

PROJEKT

Tillsynskampanj 2012

Serveringen som samlingslokal

- Kontroll av hygien hos serveringar i Haninge, Tyresö och Nynäshamns kommuner

Genomfört vecka 38, 2012

Projektgrupp:

Margareta Jonsson

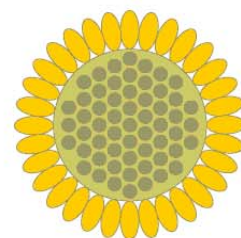
Maja Berggren

Susanne Frisk

Anneli Stigsdotter

Heli Lehtonen

R A P P O R T



**SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND**

136 81 Haninge
BESÖKSADRESS
Rudsjöterrassen 5
TELEFON 08-606 93 00
FAX 08-606 93 01
E-POST
miljokontoret@smohf.se
www.smohf.se

Sammanfattning

Hösten 2012 utförde vi på Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund en tillsynskampanj under en vecka, riktad mot 91 serveringar i våra medlemskommuner Nynäshamn, Tyresö och Haninge.

Kampanjen gick ut på att kontrollera verksamheterna utifrån livsmedelslagens, miljöbalkens och tobakslagstiftningens bestämmelser. Från förbundet har totalt 35 av de anställda deltagit i projektet. De har med hjälp av en checklista inspekterat serveringar under veckan.

Branschen valdes ut på grund av att vi har många tillsynsområden som normalt inte blir inspekterade såsom kundtoaletter, rökning och serveringslokaler. Vi bedriver kontinuerlig tillsyn över serveringar men bedriver normalt livsmedels- och hälsoskyddstillsyn separat från varandra.

Ca 290 anmärkningar registrerades. Mer än 10 % av verksamheterna fick inte några anmärkningar alls. Det är glädjande att samtliga besökta serveringar följde det rökförbud som finns i tobakslagen. Desto allvarigare är det att avfall inte hanteras skadedjurssäkert i 23 av 78 verksamheter med egen sophantering. Tyvärr hittade vi skadedjur i form av större mängder flugor i fyra serveringslokaler, under en av inspektionerna flög det dessutom in en fågel!!! 70 av inspekterade serveringar hade egna kundtoaletter, nio hade anmärkning på rengöring av själva toalettstolen.

Att anordna föreläsningar under året var ett bra sätt att kompetensutveckla oss alla på förbundet. Föreläsningen om skadedjur var väldigt användbar och intressant för vårt fortsatta arbete.

Resultatet kommer att användas för att bedöma behoven av framtida tillsynsinsatser. Vad gäller bristerna kommer den informationen lämnas över till respektive avdelning inom förbundet. Även berörda centrala myndigheter kommer att få ta del av resultatet.

Bakgrund och problembeskrivning

Livsmedelslagstiftningen definierar inte serveringsdelen av ett café eller restaurang som livsmedelslokal, det innebär att den normalt inte ingår i en livsmedelsinspektion. Serveringslokalen ska därför ses som en samlingslokal som faller under miljöbalkens bestämmelser. Det finns dock flera punkter där de båda lagstiftningarna tangerar varandra, exempelvis avfallshantering, rengöring och ventilation.

Vi har haft flera klagomål på skadedjur, exempelvis råttor, som haft sin grund i dålig avfallshantering. Det finns också ämnesområden som vi normalt inte arbetar så mycket med men som ändå ligger under förbundets tillsynsansvar som exempelvis bestämmelserna om rökfria lokaler.

Den arbetsmetod vi använder i kampanjen för att samlat inspektera så många företag som möjligt passar utmärkt för denna bransch.

Mål och delmål

Förbundet har ett antal mål uppsatta för vår verksamhet. Årets kampanj kommer att bidra till att förbundet når sina mål inom områdena goda inomhusmiljöer, trygga livsmedel, arbetsmetodik och god arbetsmiljö.

