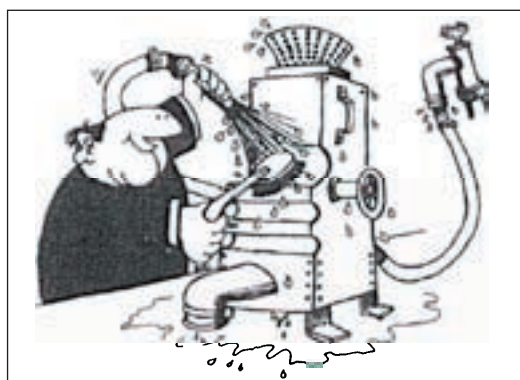


Städning i restauranger



*Projektinriktad livsmedelstillsyn
i Västra Götalands län våren 2002*



LÄNSSTYRELSEN
VÄSTRA GÖTALAND

2002:42

Städning i restauranger



*Projektinriktad livsmedelstillsyn
i Västra Götalands län våren 2002*

Publikation 2002:42

ISSN 1403-168X

Projektet sammanställt av: Anna Sanengen, Dals-Eds kommun och
Helen Stråhle Andersson, Munkedals kommun

Produktion: Länsstyrelsen Västra Götalands Repro, Rätts- och veterinärenheten

Tryck: Länsstyrelsen Västra Götalands Repro, Vänersborg

Innehållsförteckning	Sida
Sammanfattning	2
Bakgrund	2
Syfte	2
Mål	2
Deltagande kommuner	2
Avgränsningar	2
Genomförande och tidsplan	3
Metod	3
Resultat	4
Diskussion	6
Uppföljning/Åtgärder	7
Projektorganisation	7
Lagstiftning	7
Bilagor	8
– 1. Tillsynsprotokoll Städning i restaurang	9
– 2. Objekt	11
– 3. Egenkontrollprogram	12
– 4. Skyddskläder	13
– 5. Inredning och utrustning	14
– 6. Fettfilter	16
– 7. Golv	17

Städrutiner i restauranger

Projekt i Västra Götaland våren 2002

Sammanfattning

Detta länsprojekt genomfördes under april-maj 2002. I projektet deltog 24 av länets kommuner. Dessa kommuner besökte tillsammans 140 olika restauranger och gatukök. Vid besöken kontrollerades hur rutinerna och dokumentationen fungerade i restaurangköken. En övervägande del av lokalerna hade ett egenkontrollprogram med städrutiner, men dokumentationen av utförd städning mycket låg. Skyddskläder för städning användes inte i någon större utsträckning, men skäl till detta bör vara att man oftast städar det sista på dagen och då använder sina vanliga arbetskläder för att sedan tvätta dessa. En del av tillsynsprotokollet utgjordes av en optisk bedömning av städningen i den besökta lokalen. En punkt i rengöringen som bedöms som kritisk är rengöring bakom och under inredning och utrustning. Även detta projekt visar att det är just där som verksamhetsutövarna missar vid städningen. Av de optiskt bedömda punkterna för rengöring av utrustning var det ca 50% som kunde bedömas som rena.

Material i väggar golv och tak var i de flesta verksamheter lätt rengörbara. Golven rengjordes varje dag men endast 30 % av de inspekterade golvbrunnarna bedömdes vara rena. För 26 objekt har man ej svarat på frågan varvid projektgruppen bedömer att dessa objekt saknar golvbrunnar i beredningsutrymmet. Metoderna för golvrengöring var i de flesta av objekten svabbar eller mopp.

Bakgrund

Varje år drabbas tusentals svenskar av livsmedelsburna matförgiftningar. Detta som en följd av fel hantering av färdig mat och råvaror i våra kök. Brister i städningen kan vara en bidragande orsak.

Syfte

Syftet med projektet är att:

- Kontrollera och kartlägga städrutinerna i restaurangköken.

Mål

Målsättningen är att få en samlad bild över hur städrutinerna i restaurangköken fungerar i länet. Hur följs lagkraven?

En dokumentation där samtliga kommuner i Västra Götaland deltagit genom inspektion av alla eller minst fem objekt i kommunen.

Deltagande kommuner

De kommuner som deltagit i projektet är följande: Alingsås, Bengtsfors, Dals-Ed, Essunga, Falköping, Gullspång, Göteborg, Herrljunga, Hjo, Härryda, Kungälv, Lerum, Lidköping, Mariestad, Munkedal, Mölndal, Skara, Skövde, Sotenäs, Tanum, Tibro, Tidaholm, Trollhättan och Töreboda.

Avgränsningar

Studien har begränsats till objekt inom avgiftsgrupp 3, avgiftsklasser A och B.

De kommuner som saknar dessa objekt kan titta på sådana som de bedömer som liknande.

Städ rutiner som vi vill kontrollera är de där oförpackade livsmedel bereds dvs. köken. Därför har vi inte tagit med serveringslokaler. Städning innebär rengöring av lokal och utrustning.

Genomförande och tidsplan

Den aktiva inspektionsperioden ute i kommunerna skedde under våren 2002 och fram till 17/5 2002 då protokollen skulle vara insända. Vid länsmötet hösten 2002 redovisades projektet.

Metod

Projektet bygger på en checklista som skall kunna användas vid de livsmedelsinspektioner som kommunen genomför under projektets tidsperiod och inom dess avgränsningar.

Inspektionen skall utföras i alla lokaler eller minst fem i varje kommun inom projektets avgränsningar.

Tillsynsprotokollet är uppbyggd av ja och nej frågor, optisk kontroll samt frågor där en viss frekvens efterfrågas.

Tillsynsprotokollet (bilaga 1) är uppdelad i följande delar:

Del 1 Objektet

Objektets identifikation. Information endast för livsmedelsinspektören. Är ej relevant för projektet då man ej söker enskilda företag.

Del 2 Lokalen

En allmän beskrivning av objektet, verksamhetsart, avgiftsklass samt om det finns egenkontrollprogram eller ej. Innehåller egenkontrollen städrutiner och är dessa dokumenterade.

Del 3 Städutrymme

Finns utrymme för städutrustning.

