

Julbord 2010



**Utfört av
miljökontoret
Jönköpings kommun**

Skreven av Jessica Svensson, 2010-12-21

Inledning

Under 2010 bedrivs delar av den planerade livsmedelskontrollen i Jönköpings kommun i projektform. Ett av projekten som genomförts är ”julbord 2010”. I projektet besöktes 17 verksamheter som serverar julbordsbuffé. De besökta verksamheterna är listade i bilaga 1 där även inspektionernas resultat framgår. Inspektionerna genomfördes under första veckan i december 2010.

Julbordsprojekt har inte utförts sedan 1995 men har varit under diskussion i ett par år. 1995 var syftet att kontroll skulle ske hos alla som serverade julbord, vilket resulterade i att 28 företag besöktes.

Information och lite råd om julbordsservering har funnits på kommunens hemsida under ett par års tid och inför årets julbordsprojekt gjordes ett utskick av en informationsfolder med lite råd om julbordsservering ett par veckor före projektet startade.

Syfte

Vid planeringen av tillsynen för 2010 bedömdes julbord vara en relativt enhetlig grupp, och därmed lämplig för kontroll i projektform. Målsättningarna med projektet har varit att förbättra livsmedelssäkerheten och att få en indikation på hur hanteringen kring julbordsbufféer fungerar.

Metod

I verksamhetsplanen för 2010 var det planerat att 20 olika verksamheter skulle besökas i julbordsprojektet. Val av verksamheter har gjorts genom letande av annonser i tidningar samt på olika hemsidor på Internet. Val av kontrollområden och kontrollpunkter har skett utifrån tidigare erfarenheter och riskbedömning. Kontrollerade områden berör endast julbordshanteringen.

Projektet har varit inriktat mot de verksamheter som serverar julbordsbuffé. Verksamheter med bordsservering och servering av jultallrik har utelämnats.

Ett utskick av en informationsfolder med lite råd om julbordsservering gjordes ett par veckor före projektet startade. Besöken har i första hand varit oanmälda och ägde rum första veckan i december 2010. Inspektionerna har gjorts både under lunchservering och på kvällstid på vardagar och helger. Vid kontrollen användes en kort version av checklista.

Valda kontrollområden var följande:

- Utbildning
- Personlig hygien
- Rengöring
- Separering
- Märkning/presentation
- Tid och temperaturprocesser

I köken har hygien och hantering kontrollerats. Temperaturmätningar har gjorts på både varm och kall mat från julbordsbuffén samt i kylar/kylrum. Temperaturmätningar gjordes på totalt 48 st kalla maträtter och 38 st varma. Termometer med insticksgivare har använts vid mätningar av maten från buffén och vid mätningar av temperaturen i kylar/kylrum har främst en IR-termometer använts. Resultatet från kontrollerna dokumenterades i en kontrollrapport som skickades till livsmedelsföretagaren. I kontrollrapporten lämnades ett omdöme; utan anmärkning, med anmärkning eller underkänd. Blev omdömet underkänd genomfördes inte ett återbesök i verksamheten men däremot eventuellt en uppföljning via telefon. En diskussion fördes på plats med verksamhetsutövarna gällande de brister som uppmärksammades.

Resultat

Efter att de 20 verksamheterna fått ett första besök var det 3 ställen som inte hade julbord vid det aktuella tillfället. Besök har inte gjorts på dessa verksamheter utan de har utelämnats på grund av tidsbrist. Vid kontroll av julbord under hösten 2010 visade resultatet på totalt 9 avvikelser fördelat på 7 av de kontrollerade verksamheterna. Resultatet visade även på 3 allvarliga avvikelser fördelat på 3 av de kontrollerade verksamheterna. Hur dessa är fördelade framgår i tabell 1 nedan.

