



LULEÅ KOMMUN

... Rapport



Restauranger tillsynsprojekt 2013

Åsa Fredriksson Joakim Johansson

SAMMANFATTNING

Under år 2013 har miljökontoret i Luleå utfört offentlig livsmedelskontroll på restauranger och pizzerior inom Luleå kommun för att kontrollera att kraven i livsmedelslagstiftningen är uppfyllda.

Förutom kontroll av kökslokaler och arbetsrutiner har provtagning utförts på is, pasta och sushiris. Analysen av provtagningen visar att en stor del av isproverna har resultatet "godtagbar med anmärkning". Detta behöver i enskilda fall inte betyda någon felaktig hantering eller hälsorisk men som helhet ger det en viss indikation på att rengörings- och hygienrutiner för ismaskiner behöver ses över.

Vad gäller provtagningen på nedkyld pasta så fick ca en tredjedel av proverna omdömet "godtagbar med anmärkning", vilket indikerar på brister vid hanteringen. Det kan röra sig om dålig nedkylning och/eller för lång lagringstid innan servering. Efter ändrade rutiner hos verksamheterna visade dock de flesta omproverna på pastan förbättrade analysresultat.

Innehållsförteckning

1. BAKGRUND	3
2. SYFTE	3
3. MÅL	3
4. METOD	4
5. RESULTAT	5
5.1 Kontrollområden	5
5.2 Provtagning	5
6. DISKUSSION	5
6.1 Kontrollområden	5
6.2 Provtagning	6
7. SLUTSATSER	7

1. BAKGRUND

Inom verksamhetsplaneringen för år 2013 har offentlig kontroll utförts på restauranger och pizzerior. Offentlig kontroll utförs för att kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen och ska verifiera att livsmedelsföretagen har vidtagit lämpliga arbetsätt för att uppfylla kraven i lagstiftningen och nå målen med lagstiftningen, d v s säkra livsmedel.

Inom projektet har vissa kontrollpunkter granskats mer specifikt, bl a har provtagning utförts på is från ismaskiner, nedkyld pasta och färdigberett sushiris. Ismaskiner kan ibland vara svåra att rengöra och slarvas det med rengöring och hygien kan det finnas en risk att ismaskinen utgör en grogrund för bakterier. Vissa verksamheter kyler ner kokt pasta för att kunna använda vid senare tillfälle. Här kan för långsam nedkylning och för varm förvaringstemperatur i kombination med för lång lagringstid bidra till att bakterier, jästsvampar och mögel växer till snabbare i pastan.

Om färdigberett sushiris ska kunna vara framme i rumstemperatur, vilket den ofta är innan servering, är det viktigt att den har rätt pH-värde. Ett för högt pH-värde gör att riset fortare blir dåligt och därmed inte är lämpligt att serveras. Hur fort riset omsätts efter att det är tillagat påverkar även kvalitén.

I projektet ingår även kontroll av att rökförbudet på restauranger och pizzerior följs. I övrigt har en riskbaserad livsmedelskontroll på olika kontrollområden, samt en uppföljning av föregående års kontroller, utförts. Tanken är att alla kontrollområden ska gås igenom inom en femårsperiod.

2. SYFTE

- Att genomföra offentlig kontroll för att kontrollera om livsmedelsföretagen uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen.
- Att genom provtagning säkerställa att kraven i livsmedelslagstiftningen uppnås.

3. MÅL

Att öka livsmedelsföretagarnas förståelse om det egna ansvaret att producera säker mat samt att egenkontrollen ska fungera som en del i livsmedelsföretagens arbete med att producera säkra livsmedel.

