



JÖNKÖPINGS  
KOMMUN

# Kaffekök 2010



Utfört av  
miljökontoret  
Jönköpings kommun

Skriven av Anna Heidesjö

## Inledning

Under 2010 bedrivs delar av den planerade livsmedelskontrollen i Jönköpings kommun i projektform. Ett av projekten som genomförts är ”Kaffekök 2010”.

I projektet ingick de kaffekök som inte haft besök under föregående år. Totalt besöktes 45 anläggningar under juni-november. De anläggningar som ingick i projektet framgår av bilaga 1.

Inspektionerna genomfördes i de flesta fall oanmält enligt en förkortad version av checklista ”Detaljhandel (version 2.1)” med tillhörande hjälpreda.

## Syfte

Syftet är att nå en ökad livsmedelssäkerhet i kommunens livsmedelsanläggningar. 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

Val av kontrollområden och kontrollpunkter har skett utifrån tidigare erfarenheter och riskbedömning. Vid kontrollen användes checklista ”Detaljhandel (version 2.1)” i reducerad form. Valda kontrollområden enligt checklistan för datorbaserad kontroll var följande:

Godkännande/Registrering

Utbildning

Personlig hygien

Skadedjur

Rengöring

Underhåll

Separering

Mottagning

Tid och temperaturprocesser

Resultatet från kontrollerna dokumenterades i en kontrollrapport som skickades till livsmedelsföretagaren. I kontrollrapporten lämnades även ett omdöme, utan anmärkning, med anmärkning eller underkänd. Blev omdömet underkänd genomfördes ett återbesök. Återbesöket redovisas inte i rapporten.

## Resultat

Vid sammanställning av inspektionsresultaten kan det konstateras att allvarliga avvikelser förekom inom kontrollområdena utbildning, personlig hygien samt tid och temperaturprocesser. Flest avvikelser noterades inom kontrollområdena underhåll samt tid- och temperaturprocesser.

Kontrollområde	Avvikelser	Allvarliga avvikelser
Godkännande/Registrering	0	0
Utbildning	6	2
Personlig hygien	16	1
Skadedjur	4	0
Rengöring	15	0
Underhåll	19	0
Separering	15	0
Mottagning	17	0
Tid- och temperaturprocesser	19	16

I bilaga 2 beskrivs när bedömningen avvikelse och allvarlig avvikelse ges på kontrollområdet samt exempel på brister.

Vid kontrollerna fick anläggningarna ett omdöme som framgår av tabellen nedan. Av bilaga 1 framgår resultaten för respektive anläggning.

Omdöme	Antal anläggningar	Bedömningskriterier
Utan anmärkning	13	Inga avvikelser
Med anmärkning	19	Högst 3 kontrollområden med avvikelse, ingen allvarig avvikelse
Underkänd	13	4 eller flera kontrollområden med avvikelser eller någon allvarig avvikelse

## Slutsats

De anläggningar som ingick i projektet var en varierande grupp även om de benämns som kaffekök allihop. Inom den benämningen ryms både större caféer med tillagning och lunchservering samt mindre kök där enklare hantering såsom smörgåsbredning och kaffeservering förekommer.

De avvikelser som noterats på anläggningarna stämmer in på vad som är vanligt förekommande vid miljökontorets inspektioner av kommunens livsmedelsföretag.

Många allvariga avvikelser noterades inom kontrollområdet tid och temperaturprocesser. Det är då främst för hög temperatur i salladsdiskar eller kylmontrar i serveringen som har varit aktuellt. Förvaras produkterna i för hög temperatur kan hållbarheten påverkas och i värsta fall kan tillväxten av bakterier orsaka större problem som t.ex. matförgiftning vid förtäring.

Många av de avvikelser som konstaterats gäller brister i dokumentation i egenkontrollen. Dessa avvikelser behöver inte betyda att det är någon uppenbar risk med hanteringen. Man kan utföra kontroller men inte skriva ner resultatet i en journal. Rutiner i anläggningens egenkontroll beskriver vad som ska dokumenteras. Följer man inte detta blir det en avvikelse på dokumentation.

På grund av personalbrist har projektet inte kunnat genomföras under den tid på tre månader som var planerat från början. Projektet har dock kunnat genomföras i den omfattning som var planerat bara att det tog längre tid eftersom det var färre handläggare som jobbade med projektet.

