



**GÖTEBORGS UNIVERSITET**  
**INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP**

# **Livsmedelshygien**

**En observationsstudie av restaurangers lunchbufféer**

**Sofie Johansson**  
**Anna Karlsen**  
**Helena Nyborg**

Rapportnummer: VT12-74

Examensarbete: 15hp

Program: Kostekonomprogrammet med inriktning mot ledarskap

Nivå: Grundnivå

Termin/år: Vt, 2012

Handledare: Hillevi Prell

Examinator: Anna Post



**GÖTEBORGS UNIVERSITET**  
**INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP**

Rapportnummer: VT12-74

Titel: Livsmedelshygien, en observationsstudie av restaurangers lunchbufféer

Författare: Sofie Johansson, Anna Karlsen & Helena Nyborg

Examensarbete: 15 hp

Program/kurs: Kostekonomprogrammet med inriktning mot ledarskap, 180 hp

Nivå: Grundnivå

Handledare: Hillevi Prell

Examinator: Anna Post

Antal sidor: 41 (exklusive bilagor)

Termin/år: Vt, 2012

Nyckelord: Branschriktlinjer, Hygienisk standard, Kontrollrapport, Livsmedelshantering, Matförgiftning

## **Sammanfattning**

I Sverige har Livsmedelsverket (2009) analyserat matförgiftningsfall där de fann att bufféer var den grupp av livsmedel som oftast utpekades som smittkällor. De beskriver att orsaken bakom smittspridningen dels berodde på att personalen hade bristande kunskap om livsmedelshygien men också för att det förekom dålig handhygien.

Syftet med studien är att få en överblick över hur hygienrutinerna ser ut i ett antal restaurangers servering av lunchbuffé i Göteborgs stad. Undersökningen avser att utvärdera hur väl livsmedelsverkets rekommendationer följs. Detta genomfördes med hjälp av strukturerade observationer under två timmar i nio olika restauranger med lunchbuffé. Vidare undersöktes vilka likheter det fanns mellan observerade brister och resultatet av livsmedelsinspektörernas kontrollrapporter.

Studien resulterar i en överblick över vilka livsmedelshygieniska brister som finns i restauranger med lunchbuffé. De vanligaste förekommande bristerna i de 9 observerade restaurangerna är att personalen i många restauranger inte bär hårskydd. Bärandet av smycken är en annan brist där restaurangerna inte följer rekommendationerna. Gästerna bedöms också ha vissa svårigheter att upprätthålla en hygienisk standard vid buffén. För att minimera risken för bland annat kontaminering av mikroorganismer från hand till föremål så underlättar det om restaurangerna har tandpetare med t.ex. skyddande plast och att besticken förvaras med skaftet uppåt. Det framkommer också att det finns vissa likheter i några utav restaurangerna mellan miljöförvaltningens avvikelser samt de observerade bristerna. Den mest förekommande avvikelsen som går att likna med bristen *rengöring av ytor och redskap* under observationerna är ”rengöring och desinfektion.”

## Förord

I denna studie ligger fokus på att undersöka hur livsmedelshygien hanteras vid serveringen av lunchbuffé och hur Livsmedelsverkets rekommendationer följs och se vilka kopplingar det finns till resultatet av livsmedelsinspektörernas kontrollrapporter.

För att detta uppsatsarbete har kunnat genomföras på ett bra sätt har vi några personer som hjälpt oss på olika sätt och som vi vill tacka. Vi vill börja med att tacka Barbara Rosengren, Institutionen för kost och idrottsvetenskap, som under uppsatsens start hjälpte oss med vägledning och råd inom området. Vi vill också tacka Liam Thoong, Miljöförvaltningen i Göteborg, som hjälpt oss att ta fram restauranger att besöka samt att ta fram kontrollrapporter. Dessutom vill vi också tacka vår handledare Hillevi Prell, Institutionen för kost och idrottsvetenskap som under alla handledningstillfällen gett oss råd och nya tankar på hur vi kan utforma vår uppsats på bästa sätt för att den ska bli ännu bättre. Vi är också tacksamma att vi har fått möjlighet att genomföra vår observationsstudie på de olika restaurangerna.

Vi vill även belysa att vi i arbetet enbart diskuterar resultat som vi kommit fram till och drar därför inga generella slutsatser. Vår fokus har legat på att undersöka livsmedelshygien, så fokus ligger alltså på att ta upp bristerna i de olika restaurangerna då det är det som är mest intressant och relevant att ta upp eftersom det är anpassat efter studiens syfte.

Vi är tre personer som har genomfört arbetet, vilket beror på att vi anser oss arbeta bra tillsammans samt att alla ville skriva inom ämnet livsmedelshygien. Det förstärkte arbetets syfte att vara tre personer i den genomförda studien i och med att detta bidrog också till att en större studie och arbete kunde genomföras. Det har under uppsatsens gång varit relevant att dela upp arbetet något då detta bidrar till en effektiviserad arbetsprocess. Däremot har det som delats upp studiegruppen emellan genomarbetats av alla, då alla har läst och redigerat varandras texter. Det finns vissa texter som i stort sätt skrivits ihop, då det handlade om de delar som är större och viktigare att alla känner till så som syfte, frågeställningar och resultat. En uppdelning har för övrigt gjorts:

Anna: inledning, metod (strukturerad observation, tillvägagångssätt av den strukturerade observationen och metodens tillförlitlighet), metoddiskussion och i resultatdiskussionen om svårigheter för gästerna att upprätthålla en hygienisk standard.

Helena: Förord, urval och avgränsningar och dataanalys i metoden, Kopplingar mellan rapporterade avvikelser enligt Miljöförvaltningen samt observerade brister av hur livsmedelshygien hanteras i restaurangerna i diskussionen.

Sofie: sammanfattning, gränsdragningar av observationspunkterna och etiska överväganden i metoden, Brister i restauranger med lunchbuffé i diskussionen och konklusion.

*Anna Karlsen, Helena Nyborg & Sofie Johansson*

*Göteborg, Maj 2012*

# Innehållsförteckning

<b>1. Inledning</b> .....	<b>1</b>
<b>2. Bakgrund</b> .....	<b>2</b>
Matförgiftning och livsmedelssäkerhet.....	2
Livsmedelsverkets och branschorganisationers rekommendationer för en säker livsmedelshantering .....	4
Kontrollpunkter .....	7
<b>3. Syfte och frågeställningar</b> .....	<b>11</b>
<b>4. Metod</b> .....	<b>11</b>
Design .....	11
Urval och avgränsningar .....	12
Metodens för- och nackdelar .....	12
Strukturerad observation.....	13
Pilotstudie med förändringar i observationsschemat .....	13
Tillvägagångssätt av den strukturerade observationen.....	14
Gränsdragningar av observationspunkter .....	14
Datanalys .....	16
Etiska överväganden.....	16
Metodens tillförlitlighet.....	17
<b>5. Resultat</b> .....	<b>18</b>
Observationsresultat .....	19
Svårigheter för gästerna att upprätthålla en hygienisk standard .....	21
Jämförelse mellan kontrollrapporter och observationspunkter .....	22
<b>6. Diskussion</b> .....	<b>25</b>
Metoddiskussion .....	25
Resultatdiskussion .....	27
Brister i restauranger med lunchbuffé.....	27
Svårigheter för gästerna att upprätthålla en hygienisk standard .....	30
Kopplingar mellan rapporterade avvikelser enligt Miljöförvaltningen samt observerade brister av hur livsmedelshygienen hanteras i restaurangerna.....	32
Konklusion .....	35
Implikation.....	36
<b>7. Referenser</b> .....	<b>38</b>
<b>Bilagor</b> .....	<b>42</b>
Bilaga 1 Observationsschema	
Bilaga 2 Kontrollrapporter	

## **Inledning**

Under den senaste tiden har det uppdagats många frågor kring hur livsmedelshygien hanteras på restauranger runtom i Sverige. Fokus har legat på detta då miljöförvaltningens livsmedelsinspektörer upptäckt en mängd brister som skulle kunna skada matens säkerhet innan den når restaurangens gäster. Svanberg (2012, 9 april) listar upp ett flertal restauranger i olika städer i Sverige som bl.a. har problem med förvaring av oförpackade livsmedel, bristfällig rengöring, avsaknad av hårskydd i samband med oförpackade livsmedel, bristande personlig hygien m.m. Exempelvis skriver Aschberg (2012, 26 februari) i Aftonbladet att utav 86 av Stockholms stjärnkrogar som kontrollerades innan årsskiftet fick 53 kritik för att man bl.a. hittat smuts, mögel och råttspillning. Detta är som sagt tecken på att restaurangerna inte följer de rekommendationer som ges av Livsmedelsverket. Till följd av dessa brister kan gäster drabbas av bl.a. magsjuka, diarré och mycket annat. Det handlar med andra ord om att mat och dryck hanteras på ett felaktigt sätt. (Västra Götalandsregionen, 2011). Vidare ser man att livsmedelshygienproblemet i restauranger sträcker sig långt utanför Sverige då matförgiftningar bara i USA drabbar 76 miljoner människor varav 5000 dör per år, vilket Jones och Angulo (2006) betonar.

