



Kontroll av renhet vid restauranger och
kvalité på köttfärs i butikskök 2021

Innehåll

Inledning	3
Utförande	3
Resultat.....	3
Bakgrund.....	7
Lagstiftning	7
ATP- mätare	7
Liknande projekt	7
Slutsats	8

Inledning

Grundläggande krav inom livsmedelslagstiftningen är att livsmedelsföretagaren har god hygienpraxis, bland annat genom att 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 synkontroll, av renheten
- Kontrollera kvalitén på köttfärs mald i butik

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 t.ex. diskmaskinens funktion och den allmänna renheten. Samma utrustning har kontrollerats i projektet Rengöring med ATP-mätare (1) i Stockholmsregionen.

Kravet på butiker att testa egenmald köttfärs har nu tagits bort. Endast tillverkare av mer än 10 000 kg/år behöver nu analysera köttfärsen. Genom att myndigheten provtog egenmald köttfärs under året blev testningen ändå gjord. Dessutom föränleddes kontrollen av att en stor andel av köttfärskvarnarna fick underkänt resultat i ytrenhetsprovtagningen år 2020.

Utförande

Under sommaren och hösten 2021 gjordes föranmälda inspektioner av restauranger/caféer. Vid 37 av dem gjordes test av ytrenheten. Själva testet var inte föränmält. Den valda utrustningen var kniv i större format som används i matberedningen, skärbräda av plast (mätaren ger utslag på organiskt material som trä) och dricksglas (om annat än engångsglas användes).

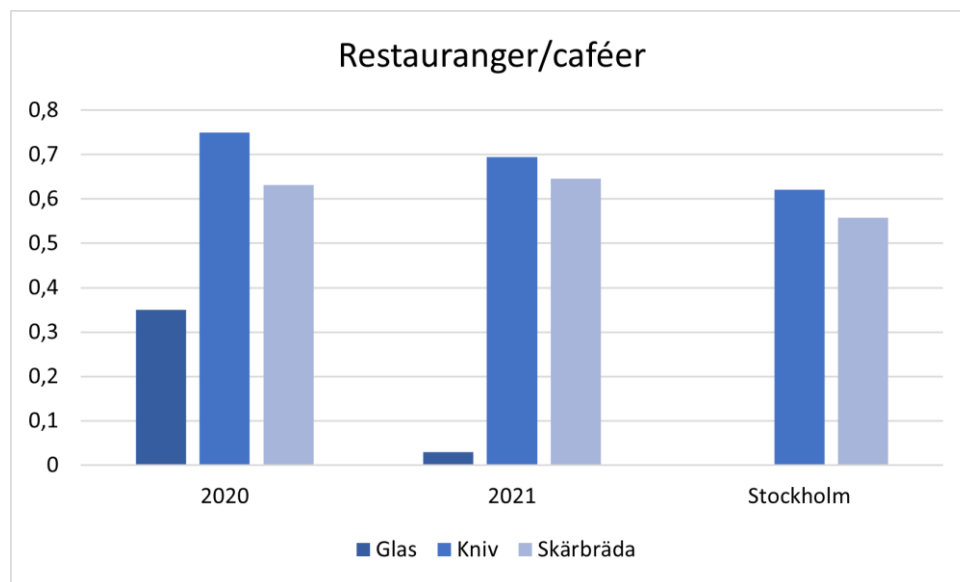
För mätningen användes ATP mätare Hygiena's™ SystemSURE Plus och tillhörande svabbar ultrasnap. Prov tas genom att svabba en yta på 10*10 cm och därefter avläsa ljus mängden från vätska där svabben placerats. Svar i RLU (relative light units) enheter ges direkt efter 15 sekunder. Gränsvärdet 30 RLU kom från tillverkaren av mätutrustningen och är samma som används vid tidigare liknade ytrenhetsprojekt (1, 2). Se rubrik bakgrund.

Under hösten 2021 gjordes oanmäld provtagning av köttfärs i matbutiker som säljer färs på lösvikt. Analys gjordes på aeroba mikroorganismer och presumtiva E.coli.

Resultat

Kontroll av renhet vid restauranger

Av 37 restauranger/caféer fick 33 fick godkänt på glas, 11 på skärbräda och 12 fick godkänt resultat på kniv år 2021. Med kniv avses större kött eller grönsakskniv. Dessa inspektioner var föranmälda men inte själva ytrenhetsprovtagningen. Andelen underkända knivar var fortsatt överrepresenterade på Åland från år 2020 till år 2021. Även i Stockholmsregionen var fler knivar än skärbräden underkända hos restauranger (1). Skärbräden var mer sällan underkända än knivar men oftare än glas, se figur 1. Antalet provtagna restauranger och caféer på Åland ökade från år 2020 till år 2021, se tabell 1 och 2.



Figur 1. Andel underkända köksredskap hos restauranger och caféer i ytrenhetsprovtagning med ATP-mätare på Åland år 2020, 2021 samt i projekt ytrenhetsprovtagning med ATP-mätare i region Stockholm. Glas undersöktes inte i stockholm (1).