4. METOD

I projektet har checklistan "livsmedelsanläggning 1,0" med rapporteringspunkter använts. Projektet inleddes med att team livsmedel samlades för att gemensamt gå igenom projektet. Inom projektet har särskilt fokus lagts på kontrollområdena:

- Säker hantering
- Skadedjursbekämpning
- Rengöring
- Temperatur
- Personlig hygien
- Utbildning
- HACCP-kritiska styrpunkter – nedkylning,
- Mikrobiologiska kriterier – provtagning av is, pasta och sushiris
- Övrigt

Parametrar som analyserats är följande:

Is – Odlingsbara mikroorganismer, Långsamväxade bakterier, E-coli och Koliforma bakterier

Pasta – Aeroba mikroorganismer, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, E-coli, Enterobacteriaceae, Jästsvamp, mögelsvamp, Salmonella och Stafylokocker.

Sushiris – pH

Alla proverna har skickats till ett ackrediterat laboratorium (Alcontrol) för analys.

Alla inspektörer, som deltog i projektet har använt en gemensam lista att utgå ifrån där alla livsmedelsanläggningar som skulle kontrolleras fanns med. Kontrollerna hos livsmedelsföretagen har varit oanmälda, förutom i enstaka undantagsfall.

Kontrollrapporter har skrivits för varje utförd kontroll och har skickats ut till samtliga livsmedelsföretagare, tillsammans med kopia på eventuella analysvar från provtagningen. Kontrollrapporterna finns även diarieförda i miljökontorets datahanteringssystem Miljöreda.

5. RESULTAT

5.1 Kontrollområden

Totalt har 117 av 125 livsmedelsanläggningar blivit kontrollerade och sammanlagt har 204 kontroller utförts. Den vanligaste anmärkningen är bristande rengöring av livsmedelslokalernas ytor som golv, väggar och även invändigt inuti t ex kylutrymmen. Tätt följd av bristande underhåll i lokaler och då särskilt slitna ytor som golv, väggar och inredning.

5.2 Provtagning

Inom projektet ingick provtagning av is, pasta och sushiris.

Analyserna av isproverna visade att 23 av 31 analysvar blev "godtagbar med anmärkning" p g a Odlingsbara mikroorganismer, Långsamväxande bakterier och Koliforma bakterier. Koliforma bakterier kunde bara ses i ett av proven. Svaren på hur ofta verksamheterna rengör ismaskinerna varierar från varannan dag till en gång per år.

Prov togs på färdigkokt nedkyld pasta som antingen skulle serveras samma dag eller som förvarades i kylutrymme för att serveras någon eller några dagar senare. Provtagningen av nedkyld pasta visade att 12 av 36 analysvar blev "godtagbar med anmärkning" p g a Aeroba mikroorganismer, Enterobacteriaceae, Jästsvamp. Inga matförgiftningsbakterier har påvisats. För omproven av pasta visade ett av åtta prov på "godtagbar med anmärkning".

Proverna på sushiris blev totalt fyra stycken. Riset hade pH-värdena 3,9, 4,2, 4,2 och 4,3. Alla dessa värden ligger inom rekommendationerna.

Vid kontrollen av att rökförbudet följs vid serveringsställena har inget avvikande noterats.

6. DISKUSSION

6.1 Kontrollområden

Alla livsmedelsanläggningar har inte fått ett besök, vilket kan förklaras med att dessa verksamheter antingen hade upphört eller inte hunnits med att besökas. Att ett område som rengöring har flest avvikelser är inte förvånande eftersom det inrymmer stora delar av lokalen och dess utrustning. Det är även ett område som alltid kontrolleras vid alla kontrollbesök. Vad gäller avvikelser om bristande underhåll av lokaler och utrustning så finns det en

viss koppling mellan slitna ytor och dålig rengöring då bristande underhåll försvårar rengöringen.

