

Restauranger Hösten 2011



**Utförd av
Miljökontoret i
Jönköpings kommun**

Skreven av Johanna Sandberg Larsson 2012-01-19

Inledning

Under 2011 bedrevs delar av den planerade livsmedelskontrollen i Jönköpings kommun i projektform. Ett av projekten som genomfördes var ”Restauranger hösten 2011” där 65 restauranger ingick. De besökta restaurangerna är listade i bilaga 1, där även resultatet från inspektionerna framgår. Inspektionerna genomfördes under oktober till december månad.

Syfte

Huvudsyftet var att uppnå en ökad livsmedelssäkerhet på livsmedelsanläggningar i kommunen. Syftet med att utföra tillsynen i projektform under en avgränsad tid är att kontrollen ska bli mer effektiv och bedömningarna så lika som möjligt.

Metod

Kontrollmetoden som användes var inspektion och i de allra flesta fall var besöken oanmälda. Sex livsmedelsinspektörer genomförde inspektionerna.

Projektet startade med att en projektplan togs fram. Vilka objekt som skulle ingå i projektet bestämdes vid den årliga verksamhetsplaneringen i slutet av år 2010. Objekten som ingick var placerade i olika delar av kommunen, men med tonvikt på de västra delarna av centrala Jönköping.

Objekten fördelades på inspektörerna och projektet startades med att inspektörerna gjorde inspektioner tillsammans två och två på några anläggningar. Detta för att bedömningarna skulle bli så enhetliga som möjligt. Problemställningar diskuterades löpande och lägesuppföljningar gjordes varje vecka vid möte på livsmedelsenheten.

Vid inspektionerna användes en checklista med rapporteringspunkter som utgått från Livsmedelsverkets rapporteringsformulär för kontrollresultat. Inriktningen på kontrollen var följande rapporteringspunkter:

- Infrastruktur, lokaler och utrustning
- 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 - korrekt registrering

Vid några av inspektionerna konstaterades att det fanns kunskapsbrister hos personalen och därför ansågs även rapporteringspunkten utbildning kontrollerad i dessa fall, trots att den inte var med på checklistan som användes. Avvikelse och eventuella andra synpunkter noterades i en kontrollrapport som skickades till livsmedelsföretagaren. I kontrollrapporten skrevs en bedömning med alternativen ”med avvikelse” eller ”utan avvikelse”. Alla eventuella avvikelser följs upp men resultatet från uppföljningarna har inte ingått i projektet. Uppföljning innebär inte

alltid ett besök på plats utan det kan också innebära att livsmedelsföretagaren presenterar åtgärder via telefon eller mail.

Resultat

Vid inspektionerna på de 65 restaurangerna konstaterades totalt 131 avvikelser. Dessa avvikelser var fördelade på 40 restauranger, de övriga 25 restaurangerna hade inga avvikelser. Antal avvikelser på respektive restaurang med avvikelse varierade mellan en och tio stycken. De flesta, 33 restauranger, hade mellan en och fyra avvikelser. Ett fåtal, sex restauranger, hade mellan 6 och 10 avvikelser. 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	20	Planlösningen i lokalen innebär korsande flöden. Olämpliga material på ytor som blir svåra att hålla rena. Det finns inte tillräcklig belysning. Underhållet i lokalen är eftersatt.
2. Råvaror och förpackningsmaterial	2	Temperatur m.m. kontrolleras inte på ankommande varor.
3. Säker hantering, lagring och transport	16	Det finns saker som inte behövs för verksamheten i lokalen (ovidkommande föremål). Golvförvaring. Det brister vid övertäckning av livsmedel. Rutiner för allergener brister.
6. Rengöring och desinfektion	26	Det är smutsigt i lokalen. Rutin för rengöring brister.
8. Temperatur	37	Kyl/frysförvaring sker vid för hög temperatur. Upptining sker inte under kontrollerade former. Varmhållning sker i för låg temperatur. Termometer saknas i verksamheten.
9. Personlig hygien	11	Det saknas flytande tvål och/eller pappershanddukar vid handtvättställ. Rutin för personlig hygien följs inte.
10. Utbildning	4	Personalen saknar grundläggande kunskaper i livsmedelshygien.
11.HACCP-baserade förfarande	11	Det finns inte fungerande rutiner för nedkylning och/eller återhupphettning.
12. Information (märkning)	4	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

Resultatet i projektet var bra, 25 restauranger hade inga avvikelser och många av restaurangerna hade endast ett fåtal avvikelser. Några få restauranger utmärkte sig med ett stort antal avvikelser.

