

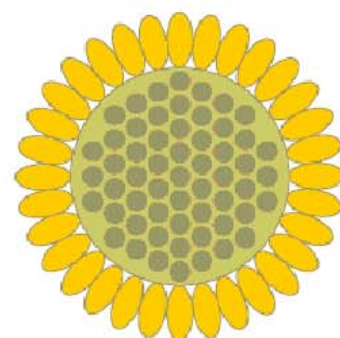
Restaurangkök

TILLSYNSPROJEKT 2009



RAPPORT

LIVSMEDEL



**SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND**

136 81 Haninge
BESÖKSADRESS
Rudsjöterrassen 3D
TELEFON 08-606 93 00
FAX 08-606 93 01

Restaurangkök 2009

1 Bakgrund

Erfarenhet från andra kommuner visar att det finns problem gällande rengöring. Genom ett projekt som både genom visuell- och tryckplattskontroll kan vi se om rutiner fungerar eller behöver förbättras.

2 Syfte och mål

Vi ville åstadkomma en medvetenhet kring vikten av att ha bra hygien- och rengöringsrutiner för att få säkra livsmedel. Genom den här kontrollen ville vi få en samlad uppfattning om hur rengöringen ser ut hos restauranger och den informationen kan vi använda oss av i kommande kontroller. Restaurangen får också veta var de behöver förbättra sin rengöring.

3 Genomförande

En enkel checklista för visuell kontroll togs fram med punkter som skulle kontrolleras på restaurangerna samt riktlinjer för bedömning av dessa punkter, se bilaga. Rengöringskontroll genomfördes genom att fem stycken tryckplattor togs på olika ytor och redskap som var: diskad tallrik, ren skärbräda, avtorkad beredningsbänk, ren kniv och handtag på kyl eller frys. Checklistan och metoden för rengöringskontroll finns bifogade i rapporten. Inspektioner gjordes oanmälda.

De restauranger som vi tog tryckplattor på har fått analysresultatet skickade till sig med ett brev med kommentarer, förklaringar och förslag samt en uppmaning om ändring av rengöringsrutiner vid sämre resultat.

Vid inspektionerna kontrollerades även andra saker som dock inte omfattas av det här projektet.

4.1 Resultat och diskussion – visuell kontroll

Det ingick 73 restauranger i projektet. Totalt noterades 64 avvikelser med checklistan, 4 av dessa var allvarliga, dvs noterade på arbetsredskap och arbetsytor. Flest anmärkningar var det på rengöring av golv, väggar och tak. Flera hade anmärkning på att de inte dokumenterat rengöring i enlighet med sitt egenkontrollprogram.

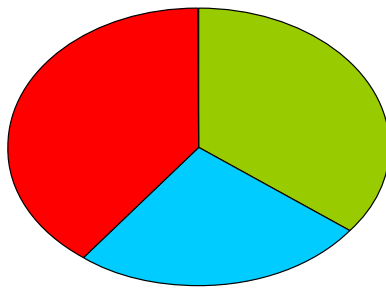
4.2 Resultat och diskussion - rengöringskontroll med tryckplattor

Rengöringen testades på 31 restauranger genom att tryckplattor, Hygicultrör, togs på rengjord skärbräda, arbetsbänk, kniv, handtag och tallrik. Tryckplattorna skickades in till det godkända labbet Eurofins och analyserades. Kriterierna för Godtagbart, Med tvekan godtagbart och Ej godtagbart är följande.

Observera att tryckplattorna inte visar vilken sorts bakterier som finns på provtagningsytan. Vissa bakterier kan vara ofarliga vissa kan orsaka sjukdom, resultatet visar bara antalet bakterier. Ett högt antal bakterier visar att det inte är rent.

Godtagbart:	Mindre än 1 bakteriekoloni/kvadratcm
Med tvekan godtagbart:	1-3 bakteriekoloni/kvadratcm
Ej godtagbart:	Mer än 3 bakteriekolonier/kvadratcm

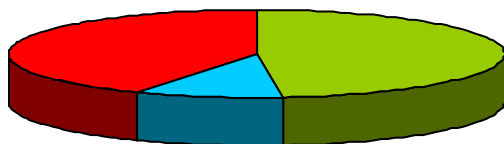
Totalresultat



- Godtagbart 35 %
- Med tvekan godtagbart 25 %
- Ej godtagbart 40 %

35 % var Godtagbart, 25 % Med tvekan godtagbart och 40 % Ej godtagbart. Vilket är ett resultat som visar på att det finns omfattande brister i rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel och indirekt med händer som sedan vidrör livsmedlet. Dock så måste man se till risken vad gäller de olika objekten som provtagits.