Det viktigaste målet för kampanjen är att verksamhetsutövare inom café och restaurang ska uppmärksamma problem som kan finnas kopplade till deras hantering, exempelvis inomhusmiljö, smittspridning och avfallshantering. Det är också viktigt att upplysa företagen och allmänheten om vad lagstiftningen säger om inomhusmiljö, hygien och rökning. Det händer några gånger per

år att vi får in klagomål på inomhusmiljö och hygien hos olika serveringar. Vi vill genom projektet få en uppfattning om hur utbrett problemet är.

Ett av målen för Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund är att utveckla och förbättra vår inspektionsmetodik. Vi arbetar ofta i projektform men då över relativt långa tidsspann (månader, säsonger, kalenderår). Under hösten 2010 och 2011 har vi utfört inspektionskampanjer avseende frisörverksamheter samt märkning av livsmedel och kemikalier. Kampanjerna har genomförts genom att all tillsynspersonal samlat under en vecka arbetat i projekten. Vid de tidigare tillfällena har vi upplevt att metoden har många fördelar men att det har funnits delar som vi vill förbättra. Bland annat ger kampanjen möjlighet till fördjupad kompetensutveckling hos personalen.

Vi kompetensutvecklar personalen i det här projektet genom att de som redan kan ämnet får prova på ansvar för projektet och de som inte kan det får nya kunskaper inom ämnet. Vi ska få uppmärksamhet för vår verksamhet hos verksamhetsutövare, politiker och allmänhet.

Att inspektera serveringslokaler med hjälp av miljöbalken har inte tidigare gjorts samlat. Vi förväntar oss att kampanjen ska resultera i ett beslutsunderlag för att kunna bedöma vilka tillsynsresurser som kommer att krävas i framtiden för den här branschen.

Avgränsning

Kampanjen vände sig till alla serveringar (350 stycken) i Haninge, Tyresö och Nynäshamns kommuner. Utifrån denna grupp valdes de ut som finns i livsmedelsregistret och är så stora att de har minst ett kontrollbesök per år. Ett annat kriterium var att de är året-runt-öppna. Pizzeriorna valdes också bort eftersom delar av årets kampanj redan utförts i den ordinarie kontrollen. Sen valdes ett 100-tal objekt ut att delta i projektet.

Det som kontrollerades hos de olika serveringarna var:

- Städning och hygien
- Kundtoalett
- Sällskapsdjur i lokalen
- Rökning
- Avfall och skadedjur

Genomförande

Projektet drevs av en projektgrupp som initialt bestod av miljöinspektörerna Margareta Jonsson (projektledare), Maja Berggren, Susanne Frisk, Anneli Stigsdotter och Heli Lehtonen. I slutskedet av arbetet gick Anneli på föräldraledighet och ersattes inte av någon annan medarbetare.

Under våren har vi i samband med ett förbundsmöte haft en intressant och uppskattad föreläsning om skadedjur. Detta har kommit att vara av stor nytta både i vårt dagliga arbete men inte minst i samband med inspektionerna under kampanjveckan. Dessutom har en i projektgruppen deltagit i seminarium om rökning som anordnats av länsstyrelsen. Kampanjveckan inleddes med en inspirationsföreläsning om rökning.

Projektgruppen har tagit fram underlagsmaterial i form av checklista, utbildningsmaterial, objektlista, pressmeddelanden samt ansvarat för att allt ska löpa under kampanjveckan.