Inom kostekonomyrket är matsäkerheten av stor vikt från det att mat förflyttas från jord till bord. Då planering av en god, prisvärd och näringsmässig måltid ligger centralt i kostekonomutbildningen kan man inte bortse ifrån att det är oerhört viktigt att ha kunskap och information om hur maten bör framställas så säkert som möjligt. Livsmedelslagstiftningen i Sverige ställer således krav på livsmedelsföretagare för hur de bör tänka kring livsmedelssäkerheten i sin verksamhet. Livsmedelsverket (2009) utpekar även bufféer att vara en av de större smittkällor som orsakar matförgiftning. I denna studie ligger därför fokus på att ta reda på hur väl rekommendationerna för livsmedelshygien följs kring lunchbufféer i restauranger. Det har under arbetets gång inte funnits några tidigare studier angående bufféer och hur bufféupplägget är i olika restauranger, vilket leder fram till att detta är relevant att undersöka.

## Bakgrund

I bakgrunden introduceras vilka problem som kan uppkomma om livsmedelshygienen i restauranger inte hanteras på ett bra sätt och regler inte följs. Tyngdpunkten ligger då på vilka faktorer det finns bakom matförgiftningar och vad följderna av dem är. Det är dock inte bara det som framhävs utan även hur restaurangerna förlorar på att inte ha en säker mathantering och vad gästerna anser vara en dålig hygienisk standard<sup>1</sup>. Därefter följer ett inledande stycke med information om vad som skiljer vägledningar och rekommendationer ifrån lagar och regler, där det, utifrån Livsmedelsverket (2011c), beskrivs att lagarna uppkommer från grunden i EU och fungerar som ett ramverk. Dessa kan dock vara svåra att tyda i och med att de inte beskriver hur man ska hantera livsmedel för att uppnå säkra sådana. Livsmedelsverket ger därför ut vägledningar som består av förslag på hur man kan göra för att nå upp till kraven i lagen. Det finns även branschriktlinjer som också innehåller rekommendationer för en säker livsmedelshantering och som är godkända och kontrollerade av Livsmedelsverket. Därefter tas allmänna rekommendationer för bufféer upp som sedan efterföljs av de 6 rekommendationspunkter som har stor betydelse för studiens utförande. Dessa är märkta med siffror på samma sätt som i observationsschemat (Bilaga 1). Bakgrunden avslutas med en introduktion till livsmedelsinspektörers utgångspunkt, där de 15 kontrollpunkterna förklaras närmare och som även de spelar en central roll i studien.

## Matförgiftningar och livsmedelssäkerhet

Vårdguiden, Stockholms läns landsting (2011a) nämner att bakterier och virus sprids genom vätskedroppar från t.ex. hosta och med luften. Vidare skriver också Västra Götalandsregionen (2011) att magsjuka kan orsakas av antingen virus eller bakterier och att sjukdomen lätt kan smitta från person till person. De menar att sjukdomen sprids när mat och dryck hanteras på ett felaktigt sätt. Ett exempel på hur smittan kan uppkomma är om man tillagar och varmhåller mat vid för låg temperatur. Livsmedelsverket (2009) beskriver att bristande temperaturkontroll är något som bidrar till en stor del av matförgiftningarna. De menar att matförgiftningsfall lätt kan undvikas om de sköter temperaturkontrollen på ett korrekt sätt, vilket då kan hämma bakterietillväxten. Kassa, Silverman och Baroudi (2010) menar att det t.ex. i USA är ett stort problem med matförgiftningar och att detta årligen påverkar miljoner människor, närmare bestämt 76 miljoner, vilket Jones et al. (2006) bekräftar. De nämner också att det är 5000 personer som dör i matförgiftningar varje år i USA. Faktorerna bakom matförgiftningarna kan sammanfattas utifrån de sex faktorer som Hedberg, Palazzi-Churas, Radke, Selman och Tauxe (2008) tar upp i sin studie som genomfördes mellan 1982 och 1997. Dessa var dålig förvaring av livsmedel, dålig temperatur, otillräcklig tillagning, kontaminerad utrustning, dålig personlig hygien och livsmedel ifrån en dålig eller osäker källa.

Livsmedelsverket (2009) har framställt en rapport där de analyserat matförgiftningsfall i Sverige mellan åren 2003 – 2007. Sammanställningen gjordes på 788 rapporter av misstänkta matförgiftningsfall där 8070 människor insjuknat varav en avled. I studien fann de att bufféer och julbord var de grupper av livsmedel som oftast utpekades som smittkällor. *Calicivirus*, *Salmonella* och *Stafylokocker* var de smittämnen som oftast förekom i matförgiftningsfallen. Förutom dessa tre var även *Clostridium perfringens* en av de som också orsakade flest matförgiftningar på bufféer. De beskriver vidare att orsaken bakom smittspridningen dels berodde på att personal hade bristande kunskap om livsmedelshygien men också för att det förekom dålig handhygien vilket också var den mest bidragande orsaken till att buffématen

---

<sup>1</sup> Hygienisk standard innebär att livsmedlen hanteras, bereds och serveras på ett säkert sätt så att de inte blir otjänliga ätt äta. (Livsmedelsverket, 2011d, s. 5).

blev smittkällan. Livsmedelsverket (2009) framhäver även att livsmedelsföretagarens<sup>2</sup> roll är mycket viktig eftersom det är de som måste ta fram hygienrutiner i sin egenkontroll så att personalen kan få grundläggande kunskap om livsmedelshygien.

Niode, Bruhn och Simonne (2011) påvisar att insjuknanden i matförgiftning ökade från 3 % till 10 % under 1990 till 2000 inom asiatiska restauranger, av okänd anledning. Däremot nämner Jain et al. (2004) att bristerna i sushirestauranger som har problem med bakterier av typen E-coli är dålig handhygien, sjuk personal som hanterar livsmedel och dålig hantering av mat i allmänhet. Det var vanligast förekommande att bakterierna växte till i skaldjur av olika slag exempelvis räka.

Trots att Reid, Wood och Kinney (1998) skriver att människor i allmänhet är rädda för E-koli, som i sin tur orsakar matförgiftning, så lyfter Knight, Worosz och Todd (2007) i sin studie fram att det inte bara är restauranggästen som förlorar på dålig livsmedelshygien i köket utan restaurangen i sig kan också råka illa ut om följderna blir att gästerna slutar komma på grund av den dåliga marknadsföringen som bl.a. matförgiftning medför. Undersökningen påvisar att konsumenterna anser att restaurangernas livsmedelshantering är god när de väl är ute och äter, men när de sedan ska jämföra restauranger med andra livsmedelskedjor, så som butiker, så anser de ändå att restaurangerna är sämre på att sköta sin livsmedelshygien än andra typer av livsmedelsföretagare. Worsfold (2006) skriver i sin studie, som gjorts i England, att folk anser att livsmedelshygienstandarden spelar en betydande roll vid val av restaurang. I studien framkom det att det folk mest var missnöjda med var bl.a. toaletternas orenlighet, personalens ohygieniska uppträdande så som att t.ex. peta i näsan, inte tvätta händer m.m., smutsiga glas, bestick och porslin som påträffats samt att man hittat hår och insekter i maten.