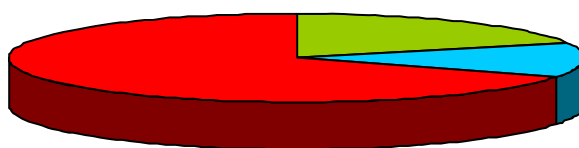
Skärbräda



- Godtagbart 48 %
- Med tvekan godtagbart 10 %
- Ej godtagbart 42 %

Detta är allvarligt eftersom många livsmedel som skärs upp inte värmebehandlas. Det kan bero på att skärbrädorna diskas för hand och då inte rengörs med tillräckligt varmt vatten, eller att smutsiga diskborstar används. Skärbrädor kan även ha förvarats på ett ställe där den blivit smutsig efter rengöring. En del skärbrädor kan ha blivit slitna och i jack kan smuts samlas.

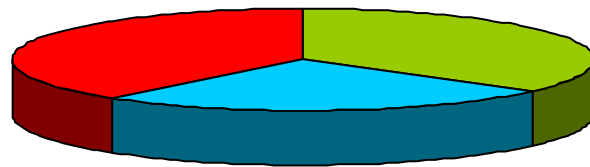
Arbetsbänk



- Godtagbart 19 %
- Med tvekan godtagbart 13 %
- Ej godtagbart 68 %

Resultatet är uppseendeväckande, allvarlighetsgraden beror på vad man lägger på arbetsbänken. Många använder skärbrädor och livsmedlet kommer inte i kontakt med arbetsbänken, och då finns ingen större risk. I vissa fall läggs livsmedlet på bänk, och då är det risk för att livsmedlet kontamineras. Orsakerna kan vara att man rengjort bristfälligt, inte torkat hela bänken, att man ställer lådor på bänken efter rengöring då man inte förstätt att lådor kan smutsa ner, eller att man rengjort med smutsig trasa.

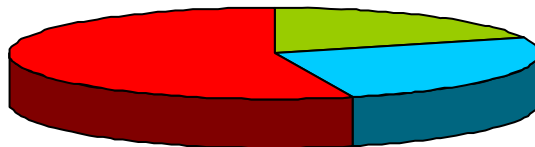
Kniv



- Godtagbart 35 %
- Med tvekan godtagbart 26 %
- Ej godtagbart 39 %

Detta är ett nedslående resultat, knivar ska vara rena, de kommer i kontakt med många livsmedel som inte hettas upp, och risken för att bakterier hamnar på mat är stor. Orsakerna kan vara att man återigen diskat för hand med smutsig diskborste och för kallt vatten. En annan orsak kan vara att knivstället där kniven hänger på är smutsigt, alternativt att lådan där kniven ligger är bristfälligt rengjord. Kniven kan också ha torkats med smutsig handduk.

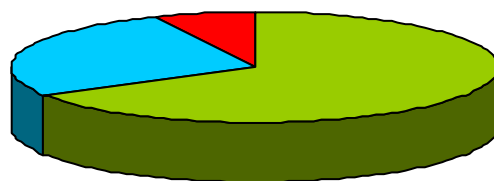
Handtag



- Godtagbart 19 %
- Med tvekan godtagbart 26 %
- Ej godtagbart 55 %

Resultatet indikerar på dåligt rengjorda handtag, vilket leder till dålig handhygien. Det kan innebära en risk för nedsmutsning av livsmedel om man inte tvättar händerna efter att ha tagit i ett smutsigt handtag, vilket kan vara svårt att hinna med vid stressiga situationer. Risken beror på vilka rutiner man har för handhygien.

Tallrik



- Godtagbart 64,5%
- Med tvekan godtagbart 26 %
- Ej godtagbart 6,5 %

Tallriken som provtogs var den överst i tallrikshögen, där mat ska serveras och bäras ut till kunden. Denna bör vara helt ren, och det är förvånande att det var 2st tallrikar som hade ej godtagbart resultat. Anledningen kan vara dålig handhygien vid diskplock, eller att en dålig plats för exponering av tallrikar valts, kanske kommer händer eller dylikt emot tallriken, eller också landar aerosoler (små vattendroppar som kan komma vid nysning eller utandning) på den.