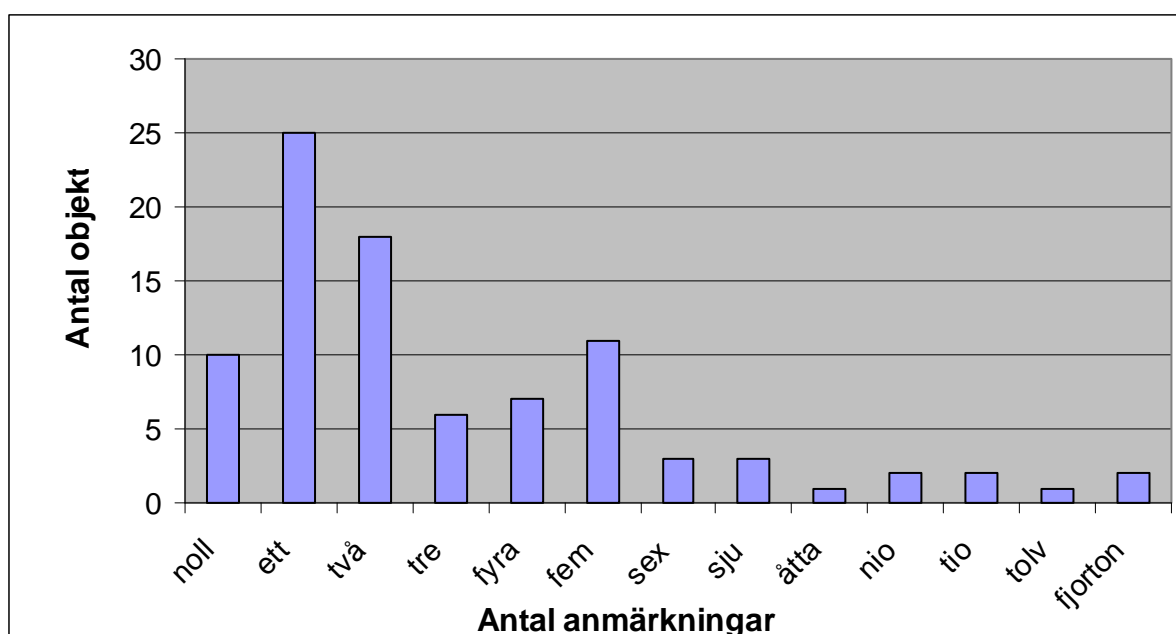
Kravet på checklistan var att den skulle vara upplagd så att man skulle kunna besvara frågorna med ja och nej. Dessutom skulle man med en halv dags instruktioner kunna utföra inspektioner. Ett utkast till checklista togs fram och testades hos några olika verksamhetsutövare. Utifrån resultatet av testet reviderades checklistan till sitt slutgiltiga utseende, se bilaga.

Alla serveringar i våra tre medlemskommuner fick i slutet av augusti skriftlig information om projektet. Informationen innehöll uppgifter om när det skulle ske och vad vi skulle kontrollera. Pressmeddelande har på bred front skickats ut inför kampanjveckan. Under projektets gång har politikerna i förbundets direktion informerats om att kampanjen ska ske vecka 38 och om vad den skulle komma att innehålla.

Kampanjen utfördes under vecka 38. Den inleddes med utbildning och genomgång av checklista samt praktiska detaljer förknippade med projektet. Vi bjöd in Lena Sjöberg från Yrkesgrupper mot tobak, som höll en inspirerande föreläsning för oss. Därefter gjordes inspektionerna och data samlades in. Rapporten presenterades till alla medarbetare vid avslutning av projektet.

Resultat och diskussion

Av de 93 objekt som valdes ut inspekterades 91 under kampanjveckan. Det föll således bort två verksamheter som inte kunde inspekteras. Av de serveringar som inspekterades fanns 49 i Haninge, 20 i Nynäshamn och 22 i Tyresö. Totalt registrerades ca 290 brister.

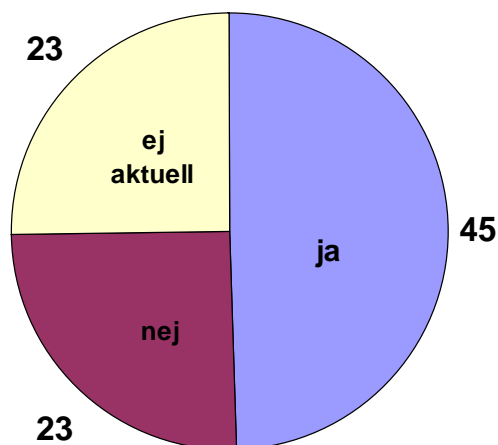


Tio av serveringarna fick inte några anmärkningar alls, 25 fick en anmärkning. Det är glädjande att närmare 40 % av serveringarna fick ett bra resultat.