Del 4 Städning av lokalen

Denna del är en bedömning av städningen i lokalen. Där ett antal kritiska punkter bedöms genom en optisk kontroll.

Optisk kontroll

Med detta menar vi att man får göra en optisk bedömning utifrån vad man själv anser är god rengöring respektive dålig.

1 = Bra

2 = Mindre bra

3 = Dåligt

4 = Mycket dåligt

Resultat

Objekt

Deltagande kommuner inspekterade 140 objekt detta ger ett snitt av 5,8 lokaler per kommun. 111 av dessa var placerade i avgiftsklass A (<4 årsarbetskrafter). 28 objekt i avgiftsklass B (4-10 årsarbetskrafter) och en hade ej svarat. Bilaga 2.

Egenkontroll (2 § SLVFS1996:15, H 4 OM TILLSYN)

100 eller 71 % av de inspekterade verksamheterna hade ett egenkontrollprogram.

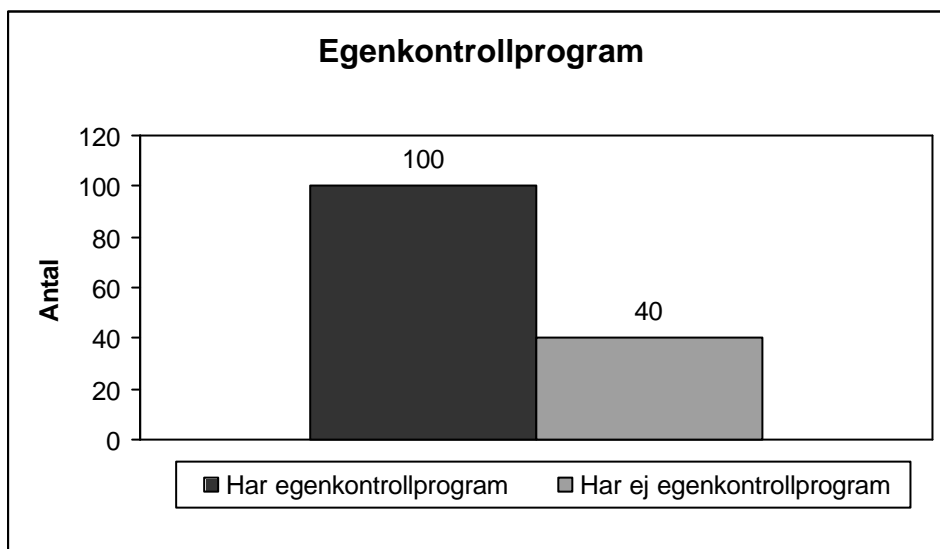


Diagram 1. Antal objekt med egenkontrollprogram.

Av de verksamheter som inspekterades hade 65 stycken med städrutiner i sina egenkontrollprogram. Dessa rutiner var anpassade till lokalernas utformning och verksamhet i 72% av objekten. 112 hade en person som var ansvarig för städningen. Men dokumentationen av utförd städning utfördes ej i någon större utsträckning. Bilaga 3.

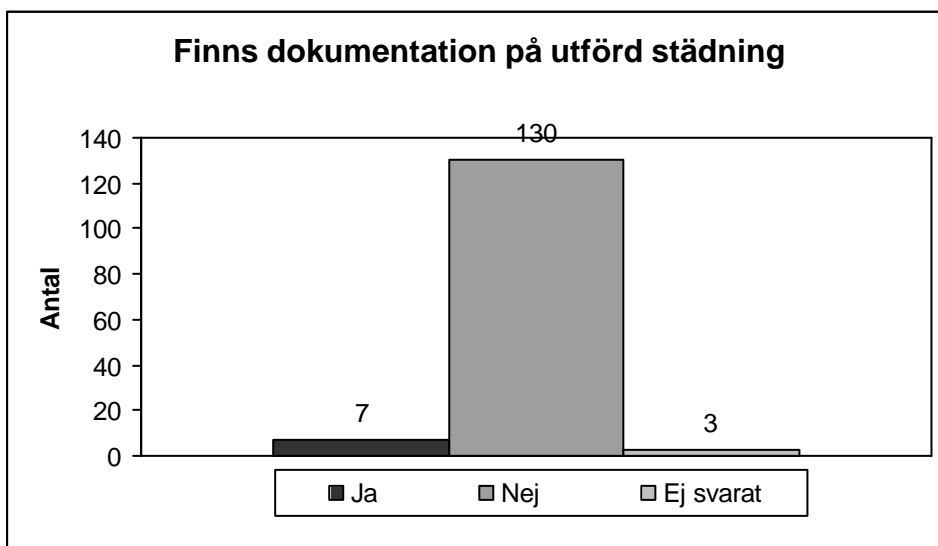


Diagram 2. Dokumentation av utförd städning.

Skyddskläder (3 § SLVFS 1996:36, H 120 OM PERSONALSHYGIEN)

Skyddskläder för städning användes endast av 35 av de kontrollerade objekten. Bilaga 4.

Inredning och utrustning (15 § SLVFS 1996:6, H 70 OM LOKALER, 7 § SLVFS 1996:5, H 15 OM HANTERING)

För att bedöma rengöringsgraden gjorde en optisk kontroll där 1 sattes för rent och 2 – 4 graderade graden av ej rengjort. I redovisningen har vi bedömt graderingen 2 – 4 som ej rengjort. Då dessa inte stämmer med de lagkrav som finns.

Arbetsytor var det område där rengöringen höll högst kvalitet. Där bedömdes 79 objekts arbetsytor som rena. Bakom och under inredning/utrustning var det 35 verksamheter som klarade kraven.

