



Rengöringskontroll restauranger och storhushåll i
Hörby kommun
2007

RAPPORT 2007-3

Inledning

Projektet har utförts mellan 2007-08-27 och 2007-09-16 av Miljökontoret i Hörby kommun. Livsmedelsinspektör Ingrid Lindfors har utfört kontrollen och sammanställt rapporten. De anläggningar som ingick i projektet är Ekerödsrasten, Assars Gatukök, Stora hotellt, Rodis restaurang, Adolfssons fisk, Intim och Aptiten.

Bakgrund och syfte

Rengöringsprojektets syfte var att kontrollera rengöringen inom storhushåll och restauranger inom Hörby kommun vilket är en del av ett projekt som utförts i Skåne län där 25 kommuner deltog. Det mål som sattes upp i var att minst 50 anläggningar i Skåne län skulle kontrolleras.

Lagstiftning

Kommissionens förordning (EG) nr 852/2004, bilaga II kapitel II.1 om "Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas".

Verksamheten ska genom sina städrutiner kunna visa på att det blir rent i deras lokaler/redskap.

Information om genomförandet

Innan projektet startade kontaktades de verksamhetsutövare som skulle ingå med sina anläggningar i projektet, detta för att de ska ha utfört rengöring/städning med den metod som används på deras anläggning innan provtagningen. Det är också viktigt att provtagningen utförs innan verksamheten startar för dagen då det endast är nedfall som blir under natten som kommer med på tryckplattorna. Provtagningen bedöms enligt följande <1 godtagbart, 1-3 med tvekan godtagbart och >3 ej godtagbart.

En utökning av provtagningspunkter gjordes med dörrhandtag till kyl/frys vid vårt genomförande av projektet jämfört med länets. I övrigt var det samma punkter skärbräda, kniv (bestick), tallrik, metallkantin/uppläggning (redskap) och kniv till skärmaskin (klinga).

Metod

Kontrollen genomfördes dels som en visuell kontroll enligt checklista för kontrollområde "rengöring" med tillhörande hjälpreda för detaljhandel. Dels som kontroll med tryckplattor för att verifiera rengöringen.

Kontrollen med tryckplattor utfördes innan verksamheten startade för dagen. Provtagning med tryckplattorna gjordes enligt det förslag som tagits fram för projektet i Skåne län på följande punkter: skärbräda, kniv, tallrik, metallkantin/uppläggning, kniv (klinga) till skärmaskin och handtag till kyl/frys.

Genomförande

Projektet genomfördes under tiden 2007-08-27 till och med 2007-09-16. Kontrollerna var föranmälda. Täckande klädsel användes såsom rock, skoskydd och mössa. Före kontrollen tvättades händerna.

Visuell kontroll

Kontrollen utfördes enligt Livsmedelsverkets Checklista, kontrollområde för rengöring.

Inom kontrollområdet för rengöring ingår följande punkter:

- *Rutin*

Det ska finnas en rutin som säkerställer att lokalen med dess inredning och utrustning (samt fordon för transport, catering eller utskick regelbundet rengörs så att fara inte uppkommer för att livsmedel förorenas. Det kan innehålla instruktioner för utförandet och vilka rengöringsmedel som används och var de förvaras samt lista över rengöringskemikalier. Det ska i rutinerna även framgå hur ofta de olika rengöringsområdena ska rengöras. Omfattningen ska även gälla åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering och tester samt korrigerande åtgärder och det som ska dokumenteras. Om rutin inte upprättats blir det en avvikelse.

- *Dokumentation*

Ska ske enligt rutinerna.

Här ska vi kontrollera deras produktfaktablad, journalföring av rengöringskontroller både visuell och mikrobiologisk och disktemperaturer eller servicavtal. Om de inte kan visa upp dessa, blir det en avvikelse.

- *Arbetsredskap/ytor*

När man ser förorening som inte kan hänföras till till den nuvarande tillagningen på arbetsytor, tillbehör och utrustning och detta kommer i direkt kontakt med livsmedel eller där risken nedfall är stort som på till exempel arbetsbänkar, skärbrädor, rullvagnar, skärmaskin, degblandare, köttkvarn, mixer, ismaskin, slevar, knivar, kärl för förvaring samt ytor på kylar, frysar och diskmaskin. Speciellt ska maskiner som ska demonteras kontrolleras. Om tillräcklig rengöring inte hålls blir det en allvarlig avvikelse.

- *Ventilation*

Den synliga ventilationsutrustningen skall vara ren. Skulle det vara ansamling av damm och fett föreligger risk att ventilationen inte fungerar och föroreningar kan spridas via ventilationen. Påvisas damm eller fett blir bedömningen avvikelse.

- *Golv, väggar, tak och inredning*

Vi skall vid vår kontroll se bakom inredning och under utrustning samt kontrollera reglage, handtag och kontakter så här inte finns smuts. Skulle här finnas smuts och den inte kan härledas till den aktuella produktionen blir de en avvikelse.

- *Transportmedel*

När det förekommer transport och/eller container och behållare (värmeboxar) som används för transport av livsmedel skall denna vara ren och luften i transporten får inte ha spår av diesel, förskämning eller andra avvikande dofter. Skulle något av detta förekomma blir bedömningen en avvikelse.

- *Handtvättställ*

Handtvättställ, handreglage och anordningar för tvål och tork ska vara rena i annat fall blir bedömningen en avvikelse.

- *Golvbrunnar*

Golvbrunnar ska vara rena, fria från avfall och får inte ha dålig lukt. Vilket då kan tyda på dålig rengöring eller brister i funktion (vattenlås). Vid dålig rengöring eller dålig lukt bedöms det med en avvikelse.