Det var också positivt att samtliga besökta serveringar kände till och följde det rökförbud som finns i tobakslagen.

Ytor och kärl som används för livsmedelshandling ska inte förorena maten, därför tittade vi på rengöringen av tallrikar, glas och bestick. Vi kunde konstatera att av de 81 företag där vi kontrollerade detta var dessa rena.

Är soprummet/avfallsbehållaren skadedjurssäkert?



Alla verksamheterna hade tillgång till fristående avfallsbehållare (soptunna) eller tillgång till egen eller gemensamt soprum. Många verksamheter som ligger i gallerior eller i centrum delar utrymme (redovisas som ej aktuell ovan). Det är allvarligt och anmärkningsvärt att avfall inte hanteras skadedjurssäkert i 23 av 78 verksamheter med egen sophantering. Exempel på brister var att soptunnor saknade bottenpluggar eller att soprummen var otäta. Det räcker med små otätheter för att skadedjur ska kunna ta sig in, möss behöver omkretsen av en blyertspenna och råttor storleken av en enkrona. De allra flesta (95 %) har dock koll på vart de ska vända sig om de får problem med skadedjur.



Sopkärl som saknade bottenplugg, undrar vem som börjat riva ut sopor genom hålet?

Tyvärr hittade vi skadedjur i form av större mängder flugor i fyra serveringslokaler, under en av inspektionerna flög det dessutom in en fågel!!! Problemet med insekter och andra skadedjur är förutom äckelfaktorn, att de kan sprida olika smittor. Exempelvis småfåglar är kända smittspridare av salmonella.



De svarta prickarna på ventilationsröret är FLUGOR!!!

En vanlig anmärkning avseende rengöring (24 av 90) var att borden var smutsiga på undersidan, exempelvis satt det fast tuggummin. Det kan vara svårt för företagarna att alltid lägga märke till undersidan av bordet, men det är anmärkningsvärt att fyra av de besökta ställena hade smutsiga bordsytor även på ovansidan.

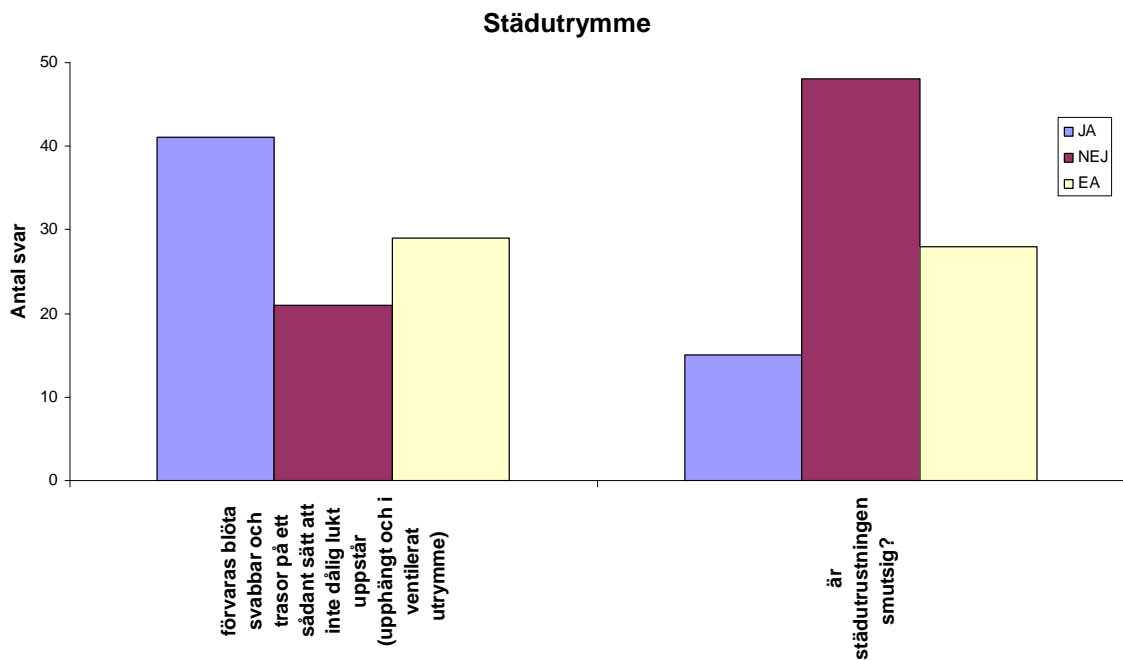
20 av de verksamheter som vi besökte hade ismaskin, fem av dem fick anmärkning på rengöringen. Bättre resultat var det avseende kaffemaskiner, av 56 undersökta var 53 godkända gällande rengöring.