Tabell 1. Uppmätta värden med ATP mätare hos Åländska restauranger/cafées år 2020

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	*

* = endast träskärbräden vilka inte provtas. (Värden i RLU)

Tabell 2. Uppmätta värden med ATP mätare hos Åländska restauranger/cafées år 2021

RESTAURANGER/CAFÉER			
SERVERING	Glas	Kniv	Skärbräda
1	21	153	92
2	1	275	165
3	16	50	14
4	13	46	31
5	8	115	604
6	9	103	226
7	3	17	*
8	12	404	730
9	6	42	246
10	*	154	651
11	80	86	*
12	3	164	244
13	1	4	31
14	*	294	464

15	5	53	46
16	15	231	20
17	0	195	*
18	4	15	8
19	2	17	169
20	1	38	12
21	2	5517	*
22	5	110	37
23	22	33	4140
24	9	174	3
25	0	120	1
26	9	1	37
27	2	3	297
28	1	4	5
29	1	13	19
30	0	2	1
31	0	563	13
32	20	107	645
33	1	0	10
34	16	2	*
35	0	17	63
36	*	3086	255
37	2	793	*

*Engångsmaterial eller träskärbräden vilka inte provtas. Värden i RLU.

På två restauranger utfördes provtagning ånyo under extra tillsyn. Båda fick godkänt resultat vid uppföljningen. Vid en butik gjordes upprepat test som då var godkänt. Eftersom de flesta av serveringarna endast hade säsongöppet var det inte möjligt att åter inspektera alla med underkänt resultat. Att återbesöka alla med underkänt resultat i projekt är även en resursfråga.

Kontroll av köttfärs i butikskök

Alla analyserade köttfärsprover visade tillfredställande resultat enligt riktvärden från Livsmedelsindustriförbundet (ETL). Tillfredställande resultat (<50 miljoner aeroba, <500 E.coli) godtagbart resultat (50-500 miljoner aeroba, 500-5000 E.coli) och otillfredsställande resultat (>500 miljoner aeroba, >5000 E.coli). se tabell 3. I tabell 4 visas resultat från köttfärskvarnar kontrollerade 2020 med ATP-mätare. Fem av sju fick godkänt värde på skruven och endast ett butikskök fick godkänt på kvarnhuset. Alla test var då föransmällda och gjordes på rengjorda torra ytor.

Tabell 3. Analysresultat köttfärsprover hos Åländska butiker 2021 (Värden i cfu/g)

KÖTTFÄRS		
BUTIK	Aeroba mikroorganismer	Presumptiva E.coli
1	430 000*	<10
2	19 000 000	<10
3	9 600 000	<10

4	18 000 000	<10
5	4 400 000	<10
6	6 200 000	<10
7	4 400 000	<10

* Provtogs av VU som del i egenkontroll.

Tabell 4. Uppmätta värden med ATP mätare vid Åländska butiker 2020 (Värden i RLU)

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

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 (3).

Liknande projekt

Liknande rengöringsprojekt har utförts i Sverige (1, 2). 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 (1). 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 (2). 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 (2). I Vallentuna kommun utfördes kontroll i 26 verksamheter (förskolor, skolor och vårdhem). Resultatet visade att skärbrädorna 62 % och knivarna 35 % var underkända (2).

Slutsats

Generellt kan sägas att knivar och skärbrädor fortsatt har högre andel underkända resultat än jämförande undersökning i Stockholmsregionen. För dricksglas visar resultaten på en tydlig förbättring jämfört med 2020. Det är svårt att bedöma renhet enbart med synen. Tekniken med ATP mätare är pedagogisk för verksamhetsutövaren för att visa på brister.

En faktor i caféer och restauranger kan vara att utrustning avtorkas med tygduk eller berörts med händerna efter rengöring. Vid inspektionerna gavs instruktioner om hur rengöringsrutinerna kunde ändras för att få renare ytor. En förbättring i ytrenheten mellan år 2020 och år 2021 var inte att vänta då olika verksamheter följdes upp respektive år. Således fick många verksamhetsutövare erfara ytrenhetsprovtagningen för första gången. Resultaten stärker år 2020:s observation om otillräcklig renhet på Åland. För uppföljning om projektet har en positiv inverkan på den allmänna livsmedelshygienen behöver projektet fortlöpa tills det att samma verksamheter inspekterats ånyo enligt planen för livsmedelstillsyn.

Kvalitetskontrollerna av köttfärs visar på godkända värden vilket tyder på att den butiksmalda köttfärsen är av god kvalitet. Antalet prover är dock för få för att dra säkra slutsatser. Även riktvärden från ETL kan vara en osäkerhetsfaktor som kan komma att ändras.

Utförd kontroll kan inte användas för att slå fast hygien på en enskild restaurang eftersom antalet tester på varje plats är för få men sammanlagt ger undersökningen en generell bild av renligheten på åländska restauranger. Kontrollen är ett stöd för att i inspektionsprotokollet ge anmärkningar på punkt 3.2.

Projekt kan sammanfattas med följande slutsatser:

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

Referenser

1. Botkyrka kommun, Nacka kommun, Stockholms stad, Södertörns miljö- & hälsoskyddsförbund. Rengöringsprojekt med ATP-mätare [Internet]. Stockholm: Botkyrka kommun, Nacka kommun, Stockholms stad, Södertörns miljö- & hälsoskyddsförbund; 2015. [citerad 10.1.2022]. Hämtad från: https://www.smohf.se/wp-content/uploads/2017/05/Rapport_LIV_ATP-reng%C3%B6ringsprojekt_2015.pdf
2. Pödra G. Livsmedelskontroll Mätning av renlighet med ATP-mätaren [Internet]. Salem: Salems kommun; 2017. [citerad 10.1.2022]. Hämtad från: <https://www.salem.se/globalassets/5.-bygga-bo-miljo/livsmedel-och-halsoskydd/rapportrenlighet.pdf>
3. ScanDiagnostics. SNABB RENGÖRINGSKONTROLL MED ATP. Göteborg: ScanDiagnostics AB; [okänt år].