- *Städmaterial*

Städutrustningen skall vara ren. Smutsigt städmaterial flyttar bara runt smutsen och bedöms vid förekomst med avvikelse.

Visuellt resultat

- *Rutin och dokumentation*

Samtliga verksamheter hade rutiner för rengöring så kallat rengöringsschema och de förde även in när de utfört städningen.

- *Arbetsredskap och –ytor*

Vid kontrollen såg det ut som om alla hade bra städning däremot fanns det skador på en del klingor till skärmaskiner, någon använde knivställ.

- *Ventilation*

Ett av ställena saknade filter över en av ugnarna. Här syntes tydligt att det behövdes ett filter då fett satt runt kanterna på själva trumman.

- *Golv, väggar och tak*

En av livsmedelsanläggningarna hade synligt med gammal smuts på bland annat eluttag, golv som var trasigt och ansamling av gammal smuts runt kanterna.

- *Transportmedel*

En har inhyrd firma som sköter städningen enligt deras städrutiner och ska komplettera sitt kontrollprogram med detta. De hyr även in transportfirma för leverans till beställarna som de levererar mat till. Stora hotellet och Intim har catering till konsument och vid detta tillfälle fanns inte bilen där och kunde inte kontrolleras.

- *Handtvättställ*

Samtliga handtvättställ var rena och det fanns flytande två och pappershanddukar. Det var dock inte alltid så att det fanns handtvättställ i nära anslutning till livsmedelshanteringen.

- *Golvbrunnar*

Ingen av golvbrunnarna hade dålig lukt eller brast i rengöringen.

- *Städmaterial*

Ett av ställena hade inte något utrymme som var avsett för förvaring av städmaterial eller utslagsvask för smutsvatten.

Resultat för kontroll med tryckplattor

Kontroll med tryckplattor visade på hur rengöringen fungerade med de rengöringsmedel och med de rengöringsrutiner som de har i verksamheten enligt följande:

- *Skärbräda*

2 skärbrädor var ej godtagbara

- *Kniv*

1 kniv var ej godtagbar

- *Tallrik*

1 tallrik var ej godtagbar

1 tallrik med tvekan godtagbar

- *Metallkantin/uppläggnings*

Alla tryckplattor var godtagbara

- *Kniv (klinga) till skärmaskin*

3 klingor var ej godtagbara

2 klingor var med tvekan godtagbara

- *Handtag till kyl/frys dörr*

4 av handtagen var ej godtagbara

Jämförelse Hörby och Skånelän

I Skåne län finns 33 kommuner av dessa deltog 25 kommuner med sammanlagt 138 objekt. På varje ställe fanns 9 kontrollpunkter vilket betyder att 1 231 kontrollpunkter kontrollerats i länet.

Sammanlagt 379 tryckplattor uttogs på ca 100 objekt.

I slutresultatet för Skåne läns projekt konstaterades att de ändrat på en del provpunkter och haft med bestick, redskap och arbetsbänk istället för kniv, kantin och handtag därför kan endast jämförelse göras mellan skärbräda, tallrik och skärmaskin.

I Hörby var det sämst resultat på skärmaskinerna och handtag till kyl/frys därefter kom skärbrädorna. I Skåne län var det skärbrädorna och därefter skärmaskinerna och arbetsbänken, som hade sämst resultat.

Bäst fungerade rengöringen på kantin/uppläggning (100% godtagbart) och kniv i Hörby. I Skåne län var det bäst resultat på bestick.

För de tre grupper som gjordes både i Hörby och i Skåne län som helhet var resultatet bäst i Hörby på skärbräda och tallrik, däremot var resultatet sämre än i länet för skärmaskin.

Hörby kommun	Godtagbart	Ej godtagbart	Med tvekan godtagbart
Skärbräda	71 %	29 %	
Kniv	86 %	14 %	
Tallrik	72 %	14 %	14 %
Kantin/uppläggning	100 %		
Skärmaskin	28 %	43 %	29 %
Handtag kyl/frys	43 %	57 %	

Skåne län	Godtagbart	Ej godtagbart	Med tvekan godtagbart
Skärbräda	38 %	52 %	10 %
Bestick	49 %	13 %	38 %
Tallrik	61 %	19 %	20 %
Redskap	54 %	29 %	17 %
Skärmaskin	38 %	31 %	31 %
Arbetsbänk	29 %	18 %	53 %

Åtgärder/uppföljning

Samtliga av de besökta anläggningarna har genomgått revision, då kontrollerades hela deras verksamhet och inte bara de punkter som ingick i projektet.

3 av verksamheterna hade flera punkter enligt kontrollrapporten som de måste åtgärda och de har fått möjlighet att upprätta åtgärdsplaner för sina verksamheter.

En av verksamheterna hade inga som helst anmärkningar och hade även åtgärdat de påpekande de fått ifjor.

Tydligt är att en del verksamhetsutövarna behöver se över rutinerna för hela verksamheten och inte bara för rengöringspunkterna.

Byte av kniv (klinga) till skärmaskin fanns det behov av på flera ställen, då både den visuella kontrollen och resultaten från tryckplattorna visade på en del tydliga frätskador som också innehöll rester av livsmedel.

Vissa material tål inte alla rengöringsmedel så det kan vara av vikt att de ser över vilka rengöringsmedel som användas.

Vid uppföljning har det visat sig att verksamhetsutövarna på en del av anläggningarna redan gjort en hel del av de åtgärder som behövde göras. Alla har inte ännu gjort upp sina planer över åtgärder då de inte riktigt velat ta till sig vikten av vad som gäller för deras verksamheter.

Ytterligare uppföljning kommer att ske.