Jones et al. (2006) talar om att restauranger är en stor bov vad gäller smitta. Detta kan även styrkas av Livsmedelsverket (2009) som betonar att restauranger var de som utpekades som den största smittkällan till skillnad från matförgiftningsfall i hemmet. Worsfold (2006) instämmer också med att hotell och restauranger är den största smittkällan av utbrott vad gäller *Salmonella*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus* och *Staphylococcus aureus*. Jones et al. (2006) skriver att vissa anställda går till jobbet trots sjukdom, vilket anses vara en stor anledning till att risken för matförgiftning är större i restauranger än vid matlagning hemma eftersom mycket fler personer kan drabbas i restauranger. Worsfold (2006) nämner att personal misstänks fuska med hanteringen av livsmedelshygien för att minska kostnader och öka vinster. Det kan i sin tur leda till kontaminerade livsmedel. Vidare föreslår de att för att förhindra matförgiftning bör restaurangerna, i större omfattning än nu, tänka på livsmedelssäkerheten och följa de riktlinjer som finns samt att gästen bör undvika bland annat ägg och köttfärs som inte kokats eller stekts tillräckligt. Vad som är intressant som Kassa et al. (2010) tar upp är att de restauranger som tidigare haft problem med matförgiftningar ofta drabbas av problem igen för att de inte bättrar sig eller genomför någon förändring. Däremot belyser de att alla verksamheter faktiskt inte förbättras av utbildning. De menar att bara för att man hade fått utbildning i livsmedelshygien betydde inte det att man hade bättre rutiner som förbättrade matens säkerhet. De betonar även att de verksamheter som hade personal med utbildning tänkte mer på de kritiska punkterna. Slutsatsen är därför att restauranger med utbildad personal eventuellt hade ett större fokus och brydde sig mer om matsäkerhet.

---

<sup>2</sup>Livsmedelsföretagare: "De fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i de livsmedelsföretag de bedriver." (Livsmedelsverket, Jordbruksverket, 2010, s.8).

## **Livsmedelsverkets och branschorganisationers rekommendationer för en säker livsmedelshantering**

För att undvika matförgiftningar och andra olägenheter så finns det lagar och regler samt vägledningar och branschriktlinjer för att maten ska hanteras så säkert som möjligt. Livsmedelslagstiftningen är uppbyggd så att grunden skapas inom EU och dessa EU-förordningar publiceras i EUT (Europeiska unionens officiella tidning). Därefter anpassas lagarna till Sverige och samlas i livsmedelslagar och förordningar i svensk författningssamling. Livsmedelsverket kompletterar lagarna i form av föreskrifter i LIVSFS (Livsmedelsverkets föreskrifter), skriver Livsmedelsverket (2011b). Fortsättningsvis berättar Livsmedelsverket (2011c) att lagarna fungerar som ett ramverk men kan vara svåra att tyda, därför ger de ut vägledningar. Dessa är knutna till författningar och förordningar men är endast förslag på hur man kan göra för att nå upp till kraven i lagen. Utöver dessa så godkänner Livsmedelsverket olika branschriktlinjer som diverse organisationer har framtagit, där förslag ges på lämpliga sätt att hantera livsmedel. Det är dessa vägledningar och branschriktlinjer som fungerar som rekommendationer.

### **Rekommendationer för buffé**

Det finns rekommendationer som specifikt gäller för bufféserving. Enligt Svensk servicehandel och fastfood (2009) rekommenderas det att varm buffémata ska hålla en temperatur på minst 60 grader medan den varmhålls. För den kalla maten, som dressingar och sallader, gäller att maten ska hålla en ytemperatur på max +12°C. För att kylan inte ska överstiga accepterade nivåer används förslagsvis kylplattor eller kärl med is.

Vidare föreslår Svensk servicehandel och fastfood (2009) att olika livsmedel ska ha separata slevar eller andra serveringsredskap och att var sak ska ha sin plats. Det rekommenderas även att inte servera maten i för stora kärl så att all mat inte går åt under de två timmar som max rekommenderas för varmhållning av bland annat Sveriges kommuner och landsting (2009). Mat som en gång serverats på buffén ska kasseras om inte all mat går åt. Kontamineras maten fysikaliskt t ex trådar, ludd, mikrobiologiskt eller av kemiska ämnen ska den även då kasseras med detsamma. För att se till så att den varma maten är tillräckligt varm och den kalla maten kall så bör man varje dag ta stickprov på buffén så att man kan säkra att rätt temperaturer hålls. (Svensk servicehandel och fastfood, 2009).

Nedan följer en presentation av de rekommendationer som är framtagna i samband med Livsmedelsverket och som ligger till grund för observationsschemats punkter. Dessa är inga lagkrav utan endast exempel på hur man kan göra för att uppnå kraven i lagen.

#### **1. Märkning**

Svensk dagligvaruhandel (2009) menar att märkningen på en produkt eller livsmedel i storkök måste vara tydlig så att den inte på något sätt kan vilseleda konsumenten eller gästen som äter från buffén. Detta gäller i synnerhet något som är typiskt för livsmedlet som egenskaper, hållbarhet, tillverknings eller produktionsmetod. Svensk dagligvaruhandel (2009) menar att det med andra ord innebär att vara tydlig med en sanningsenlig märkning som beskriver vad det är för typ av livsmedel och vad det innehåller samt inte utge livsmedlet att vara någonting som det inte är. Detta kan man göra genom att ta hjälp av en meny.

Svensk dagligvaruhandel (2009) menar att när det gäller utformningen av märkning så är det viktigt att man tydligt ska kunna se informationen på produkten utan att den skyms på något sätt av annan information, i form av etikett eller information på förpackningen. Detta innebär att man ska kunna ge information till sina gäster i någon form om vad det är för mat på



buffén. Svensk dagligvaruhandel (2009) diskuterar ytterligare att man måste märka allting på svenska eller på ex. norska om det är obetydliga skillnader mellan språken. Detta, för att konsumenten inte ska kunna vilseledas.

### Allergener

Enligt Livsmedelsverket (u.å) finns det ingredienser som alltid måste anges på något sätt genom att exempelvis märkas ut på menyn om livsmedlet innehåller någon eller några av dessa ingredienser eller tillsatser som utvunnits ur dessa. Följande livsmedel måste alltid finnas med i märkningen på en produkt eller att man ska kunna svara på frågor om vad maten innehåller i och med att dessa livsmedel klassas som de vanligaste allergenerna. Det kan därför anses bra att dessa skrivs ut på märkningen för buffén.

#### Allergen Namn

1 Spannmål innehållande gluten	9 Sojaböner
2 Kräftdjur	10 Lupin
3 Blötdjur	11 Senap
4 Fisk	12 Sesamfrö
5 Ägg	13 Selleri
6 Mjök	14 Nötter av alla slag <sup>3</sup>
7 Laktos	15 Svaveloxid och sulfit <sup>4</sup>
8 Jordnötter	

Svensk dagligvaruhandel (2005) menar att det viktigaste är att ha ett väl fungerande HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) program eftersom det programmet går igenom alla steg i kedjan och ser vilka risker som finns vid olika steg i produktionskedjan, däribland vad gäller allergener. Svensk dagligvaruhandel (2005) belyser också en risk att det finns många allergener som kan ingå i livsmedel på grund av kontaminering. För att motverka detta är det viktigt att hela tiden ha utbildning och vidareutbildning av personalen så att de lär sig mer om allergier. Man ska också kunna se riskerna med allergener vid olika steg i produktionsledet t.ex. från inköp och hantering av råvaror. Svensk dagligvaruhandel (2005) menar också att det ska finnas en välutvecklad strategi bakom hur man tar fram nya produkter och recept så att man analyserar riskerna med den mat som man serverar samt att man vet vad maten som serveras innehåller. Svensk dagligvaruhandel (2005) diskuterar vidare vikten av att man har en fungerande lokal med bra utrustning så att man kan undvika att olika redskap kan kontamineras med varandra. Det är också viktigt att ha bra rengöringsrutiner som bidrar till att det inte finns någon allergenrisk där.

