



ÅMHHM

ÅLANDS MILJÖ- OCH
HÄLSOSKYDDSMYNDIGHET

Innehåll

Inledning	3
Utförande	3
Resultat.....	3
Bakgrund.....	6
Lagstiftning	6
ATP- mätare.....	6
Liknande projekt	6
Slutsats	6

Kontroll av renhet vid restauranger och butikskök

Inledning

Grundläggande krav inom livsmedelslagstiftningen är att livsmedelsföretagaren har god hygienpraxis, genom att bland annat ha rena redskap och arbetsytor. Detta för att hindra spridningen och tillväxten av mikroorganismer som kan göra livsmedel olämpliga som människoföda.

Syftet med undersökningen var att:

- Öka kunskapen hos livsmedelsföretagarna om betydelsen av rengöring av ytor
- Kontrollera punkt 3.2 i Livsmedelsverkets OIVA anvisning
- Göra en kompletterande tillsyn, utöver doft och syn kontroll, av renheten

Kontroll av köttfärskvarnarnas renheten valdes ut att då renheten inte kan kontrolleras då kvarnarna normalt är i användning under dagtid.

Angående testad utrustning på restaurang (glas, kniv, skärbräda) kan sägas att ifall kniven inte är ren, inympas bakterier genom hela snittet. Skärbrädan är i kontakt med lättskämbara livsmedel och kan förorena kniven. Glaset behandlas oftast som övrig utrustning på serveringen (bestick, tallrik mm) och ger en bild av allmänna renheten. Samma utrustning har kontrollerats i motsvarande projekt i Stockholmsregionen.

Utförande

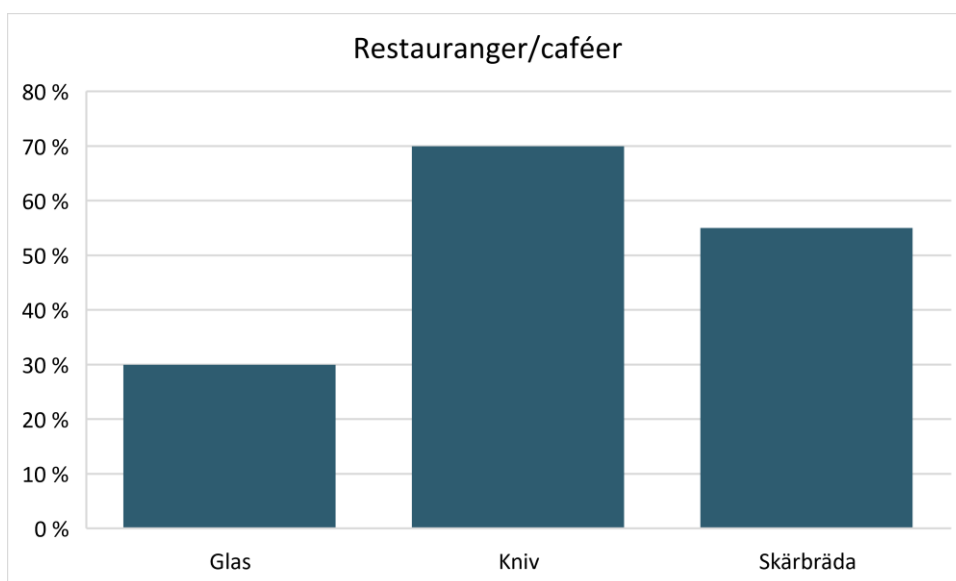
Under sommaren 2020 gjordes förannämnda inspektioner av restauranger/caféer. Vid 20 av dem gjordes test av ytreheten. Själva testet var inte förannämnt. De valda utrustningen var kniv i större format som används i matberedningen. Skärbräda av plast (mätaren ger utslag på organiskt material som trä) och dricksglas.

Under hösten 2020 gjordes förannämnda inspektioner av matbutiker som mal köttfärs. Inspektionerna och testet var förannämnt men inte att det var skruven och kvarnhuset som skulle testas. Alla testet gjordes på rengjorda torra ytor.

För mätningen användes ATP mätare Hygiena's™ SystemSURE Plus och tillhörande svabbar ultrasnap. Prov tas genom att svabba en yta på 10*10 cm och därefter avläsa ljus mängden från vätska där svabben placerats. Svar i RLU (relative light units) enheter ges direkt efter 15 sekunder. Gränsvärdet 30 RLU kom från tillverkaren av mätutrustningen och är samma som används vid tidigare liknade ytrehetsprojekt. Se rubrik bakgrund.

Resultat

Av 20 restauranger/caféer fick 14 fick godkänt på glas, 9 på skärbräda och endast 5 fick godkänt resultat på kniv. Med kniv avses större kött eller grönsakskniv. Dessa inspektioner var förannämnda men inte själva ytrehetsprovtagningen. Testet gjordes på rengjord torr yta.



Andel underkända testresultat med ATP m at are hos åländska restauranger/caféer.