Under våren 2011 genomfördes ett liknande projekt av miljökontoret i Jönköpings kommun. Då besöktes 73 restauranger och samma kontrollpunkter som i detta projekt kontrollerades. I projektet som genomfördes under våren var 32 av 73 restauranger (44%) utan avvikelser i jämförelse med detta projekt där 25 av 65 restauranger (38%) var utan avvikelser. I båda projekten hamnade de flesta restaurangerna mellan en och fyra avvikelser och några få restauranger fick ett större antal avvikelser (5-10st). I detta projekt konstaterades sammanlagt fler avvikelser än i projektet i våras, 131 avvikelser jämfört med 107 avvikelser. Fördelningen av avvikelser inom olika rapporteringspunkter ser ungefär likadan ut i båda projekten. Det som skiljer sig är att fler avvikelser konstaterats i rapporteringspunkt 8. Temperaturer i detta projekt än i projektet i våras, samt att några fler avvikelser konstaterats på rapporteringspunkt 1. Infrastruktur, lokaler och utrustning.

Avvikelser konstaterades inom nio rapporteringspunkter. Sex rapporteringspunkter fick tio eller fler avvikelser och tre rapporteringspunkter fick 20 eller fler avvikelser (se tabell 1). Dessa tre rapporteringspunkter var: 1. Infrastruktur, lokaler och utrustning, 6. Rengöring och desinfektion och 8. Temperatur. Det stämmer överens med hur resultatet brukar se ut, det är ofta inom dessa områden som avvikelser konstateras.

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

- Kunskaper om livsmedelshygien saknas eller är bristfälliga.
- Rutiner som finns på anläggningen fungerar inte.
- Tillräckligt med tid avsatt för t.ex. rengöring saknas.
- Lång tid sedan anläggningen senast fick ett tillsynsbesök.
- Stor omsättning på personal.
- Lokalen är inte anpassad till verksamheten.

Det är viktigt att i sammanhanget komma ihåg att det alltid är livsmedelsföretagaren som ansvarar för att en säker hantering av livsmedel sker på anläggningen.

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
Fjällstugan	Inga avvikelser
Salotto	Inga avvikelser
Opponenten	Inga avvikelser
Tacobaren/Restaurang Mexiland	Inga avvikelser
Tortellini	Inga avvikelser
Scandic Hotell, Barnarpsgatan	Inga avvikelser
Sushi Bar	Inga avvikelser
Riddersbergs Vårdshus	Inga avvikelser
Tenhultskrogen	Inga avvikelser
Comfort You	Inga avvikelser
Tokeryds Herrgård	Inga avvikelser
Spånhults Herrgård	Inga avvikelser
Aqua	Inga avvikelser
Åtta Glas	Inga avvikelser
Ladan	Inga avvikelser
Anna-Gretas Bar och Mat	Inga avvikelser
Millenium/Bongo Bar	Inga avvikelser
Hela Människan Ria Jönköping	Inga avvikelser
Idas skola, elevrestaurang	Inga avvikelser
Kättilstorps Golfrestaurang	Inga avvikelser
Pallas Atena	Inga avvikelser
Söderhörnan	Inga avvikelser
Chili Thai	Inga avvikelser
Två Kockar	Inga avvikelser
Torsviks Vårdshus	Inga avvikelser
Hot & Gott	1 avvikelse
Victoria, Clarion Collection Hotel	1 avvikelse
City Hotel – Familjen Ericssons	1 avvikelse
Pingstkyrkans Café Gemenskap	1 avvikelse
Sevdabo Hjort	1 avvikelse
Time Out	1 avvikelse
Taste of Beirut	1 avvikelse
Tusen och en natt	1 avvikelse
Lillgården	2 avvikelser
La Mia Pizzeria	2 avvikelser
Pipes of Scotland	2 avvikelser
Sofiehof	2 avvikelser
Jära Restaurang	2 avvikelser
Oasen, Råslätt	2 avvikelser
Take a Break, Hyltena	2 avvikelser
Jungle Thai	2 avvikelser
Harrys	2 avvikelser
Kock och Bar	3 avvikelser

Matbiffen	3 avvikelser
Tex Mex Köket och Kebabbaren	3 avvikelser
Hemma	3 avvikelser
Ztyle	3 avvikelser
Sharkina	3 avvikelser
Café Taste of Beirut	3 avvikelser
Twin City	3 avvikelser
China Palace	4 avvikelser
Spiskroken	4 avvikelser
Mäster Gudmunds Källare	4 avvikelser
Tandoori Palace	4 avvikelser
Centrum	4 avvikelser
Velvet Lounge & Bar	4 avvikelser
Jensens Böfhus	4 avvikelser
Guvernören	4 avvikelser
En Italienare & en Grek	4 avvikelser
Akademien	6 avvikelser
Wok & Co	6 avvikelser
Matilda	7 avvikelser
Murphy´s	7 avvikelser
Karlssons Salonger	9 avvikelser
O´Learys	10 avvikelser

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



**JÖNKÖPINGS
KOMMUN**