## 2. Rengöring

Svensk dagligvaruhandel (2005) menar att man i en verksamhet måste ha dokumenterade rengöringsrutiner som efterföljs och är effektiva så att de verkligen bidrar till att det blir rent.

---

<sup>3</sup> Detta gäller även livsmedel som har blivit korskontaminerade.

<sup>4</sup> Gränserna för svaveloxid och sulfit är 10 mg/kg eller 10 mg/liter.

Till dessa rutiner hör att avsätta god tid för enbart rengöring så att det blir ordentligt utfört. Detta bidrar till att tid kan tas för att ta isär olika maskiner och rengöra grundligt. Om man inte gör det kan det finnas risk för bakteriespridning inuti utrustningen. Enligt Svensk dagligvaruhandel (2005) ska man alltid kontrollera så att det blir tillräckligt rent och man bör också ha som rutin att ibland kontrollera rengöringsresultatet med hjälp av någon form av test.

I enlighet med Svensk dagligvaruhandel (2009) är målsättningen med rengöringen överlag att skapa en ren och fräsch miljö. Detta innebär man ska rengöra så pass bra att all synlig smuts tas bort, man avlägsnar fett och protein som annars kan bidra till bakterietillväxt samt att risken minimeras för att man kan blanda samman olika redskap exempelvis en stekpanna som används för glutenfri kost. Enligt Svensk dagligvaruhandel (2005) måste en livsmedelsföretagare dessutom hålla sin lokal, utrustning och inredning i ett bra skick så att dessa kan rengöras noggrant och regelbundet utan att man påverkar livsmedlen på något sätt.

### **3. Personlig hygien**

I enlighet med Livsmedelsverket (2006) beskrivs att alla personer som hanterar livsmedel ska se till att hålla en god personlig renlighet för att inte påverka livsmedelssäkerheten negativt. Vidare beskrivs att detta inte bara gäller personer som arbetar med livsmedel utan också gäller för de personer som arbetar på ställen där livsmedel hanteras. Livsmedelsföretagare har därför ansvar för att all personal i verksamheten ska hålla en god personlig hygien. För att tydligare visa på vad Livsmedelsverket (2006) menar med god personlig hygien nämns ett antal punkter som är viktiga att tänka på för att personalen ska upprätthålla god hygien. Arbetskläder samt hårskydd är viktiga då de bör vara rena och bytas ofta eftersom de ska fungera som ett skydd så att inte livsmedlen kontamineras. Det är klädernas utformning som avgör om de utgör ett skydd från att kontaminera livsmedlen. Bärande av smycken och klocka får inte ske om det finns risk att de kan komma i kontakt med oförpackade livsmedel. De kan försvåra handhygien och utgöra en hygienisk risk för livsmedlen. Engångshandskar ska bytas kontinuerligt så fort man byter arbetsmoment. Bara för att man har på sig handskar innebär det inte att handhygien är god, menar Livsmedelsverket (2012b), då den mikrobiologiska miljön inne i handsken är gynnsam för bl.a. *Clostridium perfringens* som är en sjukdomsframkallande bakterie. Livsmedelsverket (2006) nämner slutligen att det är viktigt att personalen inte bär sår på händerna och att de inte heller är sjuka när de hanterar oförpackade livsmedel då det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Enlighet Partille kommun (2012) ska livsmedel inte beröras med händerna mer än nödvändigt. De menar att man ska försöka använda verktyg för att beröra livsmedlet så mycket som det går. Benfalk, Lindahl, Kisekka-Ndawula och Uppgård (2009) beskriver vidare att personlig hygien innefattar även att händerna tvättas efter det att pengarna hanterats.

### **4. Bufféupplägg**

Svensk servicehandel och fastfood (2009) rekommenderar att all mat som varmhålls ska ha lock och att om maten kan ha kontaminerats ska den kastas direkt. Lock på maten håller inte bara värmen utan minimerar även kontamineringsrisken. Ett annat hjälpmedel till att hålla maten fri från mikrobiologisk fara, t.ex. smitta vid förkylning, är så kallade hostskydd. Enligt Doser och Joseph (1999) är hosta eller nysningar den största orsaken, tillsammans med smutsiga händer, till att maten kontamineras. Sådant skydd saknas ofta vid bufféer och de anser att en förbättring på detta område krävs för att skapa säkrare livsmedel vid bufféserving. Förutom kontaminering via mikrobiologiska ämnen kan även maten kontamineras av kemiska ämnen, så som allergener och rengöringsprodukter, och fysiska ämnen, t.ex. glassplitter eller örhängen. (Sveriges kommuner och landsting, 2009).

## **5. Utrustning**

Livsmedelsverket (2005) skriver att utrustning, t.ex. tallrikar, glas och bestick med sprickor i försvårar rengöringen. Det leder i sin tur till att bakterier kan gro i den smuts som inte försvunnit helt efter diskningen. Därför rekommenderas det att all utrustning och redskap som används i verksamheten underhålls regelbundet, menar Livsmedelsverket (2011d).

## **6. Toalett**

Handtvättställ ska finnas för personalen på verksamheten och de ska framförallt ha både varmt och kallt vatten. Det ska även finnas flytande tvål och engångshanddukar. (Benfalk et al. 2009). Detta anses nödvändigt att ha då det är viktigt att personalen håller god hygien. Vårdguiden, Stockholms läns landsting (2011a) menar dessutom att mikroorganismer riskerar att föras över vid kontakt mellan människa och föremål eller via kroppsvätskor, avloppsvatten eller luften. Det är därför minst lika viktigt att restaurangerna kan erbjuda rena toaletter med tvål och vatten för sina gäster. Det kan bidra med att minska smittspridning bland gäster som kanske har dålig handhygien vid beröring av t.ex. slevar m.m.

## **Kontrollpunkter**

Livsmedelsverket (2011d) har strukturerat upp 15 kontrollpunkter som kan ses här nedan. Dessa utgår från de lagar och förordningar som finns och första stycket under varje rubrik är vad som står om området i lagen. Det är meningsfullt att ta upp dessa och presentera de olika punkterna kort då dessa punkter kommer att beröras på ett eller annat sätt i resultatet. Miljöförvaltningen i Göteborg utgår från dessa vid inspektioner. Dessa kontrollområden är benämningar på de krav som livsmedelslagstiftningen har på livsmedelsföretagare. Syftet med inspektionen är att säkerställa att livsmedelsanläggningen uppnår de krav i livsmedelslagstiftningen som finns. Vid inspektionen får livsmedelsinspektören en ögonblicksbild av hur verksamheten fungerar samt vilka rutiner som finns och hur de uppnås eller inte. Dessa punkter kommer här nedan att presenteras i ordning där det nämns en kortare lagbeskrivning inom området och hur livsmedelsinspektörer kontrollerar om lagen följs i en verksamhet.

### **1. Infrastruktur, lokaler och utrustning även fordon**

Det gäller det att lokalen och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel eller fordon och containrar som transporterar livsmedel, hålls rena så att inte livsmedlen kontamineras. (Bilaga II, kapitel I-V till förordning (EG) nr 852/2004).

För att säkerhetsställa att det finns rutiner för att hålla den goda livsmedelshygienen utgår Livsmedelsverket (2011d) från en mängd olika frågor för att få svar på om rutinerna finns. Man ska t.ex. titta på om det finns tillräckligt med omklädningsrum och toaletter för personal, om det finns tillräckligt med belysning, om utrustning är placerad i den mån att effektiv rengöring underlättas m.m.

### **2. Råvaror och förpackningsmaterial**

Det är oerhört viktigt att ingredienser, råvaror och material som används vid preparering av livsmedel ska vara fria från bl.a. parasiter, giftiga eller främmande ämnen, nedbrytningsprodukter m.m. Med andra ord är det viktigt att slutprodukten inte har kontaminerats då det skulle kunna utgöra fara som människoföda. (Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004).

### **3. Säker hantering, lagring och transport**

I ett livsmedelsföretag ska råvaror och alla ingredienser förvaras så pass väl att de inte utsätts för kontaminering eller kontaminerar andra produkter. Farliga ämnen och/eller oätliga ämnen ska märkas och förvaras i säkra behållare. Sammanfattningsvis ska livsmedel som befinner sig i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan värnas mot kontaminering (Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004).