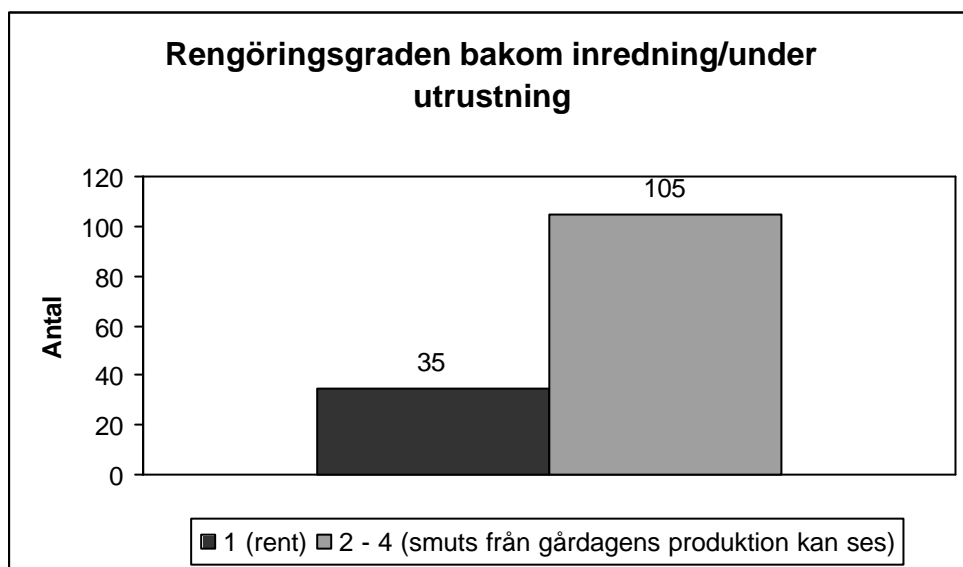


Diagram 3 Rengöringsgraden bakom/ under utrustning

När det gällde utrustning bedömdes 71 av objekten klara rengöringskraven.

Inredningsmaterialen bedömdes som lätt rengörbart i 115 av de inspekterade verksamheterna. Bilaga 5.

Fettfilter (15 § SLVFS 1996:6, H 70 OM LOKALER)

Fett filtrena rengjordes varje vecka i 56 % av de kontrollerade verksamheterna.

Rengöringsgraden visade att detta förmodligen inte räcker utan rengöringen bör intensifieras och/eller andra metoder användas. Bilaga 6.

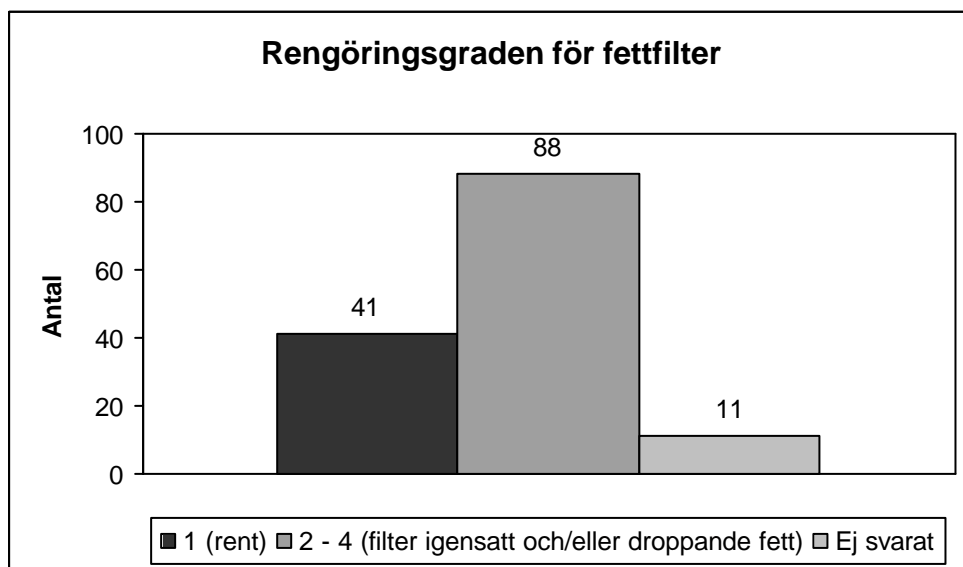


Diagram 4 Rengöringsgraden för fettfilter.

Golv (15 § SLVFS 1996:6, H 70 OM LOKALER)

119 av de inspekterade objekten rengjorde golven varje dag.

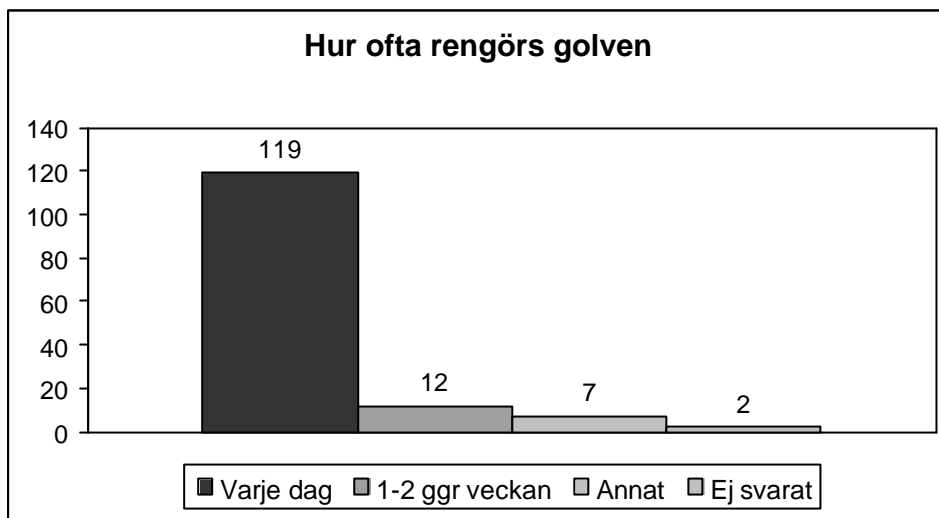


Diagram 5 Hur ofta görs golven rena.

Rengöringsgraden av golvbrunnar i beredningsutrymmet visar att denna rengöring bör intensifieras. Bilaga 7.