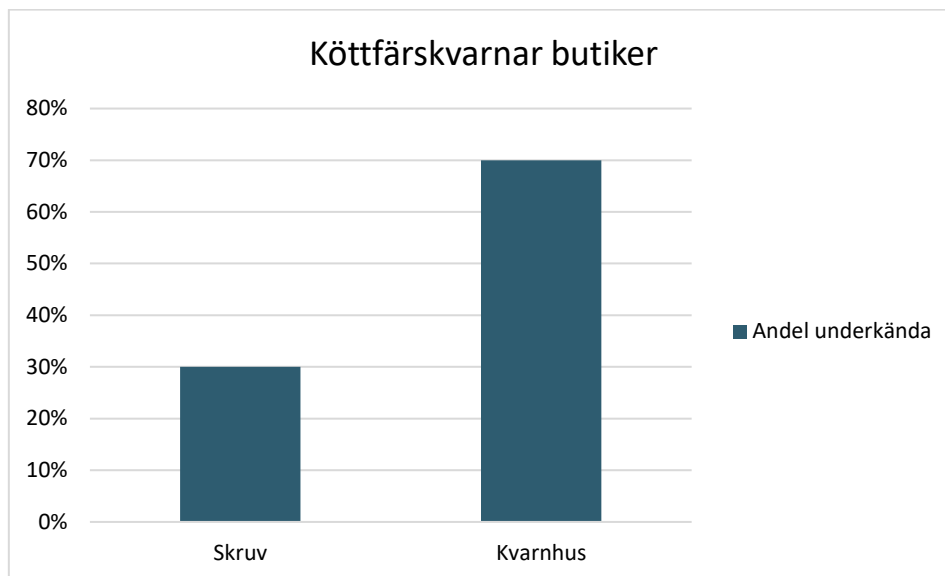
RESTAURANGER/CAFÉER

SERVERING	Glas	Kniv	Skärbräda
1	8	29	0
2	30	595	603
3	11	289	30
4	1	12	26
5	58	17	54
6	0	209	239
7	77	273	65
8	121	235	616
9	13	112	20
10	5	54	25
11	1389	2385	678
12	594	523	206
13	19	60	17
14	0	212	84
15	303	214	771
16	20	11	6
17	2	64	34
18	7	38	94
19	4	215	1
20	7	16	*

Uppmätta v arden med ATP m at are hos åländska restauranger/caféer

* = endast tr ask arbr aden vilka inte provtas. (V arden i RLU)

Kontroll av köttfärskvarnar med ATP-mätare. Kvarnhus och skruv testades på 7 åländska butiker som mal egen köttfärs. 5 av 7 fick godkänt värde på skruven och endast 1 butik fick godkänt på kvarnhuset. Alla test var förannmälda och gjordes på rengjord torr yta.



Andel underkända testresultat med ATP mätare vid Åländska butiker

KÖTTFÄRSKVARNAR

BUTIK	Skruv	Kvarnhus
1	18	350
2	22	280
3	15	141
4	4	312
5	3	8
6	60	7735
7	128	584

Uppmätta värden med ATP mätare vid Åländska butiker (Värden i RLU)

Tre restauranger fick återbesök på grund av bristande resultat på ytrenheten och endast en av dem fick då godkänt resultat. Vid en butik gjordes upprepat test som då var godkänt. Eftersom de flesta av serveringarna endast hade säsongsoppet var det inte möjligt att åter inspektera alla med underkänt resultat. Att återbesöka alla med underkänt resultat i projekt är även en resursfråga.

Bakgrund

Lagstiftning

Den aktuella Livsmedelslagstiftningen inom området med krav gällande rengöring finns i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien.

ATP- mätare

ATP-mätare (luminiometer) mäter relativa ljusenheter i RLU (Relative Light Unit). Adenosintrifosfat (ATP) transporterar energi i celler och visar förekomsten av organiskt material. En svabb med bomullstopp används för att svabba ytor, varefter blandas bomullstoppen med en vätska som innehåller ämnet luciferin, vilket är eldflugans ljuspigment. Luciferin oxideras (syresätts) med hjälp av ett specifikt enzym (luciferas) och bland annat ljus bildas som slutprodukt.

Liknande projekt

Liknande rengöringsprojekt har utförts i Sverige. Ett gemensamt projekt utfört under år 2015 av Botkyrka, Nacka, Stockholms stad och Södertörns miljö & hälsoskyddsförbund, visade bland annat bristfällig rengöring av knivar och skärbrädor. I projektet kontrollerades restauranger, skolor och förskolor med ATP- mätaren. Resultatet visade att 44 % av knivarna och 42 % skärbrädorna fick underkänt. I Sundbyberg undersöktes 19 restauranger i kommun med ATP- mätaren. I rengöringsundersökningen ingick bland annat en skärbräda och en kniv. Resultatet visade att 63 % av knivarna och 69 % av skärbrädorna var underkända. Miljöförbundet Blekinge Väst utförde under år 2010 besök hos 22 verksamheter (pizzerior, lunchrestauranger, matbutiker och caféer). Där visade resultatet att 50 % av skärbrädorna och 36 % av knivarna var underkända. I Vallentuna kommun utfördes kontroll i 26 verksamheter (förskolor, skolor och vårdhem). Resultatet visade att skärbrädorna 62 % och knivarna 35 % var underkända.

Slutsats

Resultaten antyder att renheten inte var tillräckligt och att det kan vara svårt att bedöma renhet enbart med synen. Dessutom är tekniken pedagogisk för verksamhetsutövaren. De sämre resultaten för köttfärsvarnarna kan bero på att biofilm har byggts upp. Biofilm är svåra att få bort och kräver kraftig mekanisk rengöring. En faktor i caféer och restauranger kan vara att utrustning avtorkas med tygduk. Vid inspektionerna gavs instruktioner om hur man bör ändra rengöringsrutinerna för att få renare ytor. Sammanfattningsvis kan sägas att det är viktigt att myndigheten fortsätter jobba med renheten hos livsmedelsföretagare.

Projekt kan sammanfattas med följande slutsatser:

- livsmedelsföretagen har fått rådgivning och information
- projektet har upplevts positivt och stärkt förtroendet för livsmedelskontrollen
- livsmedelsverksamheter förbättrat sina resultat rörande renlighet
- myndigheten har fått mer kunskap om renhet på ytor vid restauranger och butiker på Åland