5 Slutsats

Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund konstaterar att resultatet av den del som behandlar tryckplattorna i projektet visar att det finns allvarliga brister inom rengöringen för en del restauranger. Det är dock inte alla restauranger som har dåligt resultat, utan ca hälften. Det som är positivt är att tallrikarna var förhållandevis rena, och det som var negativt var att många rengjorda knivar och skärbrädor fick ej godtagbart resultat. Arbetsbänk och handtag hade mindre bra resultat, men med dessa brister är det svårt att konstatera en direkt risk. Vissa inspektioner genomfördes under luncher, vilket kan vara missvisande när det gäller handtag som snabbt blir smutsiga då, även om de är nyss rengjorda. Vi kan konstatera att det är extra viktigt att kontrollera och informera vikten av rutiner för rengöring av skärbrädor, arbetsbänkar, knivar, knivställ, handtag samt tallrikarnas placering i restaurangen. Handhygien är också viktigt att diskutera och se till så att förutsättningar i form av tvättställ, tvål och papper finns.

Avvikelserna som vi såg när vi gick runt i restaurangen stämde inte alltid överens med resultatet vi fick från tryckplattorna. Det var lärorikt för både oss och restaurangägarna att bli varse om att det inte alltid går att se smuts. Vi kan vid kommande inspektioner ställa frågor om rengöringsrutiner med kunskap som vi fått från projektet samt informera om förbättringar som kan göras vid behov.

CHECKLISTA – RESTAURANGPROJEKT 2009

Kod	Kontrollområde/Kontrollpunkt	U A	A A	Ej a	Ej k	Bedömning av krav i lagstiftningen
Krav på anläggning						
6	Rengöring					
6.1	Rutin					Rutin finns. Krav på skiftlig beroende på hur rent det är i lokalen.
6.2	Dokumentation					Dokumentation sker enligt rutin.
6.3	Arbetsredskap och -ytor					Rent.
6.4	Ventilation					Ingen gammal smuts.
6.5	Golv, väggar, tak och inredning					Ingen gammal smuts.
6.6	Transportmedel					Ingen gammal smuts.
6.7	Handtvättställ					Reglage handtvättställ, anordningar för tvål och tork är rena.
6.8	Golvbrunnar					Ingen gammal smuts.
6.9	Städmaterial					Rent. Finns separat städmaterial för olika smutsiga utrymmen?

Anvisningar för hygienkontroll med tryckplattor

Hygienkontroll med tryckplatta görs för att kontrollera att diskning och rengöring av kök och produktanläggningar fungerar. Minst 5 stycken plattor bör användas för att man skall kunna bedöma resultatet. Använd dem med fördel på olika typer av arbetsytor t ex skärbrädor, arbetsbänkar och skärmaskiner. Ytor ska vara rengjorda och **torra**. Tryckplattorna rekvireras från laboratoriet. OBS! att plattorna INTE ska förvaras i kyl innan användning.

Så här gör du:

Kontrollera först att tryckplattan har gel på båda sidor om plattan i tillräcklig mängd. Gelen skall sticka upp några millimetrar ovanför plastplattan. Lämplig provtagningstidpunkt är på morgonen innan arbetet kommit igång, eller annan för verksamheten lämplig tidpunkt.

Tag av locket på röret och tag ut den sk. Sliden utan att vidröra agarytan (geleytan) med fingrarna. Tryck sedan plattan försiktigt mot den yta som skall kontrolleras så att hela gelen kommer i kontakt med ytan. Plastplattan är ledad vid korken, så det går att böja plattan lite. Båda sidorna av Sliden ska användas för samma föremål men på olika ställen. Stoppa tillbaka plattan i röret, skruva åt locket och märk röret. Odlas på egen hand i förhöjd rumstemp. Tex ovanpå ett kyl eller frys i 3-5 dagar.

Om du vill att vi skall hjälpa dig med avläsningen, fyller du i följesedeln för hygienkontroll noga. Förvara rören i rumstemp. och transportera eller skicka dem till laboratoriet samma dag som provtagning skett. Rören kan skickas i ett vanligt kuvert. Rören odlas därefter hos oss i 35oC – 37oC i 48 timmar.

Hygienkontroll med tryckplattor

Tolkning av resultat på hygienkontroll med tryckplattor. Renligheten bestäms efter hur många bakterier som växt fram /cm².

Den totala ytan på båda sidor av tryckplattan är 19 cm²

Bra rengöring <1 /cm² = <19 ”prickar”/platta
 Bristfällig rengöring 1-3/cm² = 19-57 prickar /platta
 Dålig rengöring >3 /cm² = > 58 prickar /platta