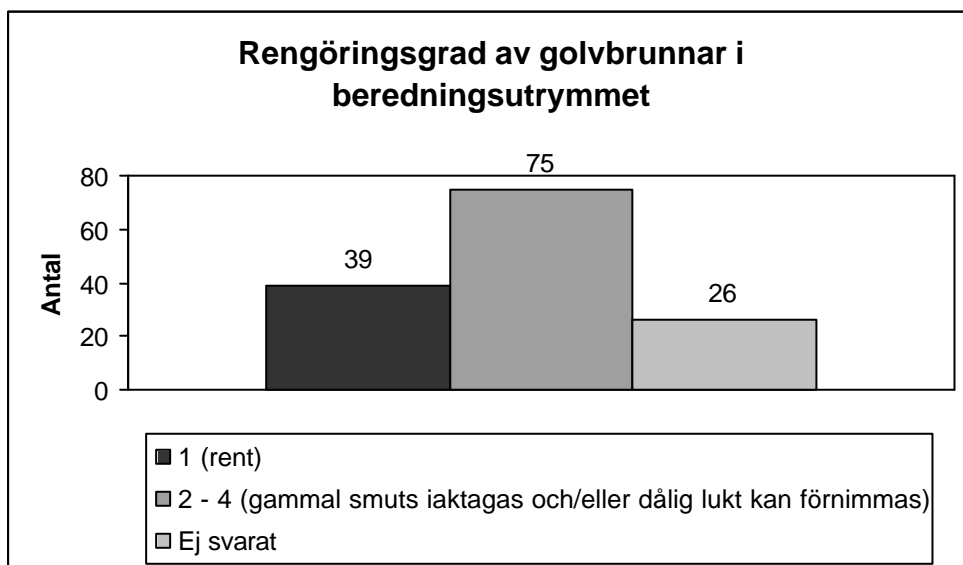


Diagram 6 Rengöringsgraden av golvbrunnar i beredningsutrymmet.

Diskussion

Resultatet från detta projekt visar att förutsättningarna för verksamheterna att klara av en god städning finns. Då ett egenkontrollprogram trots allt fanns i 70 % av de inspekterade objekten. Detta bör visa på en medvetenhet hos verksamhetsutövarna. Tyvärr så hade informationen ej gått helt fram då dokumentationen av utförd städning var bristfällig. Vid den optiska bedömningen som ingick i tillsynsprotokollet, skulle vissa punkter granskas dessa var utvalda med hänvisning till det tillsynsprotokoll som ingår i Livsmedelsverkets datainspektioner. En av dessa punkter var rengöring bakom och under inredning och utrustning. Denna punkt anses som en där verksamhetsutövarna lätt kan missa. Vilket även detta projekt visade. En annan av punkterna som fick många anmärkningar var rengöringen av

golvbrunnarna. Trots att 119 av de kontrollerade (140) verksamheterna angav att man rengjorde golven varje dag, vilket då skall inkludera rengöring av golvbrunnen, hade hela 75 stycken anmärkningar på denna. Även fettfiltren fick många anmärkningar detta är ju både en hygienisk risk så som en brandfara. Av övriga optiskt bedömda punkter kunde ca hälften av objekten bedömas som rena. För att verksamhetsutövarna skall kunna öka sin kunskap om de risker som finns med en dåligt städad lokal och utrustning bör kraven på kunskap intensifieras.

Då det av denna kartläggning och kontroll framgår att förutsättningarna för att klara lagkraven finns, kan kraven på god hygien höjas för livsmedelsverksamheterna.

Uppföljning/Åtgärder

För de objekt där inspektörerna hade anmärkningar skall uppföljning ske inom respektive kommun. Önskvärt skulle vara att en senare uppföljning i projektform skulle kunna genomföras då resultat av dessa inspektioner och kommunala åtgärder kunde dokumenteras.

Projektorganisation

Frågor om projektets genomförande besvaras av :

Helen Andersson, Munkedals kommun

Direkttel: 0524-181 22, E-mail: helen.andersson@munkedal.se

Anna Sanengen, Dals-Eds kommun

Direkttel: 0534-190 42, E-mail: anna.sanengen@dalsed.se

Lagstiftning

8 § LIVSMEDELSLAGEN (1971:511)

”Vid hantering av livsmedel skall sådana försiktighetsmått iakttas och i övrigt förfaras så, att fara ej uppkommer för att livsmedlet förorenas eller blir otjänligt till människoföda.”

15 § SLVFS 1996:6, H 70 OM LOKALER

”Lokalen med dess inredning och utrustning skall hållas i sådant skick och regelbundet rengöras så att livsmedel som hanteras i lokalen inte menligt påverkas. Denna rengöring skall omfatta moment som från livsmedelshygienisk synpunkt är motiverade för att minimera riskerna för personer som är allergiska eller på annat sätt överkänsliga mot vissa livsmedelsingredienser.”

7 § SLVFS 1996:5, H 15 OM HANTERING

”Arbetsredskap och annan utrustning som är avsedd att komma i kontakt med livsmedel skall hållas ren och i gott skick. Utrustning får inte ha sådana egenskaper, installeras eller hanteras på sådant sätt att rengöring, och i förekommande fall desinficering, av utrustningen eller omgivande utrymmen försvåras.”

3 § SLVFS 1996:36, H 120 OM PERSONALSHYGIEN

”Den som är sysselsatt med livsmedelshantering skall bära skyddskläder eller annan arbetsdräkt som från livsmedelshygienisk synpunkt är lämplig för arbetet. Den som är sysselsatt med annan hantering av oförpackat livsmedel än försäljning i detaljhandeln eller bordsservering skall dessutom bära hårskydd som håller håret samlat. Skyddskläderna skall vara rena och får endast användas och förvaras på arbetsplatsen. Andra kläder och tillhörigheter skall förvaras avskilda från såväl skyddskläder och annan arbetsdräkt som från livsmedel. Ombyte av kläder får endast ske i därför avsett utrymme.

Arbetsgivaren skall se till att den som hanterar livsmedel bär erforderliga skyddskläder.”

1b § SLVFS 1996:15, H 4 OM TILLSYN

”Den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras skall identifiera de steg i verksamheten som är kritiska från livsmedelshygienisk synpunkt och tillämpa erforderliga säkerhetsförfaranden för att eliminera eventuella risker.

