

TILLSYN CAFÉER 2004

BAKGRUND

Enligt ”paketet” caféer ska 36 caféer besökas under 2004. Tillsynen sker enligt den datoriserade checklistan för storhushåll. Fokus läggs på företagets egenkontroll. I samband med besöket tas också livsmedelsprover.

GENOMFÖRANDE

”Projektet” genomfördes i service. Två personer prioriterade tillsynen på caféer och gjorde de flesta besöken. Ytterligare två personer besökte några caféer vardera.

Totalt 30 objekt fick besök i ”projektet” som genomfördes under februari och mars. 34 livsmedelsprover togs i samband med tillsynen.

Tillsynen genomfördes enligt den datoriserade checklistan för storhushåll. Då dataprogrammet inte fungerade till fullo användes checklistan manuellt.

RESULTAT

Egenkontroll

De brister som förekom på de flesta ställen var bristande egenkontroll. I många fall saknas egenkontrollprogram eller så är de egenkontrollprogram som finns inte kompletta. De äldre egenkontrollprogram som finns uppfyller inte dagens krav på egenkontroll. På många caféer finns egenkontrollprogram men de följs inte/resultatet dokumenteras inte.

Personalhygien

På många ställen bär inte personalen hårskydd trots att de hanterar oförpackat livsmedel. En del caféer saknar tvättställ i beredningslokalen vilket försvårar handtvätt. Många av dessa caféer har gamla godkännanden där miljönämnden har godtagit att diskbänken används till handtvätt.

En mycket vanlig brist är avsaknad av flytande tvål och engångshanddukar vid tvättställen. Många använder tyghanddukar istället vilket är en risk i hanteringen.

Rengöring och underhåll

Vid besöken kunde konstateras att det brister i underhåll av lokalerna tex spruckna golvmattor, målarfärg som har flagnat.

Dålig rengöring av inredning och lokalen såsom golv, väggar etc.

Förvaring av varor direkt på golvet är också vanligt förekommande vilket försvårar rengöringen.

Hantering

En del caféer tillagar mat (tex kokar pasta) och kyler ned maten på olämpligt sätt, vanligast i rumstemperatur. Detta är en stor risk i hanteringen.

Många caféer tinade upp livsmedel i rumstemperatur vilket är olämpligt som tex salladskäckling.

En återkommande anmärkning var också samförvaring av oförpackad råvara och färdigvara i kylutrymmen. Risk finns för korskontamination.

Överensstämmelse med godkännande av lokalen

Fyra caféer har också utökat verksamheten så att den inte överensstämmer med det aktuella godkännandet.

Livsmedelsprover

Totalt har vi tagit 34 prover på caféer, då är inte omproverna inräknade i den siffran. Av dessa 34 prover var 9 prover (26%) tjänlig med anmärkning. De caféer som har haft prover med anmärkning har kontaktats per telefon innan de har fått ett nytt besök där nya prover har tagits.

OMDÖME

Efter det att inspektionen har genomförts har avvikelserna sammanställts. Utifrån antal avvikelser och allvarlighetsgrad ges ett helhetsomdöme om företaget. Helhetsomdöme för inspektionen ges som antingen godkänd eller underkänd. Ett eller flera ”allvarlig avvikelse” ger helhetsomdömet underkänd. Allvarlig avvikelse är bla om egenkontrollprogram saknas eller om vissa delar i egenkontrollprogrammet inte dokumenteras.

Endast ett café fick helhetsomdömet godkänd de övriga caféerna fick omdömet underkänd.

UPPFÖLJNING

Samtliga caféer har fått en inspektionsrapport med krav på att inom viss tid lämna in uppgifter/åtgärda bristerna.

En del caféer har redan fått besök i samband med att omprover har tagits.

Uppföljningen kommer också att göras dels med nya besök och dels med skriftliga och muntliga kontakter, detta görs i service.

REFLEXIONER

Tillsynen sköttes i service och inte som tidigare i speciellt projekt. Överlag fungerade upplägget bra. På grund av sjukdom drog det ut på tiden innan samtliga caféer hade fått besök och inspektionsrapporter.

En annan sak som inte gick enligt planeringen var att den datoriserade checklistan inte kunde användas fullt ut (dator) utan fick användas manuellt.

Tillsynen har visat att det råder stora brister på caféer både vad gäller egenkontroll, underhåll och hantering av livsmedel. Då inspektionen görs enligt checklistan missar man inte att kontrollera de punkter som är viktiga för livsmedelshanteringen.

Sammanställningen gjord 15/4 –04 av Margareta Brusheim