## Bilaga 1

### Sammanställning över besökta anläggningar samt resultat

Anläggningens namn	Omdöme
Atlantis Jönköping	Utan anmärkning
Atlantis Huskvarna	Med anmärkning
Bangolfklubben Liljeholmsparken	Med anmärkning
Bangolfklubben inomhusbana	Med anmärkning
Bernard City	Underkänd
Björken Café	Underkänd
Blå Fiket	Utan anmärkning
Books & Coffee	Underkänd
Brunstorps Trädgårdscafé	Med anmärkning
Café 93 Korskyrkan	Underkänd
Café Adelante	Underkänd
Café Arken	Utan anmärkning
Café Sofia	Med anmärkning
Coffeehouse By George	Med anmärkning
Frälsningsarmén	Med anmärkning
Gasellen Konditori	Underkänd
Hallbystugan	Utan anmärkning
Hembygdsstugan	Utan anmärkning
Huskvarna Bingoallians	Med anmärkning
Ibis Hotel	Utan anmärkning
Immanuelskyrkans Cafeteria	Underkänd
Kaffé Paus	Underkänd
Kastanjegården	Med anmärkning
Kias Café	Med anmärkning
Kristinagården	Med anmärkning
Livets Ord	Med anmärkning
Mackmakeriet	Med anmärkning
Napoleon Konditori	Utan anmärkning
Novellen Café	Underkänd
Pingstkyrkan Café Gemenskap	Utan anmärkning
Qulturum	Underkänd
Rosenlunds Cafeteria	Utan anmärkning
Ryhov Café och Butik	Utan anmärkning
Råslätts Café	Utan anmärkning
Sandys	Underkänd
Sankt Olofsgården	Med anmärkning
Smakeriet, Café	Med anmärkning
Smedjehov	Utan anmärkning
Sofiagården	Underkänd
Stadshuset Cafeteria Huskvarna	Med anmärkning
Stickan Teatercafé Smålands Musik och Teater	Utan anmärkning
Träffpunkt Fys	Med anmärkning
Vasas Pâtår	Underkänd
Visingsö Pensionat	Med anmärkning
Öxnegården	Med anmärkning

Bilaga 2

**Beskrivning av när bedömningen avvikelse respektive allvarig avvikelse ges på kontrollområdet samt exempel på brister.**

<b>Kontrollområde</b>	<b>Avvikelse</b>	<b>Allvarig avvikelse</b>
Godkännande/ Registrering	----	Registrering ska vara gjord och uppgifter aktuella.
Utbildning	Brister i rutin för utbildning och dokumentation av denna	Brister i kunskaper om rutiner och instruktioner.
Personlig hygien	Brister i rutin för personlig hygien samt dokumentation av denna. Brister på skyddskläder t.ex. avsaknad av hårskydd. Brister i separering av arbets-/privata kläder i omklädningsrum.	Det saknas tvål och papper vid handtvättställe Handtvättstället är belamrat.
Skadedjur	Brister i rutin för förebyggande skaddjurskontroll samt dokumentation av denna. Brist av skyddsbarriärer, t.ex. otäta dörrar.	Förekomst av skadedjur, t.ex. råttor eller fåglar.
Rengöring	Brister i dokumentation av rengöring. Brister i rengöring av ventilation, golv, väggar, tak, handtvättställe, golvbrunn och städmaterial.	Brister i rengöring av arbetsredskap och ytor, t.ex. arbetsbänkar, skärbrädor, knivar m.m.
Underhåll	Brister i rutin för underhåll av lokaler och utrustning samt dokumentation av denna. Slitna ytskikt på golv, väggar och tak, t.ex. avflagnad färg eller sprickor i golvet. Slitna arbetsredskap t.ex. skärbrädor och knivar.	----
Separering	Brister i rutin för separering. Brister på kundskydd. Ovidkommande föremål finns i lokalen.	Brister i separering vid förvaring av råvara och färdigvara.
Mottagning	Brister i rutin och dokumentation.	---
Tid och temperaturprocesser	Brister i rutin. Brister i dokumentation över temperaturkontroll av kylar och frysar.	Brister i dokumentation över temperaturkontroller vid upptining, tillagning, nedkylning, varmhållning. Förvaring av livsmedel i felaktig temperatur.