2 § SLVFS1996:15, H 4 OM TILLSYN

”Den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras är skyldig att utöva egentillsyn som är anpassad efter verksamhetens omfattning och art.

Bilagor

Bilaga 1: TILLSYNSPROTOKOLL Städning i restaurang

Bilaga 2: Objekt

Bilaga 3: Egenkontrollprogram

Bilaga 4: Skyddskläder

Bilaga 5: Inredning och utrustning

Bilaga 6: Fettfilter

Bilaga 7: Golv

TILLSYNSPROTOKOLL Städning i restaurang

Del 1

Fastighetsbet: _____ Firmanamn: _____

Adress: _____

Tfn: _____ Obj.id: _____

Innehavare/ ägare: _____

Inspektör: _____

Del 2

(SLVFS 1996:6, 1b, 2 §§ SLVFS 1996:15)

Lokalen

1. Antal anställda (årsarbetskraft)?

Avgiftsklass A 1-4

Avgiftsklass B 4-10

2. Typ av verksamhet:Kinarestaurang Pizzeria Gatukök

3. Finns något egenkontrollprogram för pågående verksamhet ? Ja Nej

4. Ingår det städrutiner i egenkontrollen? Ja Nej

5. Är någon huvudansvarig för städning och rengöring? Ja Nej

6. Finns det dokumentation av utförd städning ? Ja Nej

7. Är städrutinerna anpassade för lokalens utformning och verksamhet? Ja Nej

Del 3

(8 § Livsmedelslagen (1971:511), 16 § SLVFS 1996:6)

Städutrymme

1. Finns det något separat städutrymme med utslagsvask ? Ja Nej

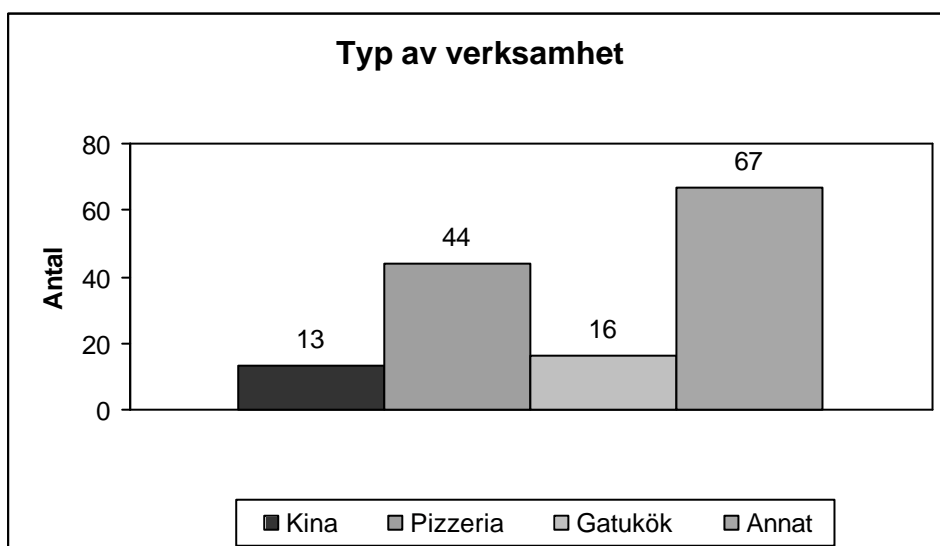
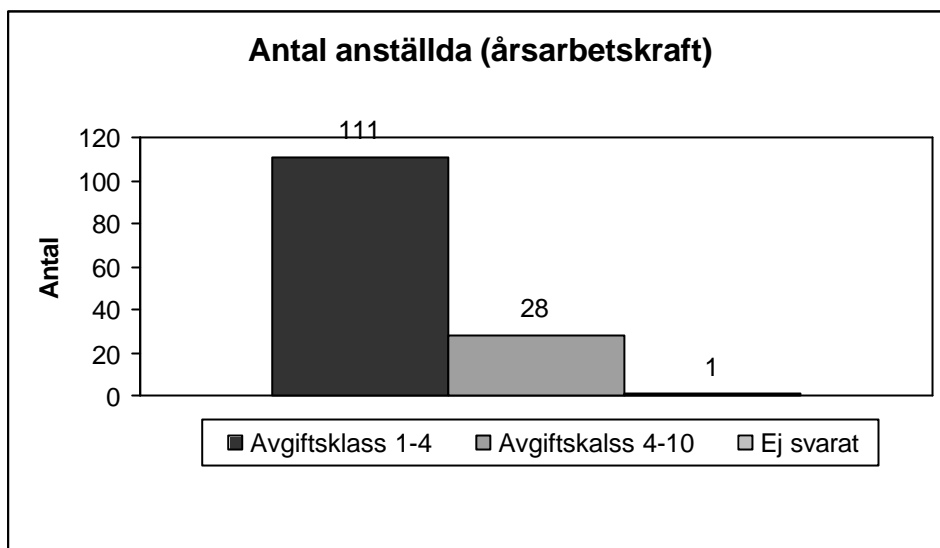
2. Finns städutrymme utan utslagsvask, golvbrunn m raka ? Ja Nej