För att kontrollera och se att rutiner följs tittar man enligt Livsmedelsverket (2011d) exempelvis på om det finns rutiner för lagring av råvaror samt om allergena råvaror hålls skilda från andra råvaror, man ser på om kemikalier hålls åtskilda från livsmedel osv.

### **4. Hantering och förvaring av avfall**

Livsmedelsavfall ska inte orsaka någon direkt eller indirekt kontaminering för livsmedel. Animaliska biprodukter måste också tas om hand om produkten inte är till för att användas som livsmedel. (Livsmedelsverket 2011d). (Bilaga II, kapitel VI, till förordning EG nr 852/2004 och EG nr 1774/2002).

### **5. Skadedjursbekämpning**

Livsmedel får inte kontamineras av skadeinsekter, skadedjur och tamdjur. (Bilaga II, kapitel VI och IX, till förordning (EG) nr 852/2004).

### **6. Rengöring och desinfektion**

Rutinerna för rengöring säkerställa så att livsmedelslokalerna, inredningen och utrustningen samt fordon och containrar hålls rena så att livsmedlen inte kontamineras med biologiskt, kemiskt eller fysiskt material. (Bilaga II, kapitel I-V, förordning (EG) nr 852/2004).

Rutinen för rengöring och desinfektion ska innehålla hur rengöringen utförs och hur ofta samt vilka kemikalier som används. Alla typer av rengöring ska täckas av rutinen, även sällanrengöringen så som t.ex. tak och ventilation. Det är viktigt att restaurangen följer sina rutiner. Det kontrolleras t.ex. genom att undersöka ifall rengöringsfrekvensen skett i enlighet med rutinen. (Livsmedelsverket, 2011d). Andra sätt att kontrollera så att rutinen följs är att följa Svensk servicehandel och fastfood (2009) rekommendationer. Rengöringsutrustningen bör vara upphängd för att torka så att mikroorganismer inte gror lika lätt. Städutrustningen bör separeras. Till köket ska t.ex. enbart utrustning hänvisad dit användas. Disktrasor och moppar rekommenderar man att rengöra dagligen efter användning. Används smutsig städutrustning så flyttas enbart smutsen runt och renligheten försämrar. Vidare skriver Livsmedelsverket (2011d) att all förvaring av föremål ska underlätta rengöringsproceduren och att inga ovidkommande föremål får vistas i lokalerna.

### **7. Vattenkvalitet**

Vattnet som används i verksamheten hålla sådan kvalitet att livsmedlen inte riskeras att bli kontaminerade eller förorenade. (Bilaga II, kapitel VII, förordning (EG) nr 852/2004).

### **8. Temperatur**

Livsmedlen måste förvaras vid en temperatur så att säkerheten säkerställs. Kylkedjan måste vara konstant och får inte brytas. (Bilaga II, kapitel IX, förordning (EG) nr 852/2004).

Rutinerna ska omfatta alla varor och ska beskriva hur livsmedel förvaras och bereds samt vid vilka temperaturer, för att förhindra att livsmedlen får en oacceptabel nivå av patogena mikroorganismer eller toxiner, berättar Livsmedelsverket (2011d). För att kontrollera

efterlevnaden föreslår de även att man undersöker ifall livsmedlen förvaras vid den temperatur som står på förpackningen eftersom det, enligt förordning (EG) nr 852/2004, finns speciella animaliska livsmedel som ska förvaras vid lägre temperaturer än max + 8°C. Livsmedelsverket (2011d) nämner också att man ska kontrollera så att verksamhetens rutiner stämmer med de temperaturrekommendationer som finns. Enligt livsmedelsverket (2006) växer de flesta mikroorganismer som bäst vid temperaturer mellan + 8°C och + 60°C och det är därför mest lämpligt att hålla sig under eller över detta.

## **9. Personlig hygien**

Alla personer som vistas bland livsmedel ska hålla en sådan hygien att livsmedlen inte riskerar att bli kontaminerade. Detta gäller inte bara livsmedelspersonal utan också t.ex. städare, hantverkare eller förskolebarn. (Livsmedelsverket, 2006). (Bilaga II, kapitel VIII, förordning (EG) nr 852/2004).

För att kontrollera att rutinerna följs kan man, enligt Livsmedelsverket (2011d) titta efter om handtvättställ finns med flytande tvål och torkmaterial av engångstyp och om dessa används efter t.ex. kontakt med smutsig utrustning. Har personalen lämpliga och skyddande kläder? I vägledningen från livsmedelsverket (2006) kan man läsa att lämpliga och skyddande kläder syftar på att de ska skydda livsmedlen från kontaminering och inte personalen. Andra frågor som Livsmedelsverket (2011d) tar upp är om kläderna förvaras separerat från privata kläder och om hårskydd och skor avsedda för köket används. Vidare beskriver de att man kan kontrollera så att inga sår finns på händer och armar, om så är fallet ska de vara skyddade så att livsmedlen inte kommer i kontakt med dem.

## **10. Utbildning**

All personal som hanterar livsmedel ska ha relevanta kunskaper i livsmedelshygien och HACCP för det arbete de ska utföra. (Bilaga II, kapitel XII, förordning (EG) nr 852/2004).

Svensk servicehandel och fastfood (2009) föreslår att i rutinerna för utbildning bör ingå att alla ska ha tillräckliga kunskaper för det arbete de ska utföra, saknas kompetensen ska utbildning genast genomföras. Livsmedelsverket (2011d) påpekar även att rutinen bör innehålla en utbildningsplan för så väl redan anställda som nyanställda och vikarier. På plats, som inspektör, kan man även förhöra personalen för att få information om ifall de har relevant kunskap för sina arbetsuppgifter och om de har kontroll på vilka för rutiner som gäller i verksamheten. (Livsmedelsverket, 2011d).

## **11. HACCP-baserade förfaranden**

De som driver en livsmedelsverksamhet ska ha en plan hur de ska arbeta som är grundat på en faroanalys och kritiska styrpunkter i verksamheten. (Artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004).

HACCP står för Hazard Analysis and Critical Control Points, eller faroanalys och kritiska styrpunkter. Den beskriver hur man bedömer och kontrollerar faror i olika livsmedelsanläggningar i det syfte att man som livsmedelsföretagare ska kunna leverera säker mat till konsumenten. Detta kan exempelvis vara mikrobiologiska, kemiska, allergena och fysikaliska faror.

Livsmedelsverket (2011d) menar att man ska kunna se vilka faror och kritiska styrpunkter som det kan finnas i verksamheten och ha en plan på hur man hanterar eventuella faror och vilka åtgärder man har mot dem. Utöver detta är det viktigt att man har en fungerande rutin som säkerställer att planen fungerar effektivt och att varje kritisk plan efterföljs.

## **12. Information**

En livsmedelsverksamhet ska ha en tydlig plan på hur de kan säkerställa informationen om produkter som de säljer gällande förpackade livsmedel eller på oförpackade livsmedel. Denna plan ska bidra till att kunderna inte kan bli vilseledda och ges rätt information gällande innehåll i produkterna. Vidare diskuterar de att man gör en bedömning på hela verksamheten gällande information så att man kan säkerställa att verksamheten har så pass bra rutiner så att konsumenterna inte kan bli vilseledda av oförståelig information och märkning. (Artikel 8 och 16 i förordning (EG) nr 178/2002). (Livsmedelsverket, 2011d)

## **13. Spårbarhet**

En livsmedelsverksamhet ska kunna säkerställa spårbarheten hos en produkt från var den kommer ifrån till vem den går ut till. Detta innebär att livsmedelsföretagaren ska kunna ge information till sina kunder om varifrån han/hon har köpt sina produkter och också kunna ge information till kunden som köper av honom/henne. Dessutom ska man märka produkterna så att man lätt kan se spårbarheten ett led bakåt. (Artikel 18 och 19 i förordning (EG) nr 178/2002). (Livsmedelsverket, 2011d).