70 av de verksamheter vi besökte hade egna kundtoaletter, övriga hade antingen få sittplatser eller låg i en galleria med tillgång till gemensam toalett. Vanligaste bristen var att ventilationsdonen var smutsiga (19 st). Allvarligast är dock att nio hade anmärkning på rengöring av själva toalettstolen.



Exempel på lortigt frånluftsdon.

I moppar och trasor som inte torkar efter användning tillväxer bakterier och börjar därför lukta illa. Vi har undersökt 62 städörråd och kunnat konstatera att i 21 av dem förvarades blöta svabbar och trasor på ett sådant sätt så att bakterier kan tillväxa och dålig lukt uppstå.



Det är ur smittspridningssynpunkt viktigt att utrustning som används för rengöring av allmänna utrymmen och toaletter inte riskerar att blandas ihop med den utrustning som används i köken. I tio fall kunde verksamheterna inte visa att de skiljer utrustningarna åt på ett tillfredsställande sätt. Det var till och med så att det i 15 skåp fanns smutsig städutrustning.

Vad gäller metodiken har vi på kort tid lyckats gå igenom ett stort antal verksamheter och nya ämnesområden som i våra normala projekt brukar ta en hel säsong, det är positivt. Med tre års kampanjferfarenhet kan vi säga att det är ett bra och effektivt sätt att inspektera ett stort antal objekt med liknande verksamhet. Det är viktigt att komma ihåg att samma grundkrav finns på alla livsmedelverksamheter oavsett inriktning.

Att anordna föreläsningar under året var också ett bra sätt att kompetensutveckla oss alla. Särskilt föreläsningen om skadedjur var väldigt användbar och intressant för vårt fortsatta arbete. Ett annat syfte med kampanjen är också att kompetensutveckla de som arbetat i projektgruppen så till vida att man får med sig nyttiga erfarenheter för att själv driva projekt i framtiden.

Hur går vi vidare?

Inspektionsresultatet överlämnas till livsmedelsavdelningen och hälsoskyddsavdelningen. Avdelningarna kommer använda resultaten för att bedöma behoven av uppföljning och framtida tillsynsinsatser.

Rapporten kommer att skickas ut till verksamhetsutövare, centrala myndigheter med flera.

Under hösten kommer vi att utföra en fördjupad analys/utvärdering av inspektionsmetodiken.

Vi kommer även i fortsättningen att bevaka de frågor som kampanjen tagit upp.

Bilaga:

Checklistan

Bilaga

Kampanj 2012 checklista

OBS! Checklistan lämnas till Margareta J efter handläggningen, för rapportering till SLV

| | |
|----------------|---|
| Datum: | |
| Diarienummer: | |
| Företag: | |
| Kommun: | <input type="checkbox"/> Haninge <input type="checkbox"/> Nynäshamn <input type="checkbox"/> Tyresö |
| Kontaktperson: | |
| Inspektörer: | |