Städning av lokalen

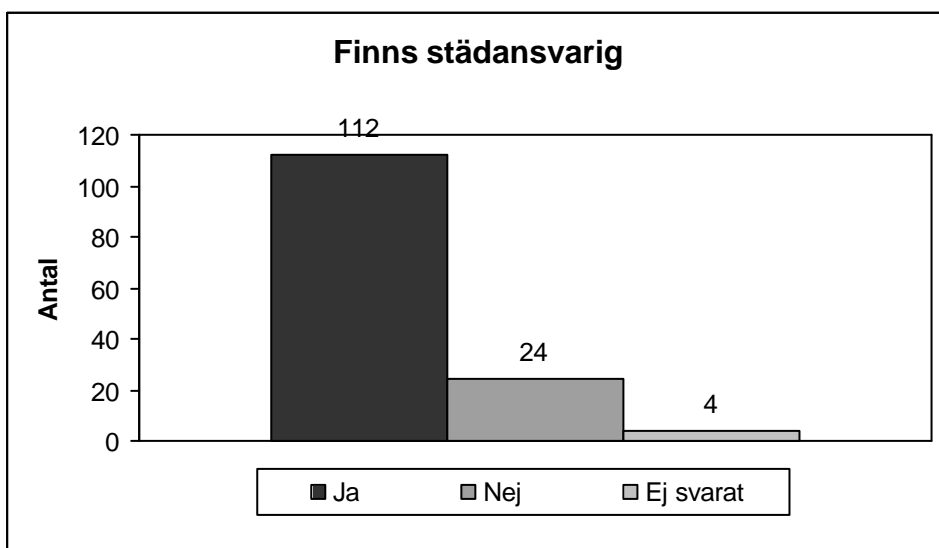
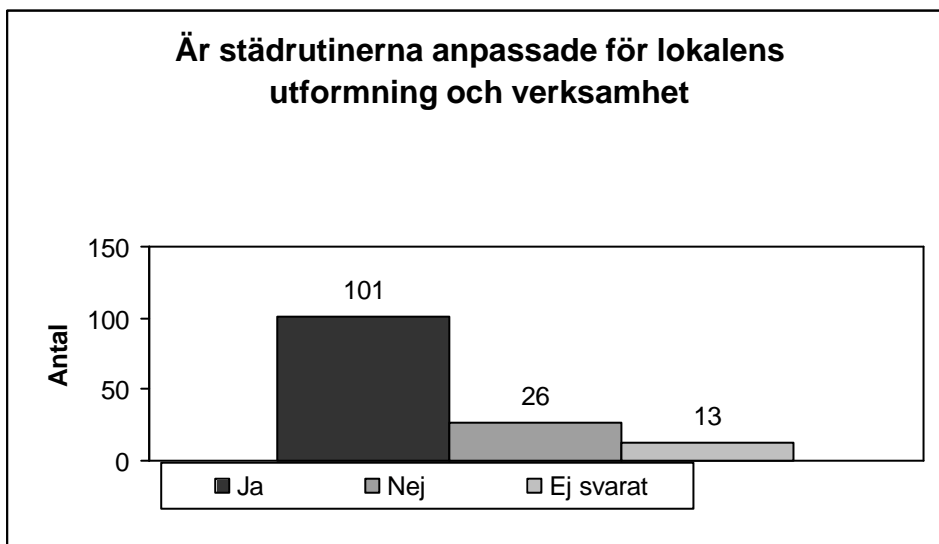
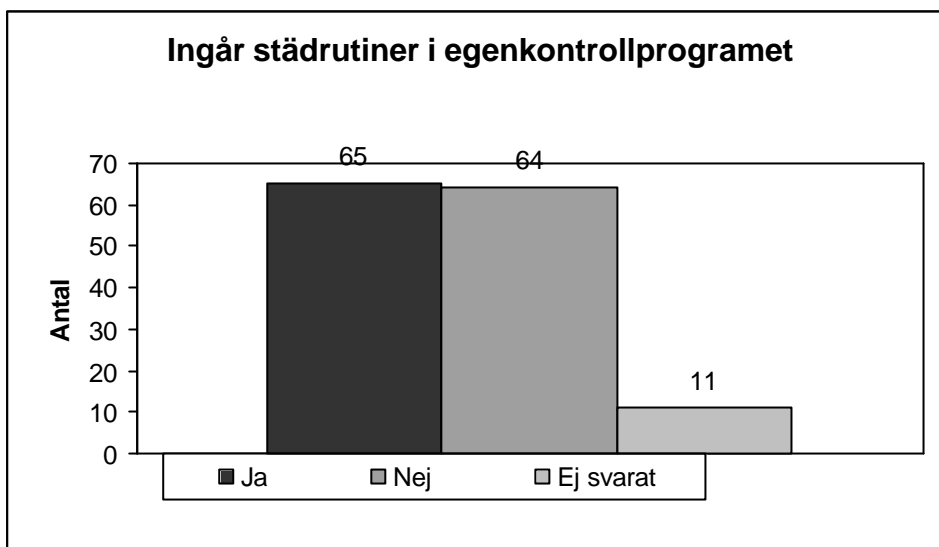
1. Är materialet i golv, väggar och tak lätt rengörbart? Ja Nej
2. Kan arbetsytor såsom bänkar mm bedömas vara rengjorda ?
Optisk kontroll: (1-4) (1 = rent, 4 = gammal smuts kan ses)
3. Kan utrustning (skärmaskiner, skärbrädor, mm) bedömas var rengjorda ?
Optisk kontroll: (1-4) (1 = rent, 4 = gammal smuts kan ses)
4. Kan man bedöma att det är rengjort bakom inredning/under utrustning?
Optisk kontroll: (1-4) (1 = rent, 4 = smuts från ”gårdagens” produktion kan ses)
5. Kan handtvättstället (i beredningsutrymmet) bedömas vara rengjort?
Optisk kontroll: (1-4) (1 = rent, 4 = gammal smuts kan ses)
6. Kan golvbrunnar (i beredningsutrymmet) bedömas vara rengjort?
Optisk kontroll: (1-4) (1 = rent, 4 = gammal smuts iakttagas och/eller dålig lukt kan förnimmas)
7. Kan fettfilter bedömas som rengjorda?
Optisk kontroll: (1-4) (1 = rent, 4 = filter igensatt och/eller droppande fett)
8. Hur ofta rengörs fettfiltret? Varje vecka Varje månad Varje halvår
9. Hur görs golven rena? Lågtryck Högtryck Annat
10. Hur ofta rengörs golven? Varje dag 1-2 ggr i veckan Annat
11. Andvänder all personal särskilda skyddskläder vid städning/rengöring? (2, 3 §§ SLVFS 1996:36, H 120) Ja Nej