Livsmedelsverket (2011d) diskuterar vikten av att ha fungerande rutiner som efterföljs. Detta innebär att livsmedelsföretagaren ska kunna ha information om alla sina produkter och ingredienser.

## **14. Mikrobiologiska kriterier**

Livsmedelsföretagare ska se till att de mikrobiologiska kriterierna som finns i förordningen blir uppfyllda. Förordningen tar upp livsmedelssäkerhetskriterier, processhygienkriterier, hur man ska kunna ta fram information om hållbarhet på sina produkter samt att kunna ta fram prov på mat eller utrustning i verksamheten. (Förordning (EG) nr 2073/2005). (Livsmedelsverket, 2011d).

Enligt Livsmedelsverket (2011d) ska man ha en provtagningsplan om vilka produkter som kontrolleras och tas prov på och information runtomkring provet som var det tas i produktionsprocessen. I denna provtagningsplan så ska man också kunna se om provet skickas i väg till ett laboratorium eller om det sker en analys av provet på plats i eget laboratorium av något slag. Livsmedelsverket (2011d) menar också att man i sina rutiner ska kontrollera resultaten och följa upp dem. Livsmedelsverket (2011d) diskuterar ytterligare att man ska ha rutiner angående hur man hanterar om det uppstår någon fara och vad man gör för att förebygga att faror inträffar. Slutligen är det viktigt att göra en sammantagen bedömning av vad man sett i verksamheten, vilka rutiner som finns, eventuella rutiner som saknas samt hur de följs och kontrolleras.

## **15. Övriga krav**

I vissa verksamheter finns det fler krav och mål i lagstiftningen som måste uppfyllas. Livsmedelsverket (2011d) menar att det kan handla om viss typ av livsmedel eller särskilda typer av verksamheter. Det kan exempelvis handla om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung i och med att riskerna är större vid hantering av dessa livsmedel.

## **Bakgrundssammanfattning**

Nedan följer en kortare sammanfattning till bakgrunden för att få en lättare överblick över vad som tagits upp. Därefter kommer en kortare motivering till varför arbetet är relevant att genomföra tillsammans med det syfte arbetet har och vilka frågeställningar som är relevanta

att besvara utifrån det syfte som vi har och utifrån de observationsundersökningar som genomförts.

Bakgrunden har belyst faktorer som ligger bakom matförgiftningar, rekommendationer som finns allmänt tillsammans med de rekommendationer som ligger till grund för observationerna i vårt arbete. Därefter tas kontrollpunkterna upp som Miljöförvaltningen i Göteborg och livsmedelsinspektörerna tittar på vid sina inspektioner. Undersökningen ligger till grund för att få ökad förståelse och kunskap om hur hygien hanteras ute i olika lunchbufférestauranger. Det handlar om allt ifrån hur rekommendationerna ser ut och hur väl dessa följs i verksamheten till vad det kan finnas för olika brister i de olika verksamheterna. Undersökningen syftar också till att svara på frågor som anses obesvarade och det gäller hur restaurangerna följer Livsmedelsverkets rekommendationer, vilka svårigheter det kan finnas att upprätthålla en hygienisk standard för gästerna och vilka kopplingar det finns mellan Miljöförvaltningens avvikelser och våra observerade brister av hur livsmedelshygiene hanteras. Arbetet har också haft till syfte att belysa hur hygien hanteras ur ett perspektiv som gäster, men med utgångspunkt i de lagar och rekommendationer som finns.

## Syfte och frågeställningar

Syftet är att få en överblick över hur hygienrutinerna ser ut i ett antal restaurangers servering av lunchbuffé i Göteborg. Undersökningen avser att utvärdera hur väl Livsmedelsverkets rekommendationer följs, samt att undersöka vilka likheter det finns med resultatet av livsmedelsinspektörernas kontrollrapporter.

### Frågeställningar

- Vilka brister finns vad gäller efterföljandet av Livsmedelsverkets rekommendationer för livsmedelshygiene i restauranger med lunchbuffé?
- Vilka svårigheter att upprätthålla en hygienisk standard vid buffén bedöms gästerna ha?
- Vilka kopplingar finns det mellan rapporterade avvikelser enligt Miljöförvaltningen samt observerade brister av hur livsmedelshygiene hanteras i restaurangerna?

## Metod

### Design

Studiens design är deskriptiv (beskrivande), vilket beskrivs av Patel och Davidson (2003) som att vara en design där man oftast bara använder sig av en teknik för att samla information. Studien lutar sig åt det kvantitativa hållet eftersom studien grundar sig på strukturerade observationer med stöd av ett observationsschema. Däremot finns det även vissa kvalitativa inslag då vi bedömt gästernas svårigheter att upprätthålla en hygienisk standard vid bufféen. För att kunna bedöma restaurangernas hygienaspekter ansågs strukturerad observation vara det mest passande valet som metod då information om hur och vad restaurangerna gör under lunchbuffén var aktuellt och inte varför restaurangerna handlar på ett visst sätt. Bryman (2011) förespråkar att metoden passar bra till att observera beteenden samt hur saker och ting ser ut i verkligheten. Eftersom enhetliga svar som bedöms på samma grunder är att föredra ansågs ett strukturerat observationsschema, se **Bilaga 1**, passa bra i undersökningen då schemat är en del i den strukturerade observationen.

## Urval och avgränsningar

Vi valde att låta Miljöförvaltningen i Göteborg ta fram restauranger som vi kunde besöka för att göra observationer i. De tog fram ca 18 stycken restauranger i centrala Göteborg med lunchbuffé. De restauranger som vi besökte skulle också ha haft kontrollbesök från Miljöförvaltningen senast 2 år tidigare för att det skulle vara så aktuell information som möjligt. Utifrån dessa verksamheter som de tog fram genomfördes ett slumpmässigt urval genom att lotta vilka verksamheter som skulle besökas. Lottningen hade till syfte att få ett slumpmässigt opåverkat urval. Anledningen till att ha ett underlag på 18 restauranger var för att studiegruppen skulle kunna ha möjligheten att ha ett A alternativ och ett B alternativ. Detta innebar att om restaurang A inte hade möjlighet att ta emot besök så skulle ett besök till den närliggande B restaurangen genomföras. Detta gjordes för att säkerställa att en observation skulle bli genomförd eftersom tidsramen var stram under lunchtiden.

I vårt urval har avgränsningarna varit att observera lunchbufféer. Platsen för detta begränsades till Göteborgs stad. Ytterligare avgränsningar gjordes av Miljöförvaltningen till centrala staden. Utöver de avgränsningar som gjorts genomfördes inte några fler avgränsningar gällande lunchbufféerna, exempelvis att de skulle ha särskild typ av mat och så vidare. Däremot var ett krav att de både skulle ha salladsbuffé samt ett par varma maträtter att välja bland. Studiegruppen har inte heller valt att göra avgränsningar till vilken typ riskklassning<sup>5</sup> restaurangen har eller om den haft mycket avvikelser från kontrollrapporterna eller inte.

## Metodens för - och nackdelar

Patel och Davidsson (2003) framhäver att observationer har till fördel att samla information genom att kunna se hur exempelvis folk betar sig och händelseförlopp i naturliga situationer. En annan fördel är att vi i egen privat tid inledde ostrukturerade observationer för att som Bryman (2011) beskriver det kunna hitta lämpliga observationspunkter till observationsschemat som skulle utformas för pilotstudien. Detta var också ett sätt vilket även beskrivs av Bryman (2011) att hitta tänkbara problem som skulle kunna komplicera kategoriseringen i observationsschemat. Patel och Davidsson (2003) skriver också att personerna som blir observerade inte är tvungna att vara lika aktiva som personer i en intervju. Detta var mycket bra då inget engagemang krävdes ifrån personalens sida vilket sparade oss mycket tid då vi inte behövde komma överrens med dem om någon tid för att de skulle delta i undersökningen. En annan fördel som förmodligen är den största av strukturerade observationer är att studiegruppen kunde på ett strukturerat sätt registrera data utifrån tydliga riktlinjer som satts upp, förutsatt att vi tolkar observationsschemat på samma sätt.