6.2 Provtagning

Även om provtagningen på is från ismaskinerna endast ska ses som stickprover hos verksamheterna och att proverna trots allt är godtagbara är det relativt många prover som visar på "godtagbar med anmärkning" på grund av främst odlingsbara mikroorganismer. Anmärkningen tyder oftast på att det finns en indikation på att den mikrobiologiska statusen på isen inte är helt tillfredställande och att det finns anledning för livsmedelsföretagarna att se över sina rutiner för hantering och rengöring av ismaskinerna. Koliforma bakterier tyder på fekal förorening där en större mängd bakterier kan orsaka en matförgiftning, speciellt för personer med nedsatt immunförsvar. Bara ett prov visade på Koliforma bakterier, i ett lågt antal.

Något mönster mellan tillfredställande prover och prover med anmärkning i avseende på hur ofta ismaskinerna rengörs kan inte direkt utläsas. Troligen är det andra faktorer som påverkar detta. Att rengöra oftare borde och ska vara bättre men det beror även på hur man rengör och hur verksamheternas rutiner för hanteringen av ismaskinen ser ut. Använder man till exempel rent städmaterial eller har dålig handhygien så kan ismaskinen förorenas i samband med rengöringen. Hur iskopan används och om den legat på ett olämpligt ställe kan även påverka isens kvalitet, exempelvis på olämpliga ställen kan vara inuti ismaskinen eller på en smutsig yta. Ismaskinernas placering och utformning samt hur ofta de används kan även ha en viss inverkan.

Antalet prover på nedkyld pasta visade inte på lika mycket anmärkningar som på isen. Cirka en tredjedel av proverna fick resultatet "godtagbar med anmärkning". Jästsvamp, som gav anmärkning i vissa analyser, kan till exempel vara ett tecken på att pastan förvarats för länge och i felaktig temperatur.

Verksamheterna har kylt ner pastan genom kallt vatten eller med hjälp av en chill-blaster för att sedan kunna återuppvärma eller använda den till sallad. Ett fåtal prover har kylts ner med hjälp av en chill-blaster, dessa prover visade inte på någon anmärkning. I något fall kylde inte den kokta pastan ner, utan förvarades i rumstemperatur under serveringstiden. Analysen av denna pasta visade på "Godtagbar med anmärkning".

Antal dagar som den nedkylda pastan har sparats har varierat mellan en till några dagar. Viktiga aspekter att tänka på vad gäller pastan är hur den kyls ner, hur den förvaras och hur länge den sparas samt att återuppvärmningen

sker i rätt temperaturer. En snabb nedkylning och kort lagringstid borde ge pastan en bättre kvalitet. Eftersom en högre vattenaktivitet gör att bakterier trivs bättre i ett livsmedel skulle även pastan, som kylts ner i kallt vatten och fortfarande är blöt, kunna ha en potentiellt högre risk för bakterietillväxt. Återuppkokning av nedkyld pasta har dock en avdödande effekt på många bakterier men används dålig pasta till kalla sallader skulle det däremot kunna innebära en större risk.

När nya pastaprover togs ut för att se om verksamheternas förbättrade rutiner gett resultat visade endast ett av dessa prover på anmärkning, vilket är bra. Skillnaden som kan ses vid den andra provtagningen är att verksamheterna kortat ner dagarna som pastan sparas i kylan samt att de blivit mer noggranna i sin nedkylning och förvaring. Även om antalet prover inte varit jättestort så visar resultaten av omproverna att förbättrade rutiner för hygien och livsmedelshantering har gett resultat.

7. SLUTSATSER

Främst bör det poängteras att proverna i detta projekt endast kan ses som stickprover hos de olika verksamheterna. Var och ett av proverna utgör inget man kan dra några större slutsatser ifrån. Helhetsresultatet från isproverna visar dock att det finns anledning för livsmedelsföretagare att se över sina rutiner för rengöring och hantering vad gäller ismaskiner och is. Detta är något som även bör följas upp i kommande livsmedelskontroller.

Vad gäller provtagning av pastan så visade omproverna att verksamheternas förbättrade rutiner kring hanteringen av pastan gett resultat.

Åsa Fredriksson

Joakim Johansson



LULEÅ KOMMUN