Vid årets julbordsprojekt noterades flest allvarliga avvikelser inom kontrollområdet tid- och temperaturprocesser. På 26 av de 48 kalla maträtterna som mätningarna gjordes på var resultat att temperaturen låg på över 8°C. Detta motsvarar 54 % av mätningarna. Motsvarande siffra för den varmhållna maten var att 11 av de 38 mätningarna visade på temperaturer som låg under 60°C. Detta motsvarar 29 % av mätningarna. Avvikelse alternativt allvarlig avvikelse har bara getts där temperaturen har varit påtagligt avvikande från riktvärdena.

Medelvärdet för kalla maträtter var 9,3°C. Generellt ska kylta livsmedel vara 8°C eller kallare. Medelvärdet för varmhållna maträtter var 68 C. Generellt ska varmhållna maträtter vara 60°C eller varmare för att inte mikroorganismer ska riskera att tillväxa.

Resultatet i den här sammanställningen grundar sig enbart på ett första besök som gjorts i verksamheten. En eventuell uppföljning redovisas alltså inte i rapporten.

Kontrollområde	Avvikelser	Allvarliga avvikelser
Utbildning		
Personlig hygien	2	
Rengöring	2	
Separering	4	
Märkning/presentation		
Tid och temperaturprocesser	1	3
TOTALT	9	3

Tabell 1 – antal avvikelser och allvarliga avvikelser inom respektive kontrollområde.

I bilaga 2 beskrivs när bedömningen avvikelser och allvarig avvikelser ges på respektive kontrollområde samt exempel på brister.

Vid kontrollerna fick anläggningarna ett omdöme som framgår av tabell 2 nedan. Av bilaga 1 framgår resultaten för respektive anläggning.

Omdöme	Antal anläggningar	Bedömningskriterier
Utan anmärkning	10	Inga avvikelser
Med anmärkning	4	Högst 3 kontrollområden med avvikelser, ingen allvarig avvikelse
Underkänd	3	4 eller flera kontrollområden med avvikelser eller någon allvarig avvikelse

Tabell 2 – antal anläggningar med olika omdömen.

Diskussion och slutsats

Temperaturmätningar buffémat:

1995 var syftet att kontroll skulle ske hos alla som serverade julbord vilket resulterade i att 28 företag besöktes. De brister som framförallt påvisades i julbordsprojektet 1995 var för höga temperaturer på den kalla maten (77 % låg på över 8°C) samt för låga varmhållningstemperaturer (49 % låg på lägre än 60°C).

Vid årets julbordsprojekt noterades flest allvariga avvikelser inom kontrollområdet tid- och temperaturprocesser. På den kalla maten visade 54 % av mätningarna på temperaturer över 8°C. Motsvarande siffra för den varmhållna maten var att 29 % av temperaturmätningarna var lägre än 60°C. Om man jämför dessa två projekt kan man dra slutsatsen att verksamhetsutövarna har blivit bättre på att hålla den kalla maten kall och den varma maten varm. Det är fortfarande många som ligger lite över eller lite under uppsatta riktvärden och detta kan bli bättre. Exempelvis kan man, för att bibehålla kylan på de kalla rätterna, förkorta omsättningstiden samt se till att upplägningsfaten är kalla vid uppläggningsfaten av maten och att det finns kylplatta eller liknande under faten. Alla verksamheter hade inte kylplatta eller liknande under upplägningsfaten.

Temperaturmätningar kylar/kylrum:

Temperaturmätningar som gjordes i årets projekt i kylar/kylrum var över lag bra och låg för det mesta på 8°C eller kallare. Detta kan jämföras med 1995 då temperaturen i flera fall var över 10°C. Vid tillfället för inspektionerna fanns det generellt sett tillräckligt med kylutrymme för de mängder mat som hanterades. Inspektionerna har gjorts när maten har varit framdukad och det har varit svårt att avgöra hur stora volymer som förvaras i kylarna övrig tid och om det då finns tillräckligt med kylkapacitet.

Separering:

Flest avvikelser noterades inom kontrollområdet separering och då framförallt gällande golvförvaring och bristande varuskydd (livsmedel ska skyddas från förorening från omgivningen genom t.ex. övertäckning eller liknande). 1995 uppmärksammades också en del avvikelser inom kontrollområdet separering och då

framförallt gällande brister i förvaringen av livsmedel då man i många fall uppmärksammade förvaring på mindre lämpliga platser.