Patel och Davidsson (2003) diskuterar vidare att det även finns nackdelar med observationer. Bland annat kan det vara väldigt tidskrävande och dyrt. I vårt fall kan det kopplas till att studiegruppen var tvungna att sitta i 2 timmar på varje restaurang samt att pengar lads ut på lunchrätter på de 9 restaurangerna. Patel och Davidsson (2003) diskuterar vidare att det kan vara svårt att fånga upp representativa beteenden från personerna som vi observerar eftersom de kan påverkas av vår närvaro. Dessutom beskriver författarna att oförutsedda situationer kan påträffas som t.ex. ny personal i restaurangen som bidrar till att bufféupplägget inte ser ut som det normalt gör vilket innebär att man, om i den stunden genomför en observation, inte får en bild på hur det brukar se ut en vanlig dag. En annan nackdel med metoden som Bryman

---

<sup>5</sup> Riskklassningen görs utifrån tre olika riskfaktorer; vilken typ av verksamhet det är och vilken typ av livsmedel som de hanterar i verksamheten, verksamhetens storlek t ex antal serveringsportioner/dag och vilken konsumentgrupp de har. (Livsmedelsverket, 2011a).



(2011) framhäver är att observatören väldigt sällan får information om motiven bakom de beteenden som observeras. I studiens fall var dock inte syftet att ta reda på motiven bakom beteendena däremot hade vi kanske kunnat få en helhetsbild eller ett större sammanhang som Bryman (2011) beskriver det om vi visste om motiven bakom beteendena vilket hade kunnat leda till en utveckling av vårt arbete.

## Strukturerad observation

På restaurangerna gjordes en strukturerad observation även kallad systematisk observation som Bryman (2011) benämner det. Författaren menar att detta är en teknik som kan användas för att se hur det som observerats ska registreras. Detta innebar att ett observationsschema, se **Bilaga 1** utformades så att studiegruppen skulle kunna utgå ifrån den för att föra anteckningar i de respektive restaurangerna. Som Bryman (2011) betonar valde vi också att göra ett schema för att observationerna skulle registreras på ett systematiskt och strukturerat sätt för att underlätta sammanställningen av data som samlades in. Schemat utformades utifrån de rekommendationer som Livsmedelsverket ger om hur livsmedelshygienen bör skötas i livsmedelsverksamheter. Studiegruppen tog därför fram 7 observationspunkter som ansågs vara relevanta för att kunna studera restaurangernas upprätthållande av livsmedelshygienen kring lunchbuffén. Punkterna var: *märkning, rengöring av ytor och redskap, personlig hygien, bufféupplägg, utrustning, temperaturer* och *toalett*. Punkterna beskrivs närmre i bakgrunden och i **Bilaga 1** kan man också se mer ingående om vad vi skulle titta på för varje observationspunkt. Här finns dock inte *temperatur* med eftersom den punkten togs bort efter genomförd pilotstudie, som beskrivs närmare i nästa stycke. För att kunna bedöma observationspunkterna valde vi att inte använda oss av samma benämning som livsmedelsverket använder för inspektioner/kontroller då de utgår ifrån lagen. De använder benämningar som *avvikelse* och *utan avvikelse*. Gruppen valde att istället använda benämningen *brist* respektive *utan brist* på observationsschemat eftersom det är livsmedelsverkets rekommendationer som gruppen utgår ifrån och inte utefter vad lagen säger. Med *brist* menas att något kan leda till att det blir en livsmedelsfara<sup>6</sup> som också avviker från livsmedelsverkets rekommendationer. Med *utan brist* menas att det inte föreligger någon fara för livsmedel.

## Pilotstudie med förändringar i observationsschemat

Pilotstudien genomfördes på en restaurang med lunchbuffé i Göteborg. Ett av syftena med pilotstudien var att testa att framföra informationen om vad syftet med studien var utan att undanröja hela undersökningens syfte men ändå ge tillräcklig upplysning så att personalen hade en bra grund att basera sitt val av medverkan på så att de etiska reglerna följdes. Därefter påbörjades observationen och alla dåvarande observationspunkter testades. Under observationen så märktes att *temperaturtagning* inte var möjligt att genomföra eftersom observationen då inte hade kunnat utföras på ett naturligt sätt. Denna raderades därför från observationsschemat. Inom huvudpunkten *bufféupplägg* ingick till en början även hur den nya maten hålls på (FIFU)<sup>7</sup> men efter noggrann inläsning om rekommendationerna så innebär detta enbart en näringsriktig risk och inte någon fara för livsmedelshygienen. Det samma gäller punkten om *varmhållning i tid* som inte heller har någon direkt koppling till

---

<sup>6</sup> Livsmedelsfara innebär att något kan leda till att livsmedel utsätts för en form av kontaminering så som av fysikaliskt, mikrobiologiskt eller kemiskt ämne. (Sveriges kommuner och landsting, 2009).

<sup>7</sup> Med FIFU menas att livsmedel ska behandlas med först in och först ut principen vilket innebär att de livsmedel som inhandlats först ska även vara de som först används till att tillaga/konsumera. (Djupfrysingsbyrån, 2007).

livsmedelshygieniska risker. Observationsschemat var dessutom från början uppdelat i två A4 sidor men efter pilotobservationen delades den upp i tre delar för att underlätta anteckningarna.

### **Tillvägagångssätt av den strukturerade observationen**

När förändringarna väl hade gjorts på observationsschemat kunde undersökningen påbörjas i de 9 restaurangerna. Utifrån studiens syfte och frågeställningar ägde undersökningen rum under lunchrusningen, 12:30-14:30. Det var avsatt att vi skulle sitta 2 timmar för att få en övergripande blick över hur restaurangerna arbetade. Några anledningar till varför just lunchrusningen valts beror dels på att det är under denna tid som lunchbuffén står framme men också för att man skulle få en större bild över hur maten hanteras när det finns som mest att göra. Göteborgs Stad (2011) förklarar att det kan vara vanligt för livsmedelsinspektörer att göra kontroller på restauranger mitt under lunchrusningen för att de anser att kontrollen blir mest effektiv eftersom de vill se hur verksamheten fungerar en vardag när det är mycket att göra. Livsmedelshygienen är som sagt minst lika viktig då.

Restaurangbesöken varade i nio dagar då studiegruppen gjorde ett restaurangbesök per dag. Vid varje besök valdes bord som låg närmast buffén men också som bidrog med fri sikt mot buffén så att det skulle bli lättare för gruppen att få en överblick över hur allt gick till kring lunchbuffén. Då 6 punkter skulle studeras enligt observationsschemat, valde vi att vid varje restaurangbesök dela upp så att varje person fokuserade enbart på två punkter. Punkterna delades upp enligt följande: *Märkning och rengöring av ytor och redskap, bufféupplägg och utrustning samt personlig hygien och toalett*. Punkterna roterades också emellan studiegruppen så att alla fick chansen att observera två nya punkter vid varje restaurangbesök samt för att undersökningen skulle få fler infallsvinklar. Dessutom fanns det möjlighet för oss att anteckna under rubriken *övrigt* om sådant som restaurangerna gör som försvårar för gästerna så att verksamheten inte kan upprätthålla en hygienisk standard. Direkt efter varje restaurangbesök samlades studiegruppen för att redovisa det som antecknats på observationsschemat samt för att diskutera över det som framkom under observationen. Detta var även ett tillfälle där oklarheter kring observationsschemat kunde tas upp.

### **Gränsdragningar av observationspunkterna**

Under observationerna har olika gränsdragningar gjorts för att kunna bedöma enhetligt huruvida en restaurang får anmärkningen brist eller utan brist på de observerade punkterna. Nedan förklaras mer utförligt hur dessa gränsdragningar gjorts.

#### **1. Märkning**

Så länge all mat hade någon form av märkning, där det framgick vilken märkning som hörde till vilken rätt, så fick restaurangen ingen bristmarkering. Saknades det dock information om vad en av varmrätterna var för något så ansågs det vara en brist även om alla andra hade information. Salladsbordet ansågs inte behöva märkning i samma utsträckning, men däremot kalla såser och dressingar. Det berodde på att det tydligt framgår vad som är t.ex. en gurka eller en tomat men det är däremot inte lika lätt att veta vad en dressing innehåller. Om märkning på t.ex. en dressing saknades eller satt på ett sådant sätt att det inte gick att avgöra om märkningen hörde till den eller inte så fick restaurangen även då en brist.