Kommentarer: _____

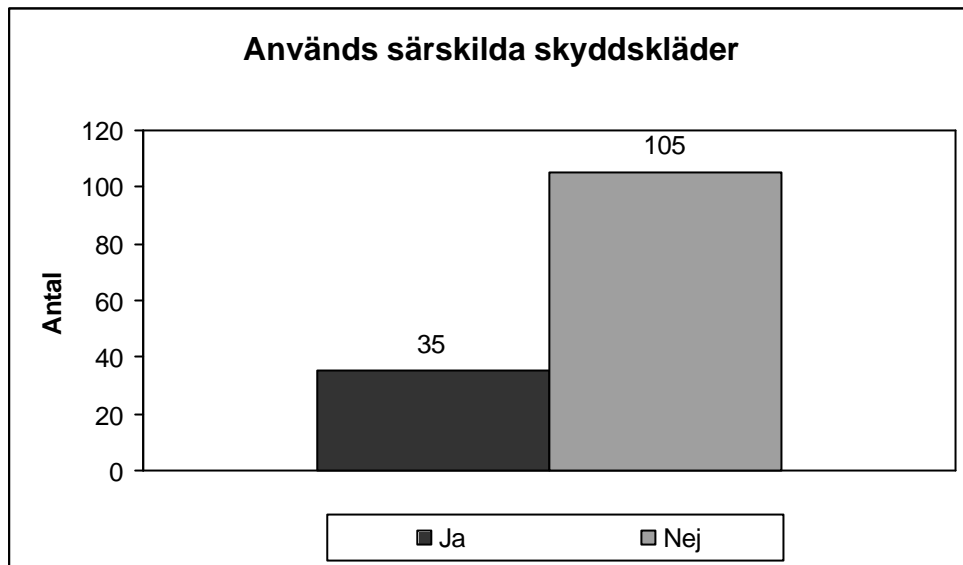
Bilaga 2 Objekt



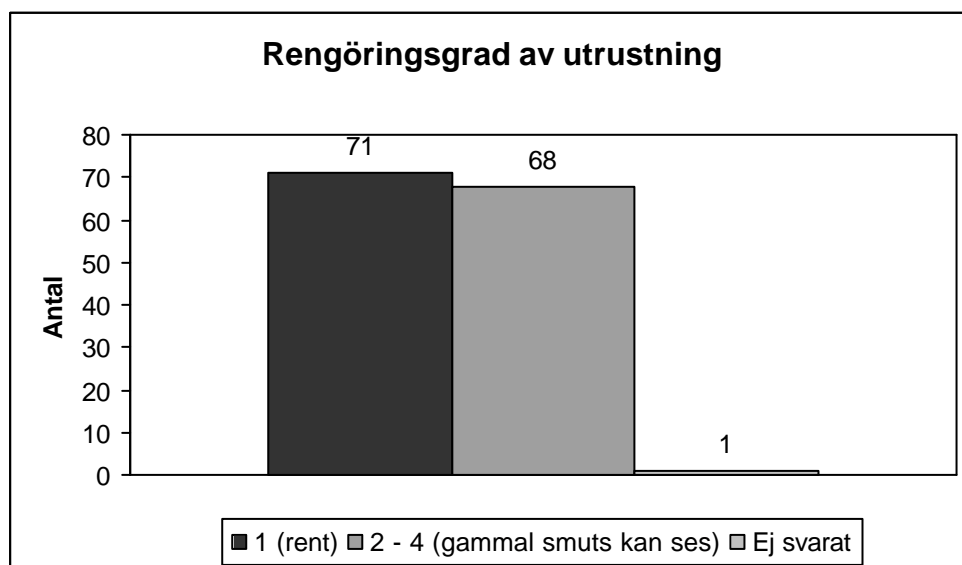
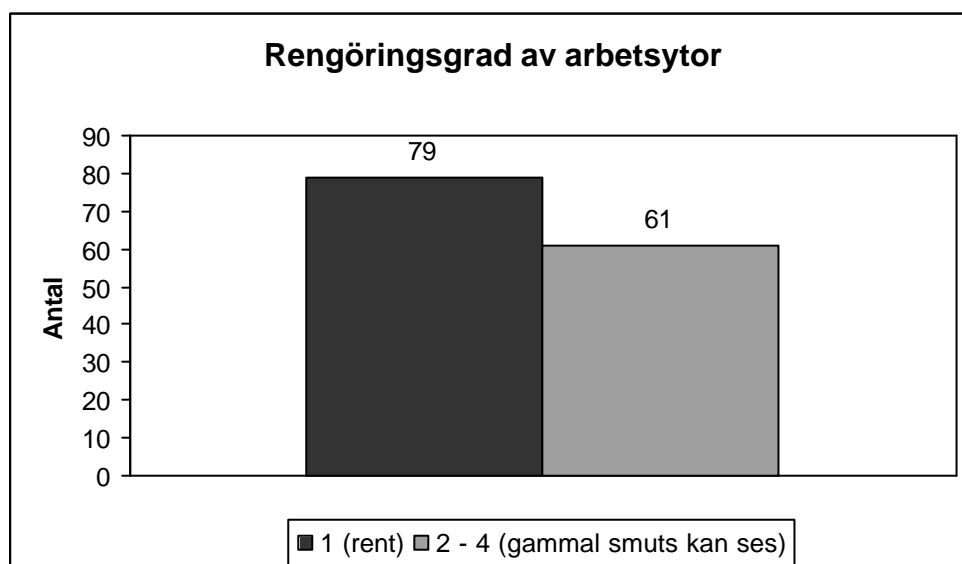
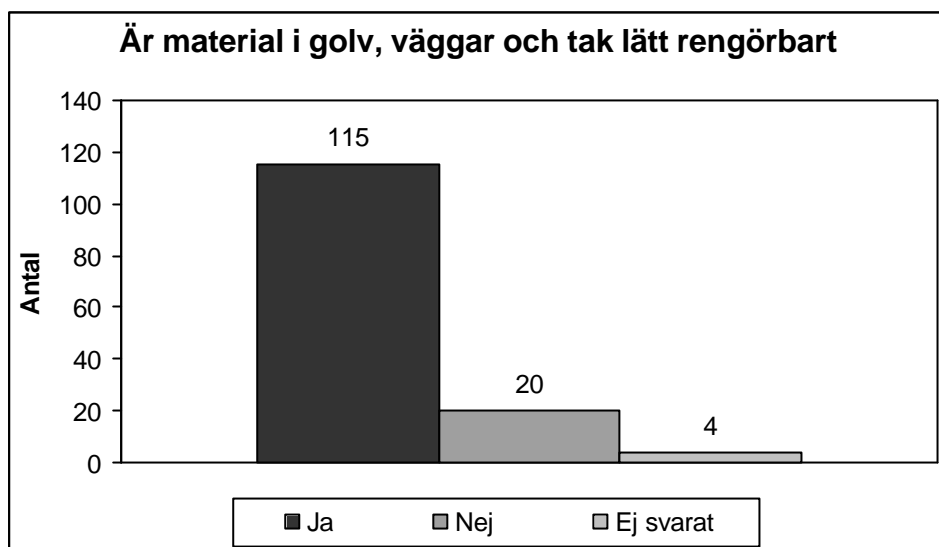
Bilaga 3 Egenkontrollprogram



