

Projektrapport Piren

Datum: 2010-09-06

Ansvarig: Christer Nissinen

Projektrapport

Sammanfattning

Livsmedelsenheten på Jönköpings miljökontor har under sommaren 2010 kontrollerat verksamheterna på Piren. 5 av 7 verksamheter hade brister som krävde uppföljande besök men inget fall av sanktionsåtgärder har varit aktuellt. De vanligaste avvikelserna handlade om bristande rengöring, bristande underhåll av inredning och/eller utrustning samt bristande separering, till exempel av städutrustning och livsmedel.

Projektbeskrivning

Vid planeringen av tillsynen för 2010 bedömdes verksamheterna på Piren vara en relativt enhetlig grupp och därmed lämplig för kontroll i projektform. Förutom att förbättra livsmedelssäkerheten har målsättningen med projektet även varit att få en likvärdig och effektiv kontroll.

Kontrollmetoden har i första hand varit oanmälda inspektioner, samt en översiktlig granskning av egenkontrollen. Detta arbetssätt har bedömts mest tidseffektivt. Vid kontrollen har en av livsmedelsverket framtagen checklista använts. Kontrollområden och kontrollpunkter har valts utifrån tidigare erfarenheter och riskbedömning. Vid varje kontrollpunkt ges omdömet utan avvikelse eller avvikelse alternativt allvarlig avvikelse.

Valda kontrollområden enligt checklistan för datorbaserad kontroll var följande:

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 1. Godkännande/Registrering | 7. Underhåll |
| 2. Utbildning | 11. Separering |
| 3. Personlig hygien | 14. Tid- och temperaturprocesser |
| 5. Skadedjur | 18. Reklamationer/återkallande |
| 6. Rengöring | . |

Avvikelse och eventuella andra synpunkter noterades i en kontrollrapport och skickades till verksamhetsutövaren. I kontrollrapporten noterades ett helhetsomdöme enligt följande tre alternativ; underkänd, med anmärkning eller utan anmärkning. Enligt projektplanen skulle anläggningar med omdömet "underkänd" få en uppföljande kontroll inom 1 månad. Om helhetsomdömet blev "underkänd" även vid det uppföljande besöket skulle sanktionsåtgärder användas, till exempel föreläggande eller förbud.

Resultat

Pirens 7 verksamheter kontrollerades. 5 av dessa fick omdömet "underkänd" vid första besöket, 1 fick omdömet "med anmärkning" och 1 "utan anmärkning" (Bilaga 1). Det var aldrig aktuellt med sanktionsåtgärder då ingen verksamhet fick helhetsomdömet "underkänd" vid uppföljande kontroll.

Totalt fick verksamheterna 7 allvarliga avvikelser och 20 avvikelser vid första besöket. Enstaka avvikelser har vid något tillfälle kvarstått vid återbesöken. De vanligaste

Projektrapport Piren

Datum: 2010-09-06

Ansvarig: Christer Nissinen

avvikelserna handlade om bristande rengöring, bristande underhåll av inredning och/eller utrustning samt bristande separering.

Slutsatser och övriga noteringar

Verksamheterna på Piren bedrivs under speciella omständigheter. Det är säsongsverksamhet och de flesta köken är små. Företagarna har valt lite olika lösningar på problemen med de små lokalerna, en del förbereder maten i andra produktionskök. Andra får leveranser oftare och jobbar med anpassade menyer. En generell notering är att verksamheterna med återkommande kökspersonal har minst problem.

Målet om en effektiv tillsyn kan åtminstone delvis betraktas som uppfyllt, eftersom antalet kontroller var fler än normalt under samma tidsrymd. För det fortsatta arbetet med att nå en ökad likvärdighet i kontrollen kan detta projekt bidra som ett underlag.

Resultat Projekt Piren 2010

Samtliga blev godkända vid andra besöket.

Restaurangens namn	Omdöme vid första besöket
PIRENS FISKEKROG	Underkänd
SALTKRÅKAN	Utan anmärkning
BRYGGERIET	Underkänd
PIREN AMADEUS/DAL BAFFO	Underkänd
AQUA	Underkänd
EINAR NILSSONS JÄRNHANDEL	Underkänd
NYA SKÄRGÅRDEN	Med anmärkning