| | Ja | Nej | EA* |
|---|----|-----|-----|
| 1. Serveringslokalen- städning och hygien | | | |
| 1.1 | | | |
| är det rent ovanför lampor, dörrkarmar, öppna hyllor mm. (dra med fingret) | | | |
| 1.2 | | | |
| är bordet rena? | | | |
| 1.3 | | | |
| är bordet rena under? | | | |
| 1.4 | | | |
| ser saltkar och pepparkvarnar rena ut? | | | |
| 1.5 | | | |
| ser tallrikar, glas, koppar och bestick rena ut? | | | |
| 1.6 | | | |
| finns det självtvåg? (sallad, bröd, kaffe etc) | | | |
| 1.7 | | | |
| om JA: är bordet med självtvåg rent? (inklusive serveringsutrustning) | | | |
| 1.8 | | | |
| om JA: finns det kylvar vad självtvåg innehåller? (t.ex. lakrosfri mjölk, allergrisk, veg.kost) | | | |
| 1.9 | | | |
| är avfallsbehållare (papperskorg eller sopsäcksbehållare) i serveringsdelen /bakom serveringsdisken rena? | | | |
| 1.10 | | | |
| finns eller finns spår av skadedjur/ohyra i serveringslokalen? | | | |
| 1.11 | | | |
| är det samma personal som lägger upp mat på tallriken och tar betalt från kunden? | | | |
| 1.12 | | | |
| om JA: vidrör personalen livsmedel med ovätrade händer? | | | |
| 1.13 | | | |
| finns det en serveringsdisk? | | | |
| 1.14 | | | |
| om JA: är serveringsdisken ren? | | | |
| 1.15 | | | |
| finns det kaffekokare / kaffemaskin? | | | |
| 1.16 | | | |
| om JA: är kaffemaskinen ren? (öppna och titta inuti /titta på där vattnet rinner ner i koppen/kannan) | | | |
| 1.17 | | | |
| finns det en ismaskin? | | | |
| 1.18 | | | |
| om JA: är ismaskinen synligt ren? (kolla den om du kommer åt den utan att gå ut i köket) | | | |

2. Kundtoalett

| | Ja | Nej | EA* |
|--|----|-----|-----|
| 2.1 | | | |
| serveras det alkohol i verksamheten? | | | |
| 2.2 | | | |
| finns det kundtoalett? om Nej: gå direkt till nästa kontrollområde | | | |
| 2.3 | | | |
| är hela WC-stolen ren? | | | |
| 2.4 | | | |
| är handfater/kamarna och tvålautomaten rena? | | | |
| 2.5 | | | |
| finns det flytande tvål? | | | |
| 2.6 | | | |
| finns det engångshanddukar/ handtrök? | | | |
| 2.7 | | | |
| är strömbrytaren ren? | | | |
| 2.8 | | | |
| är handtaget på toalettdörren rent? | | | |
| 2.9 | | | |
| är väggarna rena? | | | |
| 2.10 | | | |
| finns fränluftsdon på toaletterna? | | | |
| 2.11 | | | |
| är fränluftsdonet rent? | | | |

3. Sällskapsdjur

| | Ja | Nej | EA* |
|---|----|-----|-----|
| 3.1 | | | |
| får man ta in pälsdjur i lokalen? om Nej: gå direkt till nästa kontrollområde | | | |
| 3.2 | | | |
| om JA: finns det ruiner för att hindra att djuren kommer in i beredningsutrymmet? | | | |

4. Städutrymme

| | Ja | Nej | EA* |
|---|----|-----|-----|
| 4.1 | | | |
| finns det en särskild plats avsedd för städutrustning? (Obs! Kontrolleras bara om det går utan att passera köket) om Nej: gå direkt till nästa kontrollområde | | | |
| 4.2 | | | |
| förvaras städutrustning på lämplig plats? (INTE på toalett, INTE mitt i oskyddad beredning) | | | |
| 4.3 | | | |
| separeras städutrustning för serveringslokal/ toaletter/ livsmedelsutrymmen? | | | |
| 4.4 | | | |
| förvaras blöta svabbar och trasor på ett sådant sätt att inte dålig lukt uppstår (upphängt och i ventilerat utrymme)? | | | |
| 4.5 | | | |
| är städutrustningen smutsig? | | | |
| 4.6 | | | |
| förvaras rengöringskemikalier på ett säkert sätt? | | | |

