med avvikelse
LE TROTTOIR - STORA HOTELLET	Med avvikelse
LINGON RESTAURANG	Med avvikelse
MAJOREN	Med avvikelse
MATLUST RESTAURANG, FLÅKT WOODS SODEXHO	Med avvikelse
OASEN RESTAURANG ÖSTERÄNGEN	Med avvikelse
RAGGMUNKEN RESTAURANG	Med avvikelse
RED LION PUB & RESTAURANG	Med avvikelse
RIBBAGÅRDEN GÄSTGIVERI	Med avvikelse
RYDBERGS RESTAURANG	Med avvikelse
SCANDIC HOTELL ELMIA	Med avvikelse
SESAM MAT & CAFÉ	Med avvikelse
SKINNAREBO GOLFRESTAURANG	Med avvikelse
SOYA EXPRESS	Med avvikelse
SOYA, RESTAURANG	Med avvikelse
TABERG HOTELL	Med avvikelse
TORNARYD SAND GOLF CLUB AB	Med avvikelse
TRE KRONOR LUNCHRESTAURANG	Med avvikelse
WISINGSÖ HOTELL & KONFERENS	Med avvikelse
VÅGEN RESTAURANG	Med avvikelse
VÄSTANÅ HOTEL	Med avvikelse
VÄTTERNS VÄRDSHUS	Med avvikelse

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

MILJÖKONTORET



**JÖNKÖPINGS
KOMMUN**