Kunskap, personlig hygien, rengöring och märkning:

Över lag är de personer som hanterar livsmedel i samband med julbordsserveringen medvetna om, och följer de rutiner som finns i verksamheten. Skyddskläder har använts och det har funnits tillgång till handtvättställ med tvål och pappershanddukar. Det har på några ställen varit rörigt och ont om plats i omklädningsrummen då det är mycket personal som jobbar i samband med julbordsserveringen. En del avvikelser har funnits när det gäller rengöring av golv, väggar, tak och inredning men även här har det över lag sett bra ut. Den interna spårbarheten verkar fungera bra med varor som varit märkta med datum i kylar/kylrum.

Informationsmaterial:

Ett utskick av en informationsfolder med lite råd om julbordsservering gjordes ett par veckor före projektet startade. Det går inte att säga om resultatet hade sett annorlunda ut om inte detta utskick hade gjorts men vid samtal med verksamhetsutövarna vid besöken framkom det att detta var uppskattat av flera av dem.

Bilaga 1

Sammanställning över besökta anläggningar samt resultat

Anläggningens namn	Resultat
ESTERS KÖK OCH BAR	UTAN ANMÄRKNING
GUVERNÖREN RESTAURANG O CAFÉ	MED ANMÄRKNING
GYLLENE UTTERN	UNDERKÄND
HAMNKROGEN MAT & BAR	UNDERKÄND
HASSE PÅ SJÖKANTEN	UTAN ANMÄRKNING
HUSKVARNA STADSHOTELL	UTAN ANMÄRKNING
JÖNKÖPINGS HOTELL & KONFERENS	UTAN ANMÄRKNING
KOCK OCH BAR	MED ANMÄRKNING
MÄSTER GUDMUNDS KÄLLARE	MED ANMÄRKNING
PALLAS ATENA	UNDERKÄND
RIDDERSBERGS WÄRDSHUS	UTAN ANMÄRKNING
RYDBERGS RESTAURANG	UTAN ANMÄRKNING
SMÅLANDSGÅRDEN	UTAN ANMÄRKNING
STUGAN I STADSPARKEN	UTAN ANMÄRKNING
TABERGSSTUGANS CAFE OCH RESTAURANG	UTAN ANMÄRKNING
TOKERYDS HERRGÅRD	MED ANMÄRKNING
VÄSTANÅ HOTEL	UTAN ANMÄRKNING

Bilaga 2

Beskrivning av när bedömningen avvikelser respektive allvarlig avvikelse ges på kontrollområdet samt exempel på brister

Kontrollområde	Avvikelse	Allvarlig avvikelse
Utbildning	----	Personal är inte medveten om, eller följer inte de rutiner som gäller för aktuella arbetsuppgifter.
Personlig hygien	Bristar i rutin för personlig hygien. Bristar på skyddskläder t.ex. avsaknad av hårskydd. Bristar i separering av arbets-/privata kläder i omklädningsrum.	Det saknas tvål och papper vid handtvättställ. Handtvättstället är belamrat.
Rengöring	Bristar i rengöring av ventilation, golv, väggar, tak, handtvättställ, golvbrunn och städmaterial.	Bristar i rengöring av arbetsredskap och ytor, t.ex. arbetsbänkar, skärbrädor, knivar m.m.
Separering	Bristar i rutin för separering. Golvförvaring. Ovidkommande föremål i lokalen.	Råa och färdigvara förvaras inte med tillräcklig åtskillnad. Separat utrustning/redskap används inte till råvara och färdigvara.
Märkning/ presentation	Bristar i rutin för märkning. Egenproducerade rätter eller inköpta, omförpackade livsmedel saknade uppgifter om ingående ingredienser samt datum av betydelse för hållbarhet.	----
Tid och temperaturprocesser	Bristar i rutin.	Påtaglig avvikelse vid uppmätta produkttemperaturer.

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



**JÖNKÖPINGS
KOMMUN**