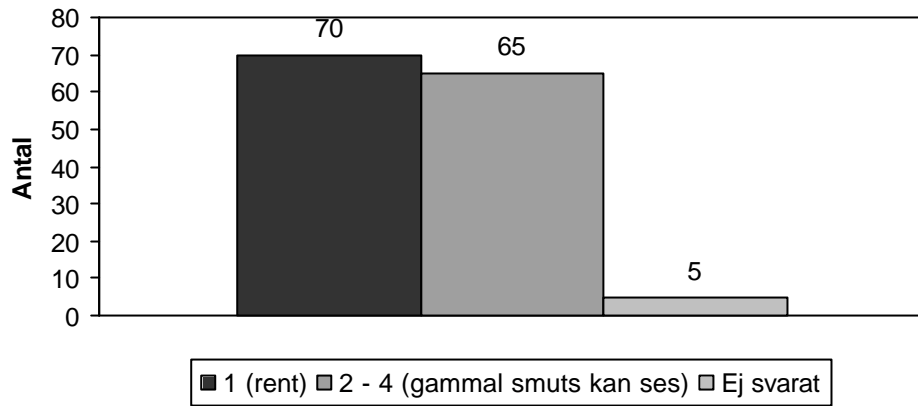
Bilaga 4 Skyddskläder



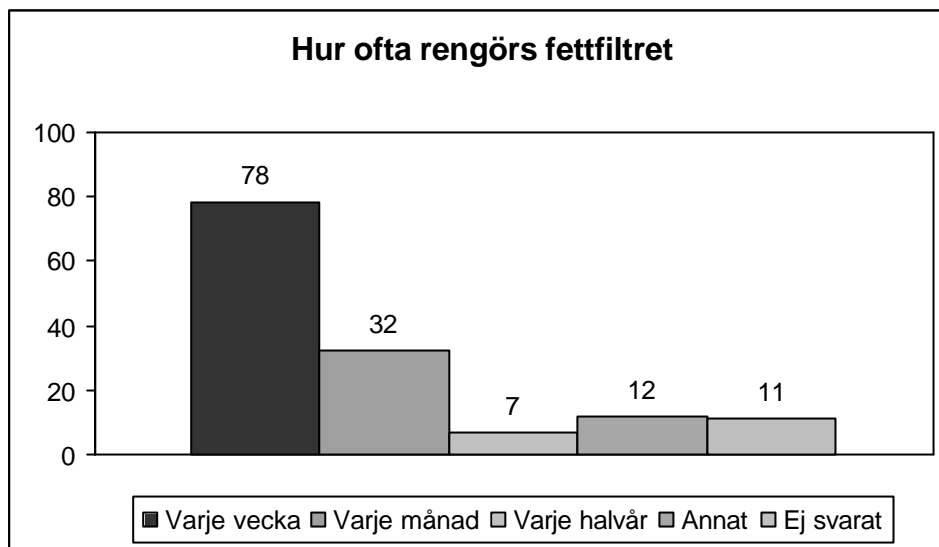
Bilaga 5 Inredning och utrustning



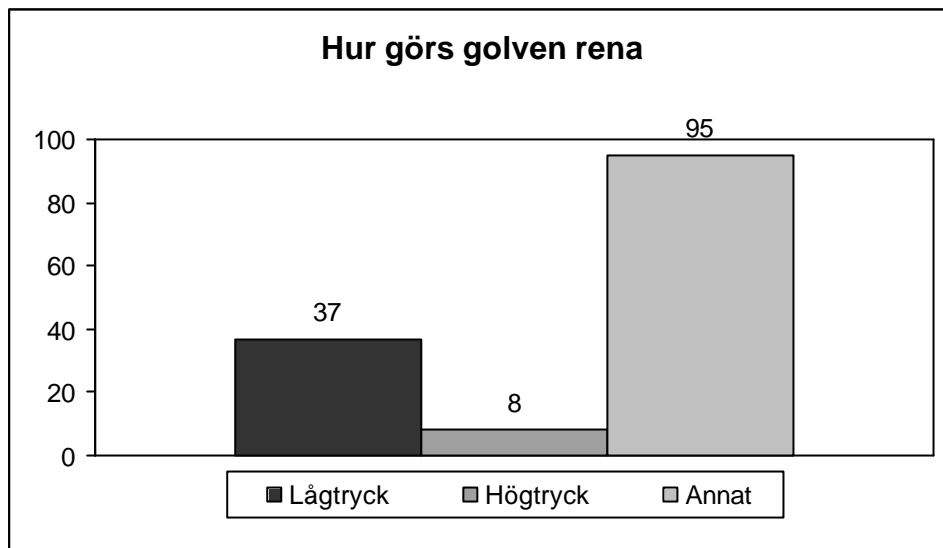
Rengöringsgraden av tvättställ i beredningsutrymmet



Bilaga 6 Fettfilter



Bilaga 7 Golv





**LÄNSSTYRELSEN
VÄSTRA GÖTALAND**

Rätts- och veterinärenheten

Box 224, 532 23 SKARA
Telefon 0501-60 50 00, Fax. 0501-60 58 55, ISSN 1403-168X