Vad gäller kontrollen av kunskapen om allergener så kontrollerades eventuell märkning för att se om allergenerna i rätterna var utmärkta och i sådana fall på alla. På varje restaurang ställdes en fråga till någon i personalen om innehållet i någon utav rätterna. Frågan ställdes då utifrån Livsmedelsverkets (2012a) lista på de vanliga allergenerna. Kunde de då svara eller om någon

annan i personalen kunde svara på frågan så blev det ingen brist. Vilka frågor som valdes berodde på vilka typer av rätter som serverades.

## **2. Rengöring av ytor och redskap**

Hur rengöringen av borden gjordes, efter att gästerna lämnat restaurangen, kontrollerades. Om borden torkades rena på ett hygieniskt sätt med ren trasa som förvarats upphängd eller i vatten och gärna tillsammans med rengöringsmedel så bedömdes rengöringen som utan brist. Gick det till på detta sätt togs ingen hänsyn till hur ofta borden torkades utan det räckte med att de gjorde det på det beskrivna sättet. Var trasan smutsig eller bestod av ett sådant material som lätt drar åt sig bakterier (t.ex. frottéhandduk) så ansågs det vara en brist, likaså om trasan förvarades i t.ex. en ficka nära kroppstemperatur eller låg slängd i en hög mellan avtorkningarna. Torkades inte borden av alls noterades det också som en brist.

Om salt- och pepparkaren på bordet, där observationen gjordes, eller annan dekoration hade synlig intorkad smuts eller kändes kladdiga fick restaurangen en brist. Såg de ut och kändes hela och rena fick de däremot ingen bristnotering.

## **3. Personlig hygien**

Den personliga hygien brast om personal som tar betalt i kassan, och utan att tvätta händerna eller ta på sig handskar emellan sysslorna, sedan hanterat livsmedel genom att med sina händer vidröra t.ex. en frukt eller bröd som är till för gästen. Negativt var också om personalen som vistades i restauranglokalerna hade kläder som inte fungerade som skydd för livsmedlen, t.ex. luddig, stickad, tröja eller om kläderna var trasiga och smutsiga. Om någon i personalen var synligt sjuk (t.ex. nös och hostade regelbundet, snöt sig eller gick och snorade) eller hade sår på händerna registrerades det också som en brist. Användandet av engångshandskar noterades på så sätt att det räknades som en brist om samma handskar användes under en längre tid när mat vidrördes som när det togs i annan utrustning. Punkten för hårskydd brast så fort någon i personalen som rörde sig runt buffén inte hade någon form av huvudbonad. Även om personalen hade håret uppsatt så räknades det ändå som en brist. Vad gäller bärandet av smycken, klocka och nagellack så skrevs det som en brist om någon som tog i livsmedel med händerna samtidigt hade t.ex. ringar, armband och lösnaglar.

## **4. Bufféupplägg**

För att hostskyddet ska ha ansetts tillräckligt så skulle både salladsbordet och varmmatsbuffén haft ett sådant. Fanns det inget hostskydd accepterades lock över maten istället. Om slevarna som användes för att ta maten med byttes ut samtidigt som ny mat fylldes på så sattes märkningen utan brist. Byttes aldrig slevarna blev det noterat som en brist. Värme- och kylutrustningen hade ingen brist om den som fanns kunde hålla den varma maten varm och den kalla kall. Visade dock temperaturen på utrustningen på högre/lägre temperaturer än de rekommenderade så räknades det som en brist, lika så om mat som var menat för t.ex. varmhållning stod utan någon värmeutrustning alls, i rumstemperatur. Kontamineringsrisk ansågs det vara om maträtterna var placerade så att någon mat som innehöll en allergen riskerade att hamna i en annan maträtt, t.ex. om en rätt med en allergen placerades innerst på buffébordet då det fanns en risk att lite av den allergena maträtten droppade ner i den framför. På samma sätt bedömdes det om det fanns möjlighet att gå runt buffén och sträcka sig över till andra sidan. Om lampor eller dylikt var fulla av damm som riskerade att ramla ner i maten ansågs det också som en brist utifrån kontamineringsynpunkt.

## 5. Utrustning

Utrustningen fick noteringen utan brist om tallrikarna, glasen, besticken och bufféredskapen var hela och rena. En brist blev det dock om t.ex. något glas var trasigt i kanten, tallrikarna hade repor i sig, besticken hade intorkad smuts på sig och bufféredskapen var trasiga eller orena med gamla intorkade matrester på.

## 6. Toaletter

Så länge toaletten var fri från synligt damm eller ränder och fläckar i toalettstolen så fick den godkänt om papperskorgarna inte var överfulla och om det fanns tvål och vatten. I annat fall räknades det som en brist.

## Dataanalys

Miljöförvaltningen tog fram restauranger att besöka. Bland dessa skedde ett slumpmässigt urval genom lottnings. Utefter detta lades en planering upp för de nio dagarna vilken restaurang som skulle få besök vilken dag. I denna planering fanns det även ett tänk att ha B-restaurangen i närheten av A-restaurangen för att säkerställa att ett observationsbesök skulle komma att genomföras. Observationsschemat var uppdelat i tre delar, vilket resulterade i att var och en i studiegruppen kunde få varsin del. Detta delades upp varje dag i tur och ordning. Vid observationerna gjordes anteckningar och noteringar för minnets skull för att detta senare skulle kunna diskuteras. Efter att observationer hade genomförts samlades gruppen för att gemensamt gå igenom resultatet av observationen för att säkerställa att gränsdragningar skett på samma sätt. Det skedde en diskussion studiegruppen emellan om de olika punkterna. Efter varje observation skrevs resultatet in i en tabell utifrån observationsschemat som sedan sammanfattades i två separata tabeller, se tabell 1 och 2. Med utgångspunkt i de två tabellerna skrevs även resultatet i textform där bristerna belystes. Detta ligger sedan till grund för diskussion och analys.

## Etiska överväganden

I samband med observationerna togs hänsyn till fyra etiska krav. Innan varje observation på respektive restaurang tillfrågades personalen muntligt på plats om det var okej att en observation genomfördes under lunchen. De observationsansvarigas namn, utbildningsprogram och universitet presenterades, samt att projektet är en kandidatuppsats. Därefter berättades det i stora drag vad studien handlar om och hur den går till utan att för mycket information undanröjdes, då det bedömdes finnas en risk för att syftet skulle bli påverkat om ingående information om alla observationspunkterna gavs. Tillräcklig upplysning gavs dock så att personalen hade en bra grund att basera sitt val av medverkan på. Det framkom att observationen när som helst kunde avbrytas, i enlighet med ”*informationskravet*”, enligt Humanistisk-samhällsvetenskapliga forskningsrådet (1991). Enligt Vetenskapsrådet (2011) anses att man, i denna typ av öppen observationsstudie, bör använda sig av ett strukturerat observationsschema och anteckningar tillämpades också under observationerna. Att agera objektivt och att inte påverka händelseförloppet är andra viktiga inslag i en etiskt korrekt utförd studie, vilket också togs hänsyn till.

Observationerna påbörjades inte förrän ett samtycke till dem getts, för att uppfylla kravet ”*samtyckeskravet*”. Så länge observationen pågick kunde restaurangerna när som helst välja att avbryta och observationerna hade då upphört utan försök till övertalan och all insamlad information hade då raderats, som Humanistisk-samhällsvetenskapliga forskningsrådet (1991) rekommenderar.

För att ta hänsyn till ”*konfidentialitetskravet*” som Humanistisk-samhällsvetenskapliga forskningsrådet (1991) nämner som ett etiskt krav så fick varje restaurang ett nummer på ett handskrivet papper som efter observationen förstördes. Restaurangerna kallades, under observationsperioden och därefter, för deras givna nummer. Personalen på restaurangerna är helt anonyma i och med att inga uppgifter inhämtades från dem. Ingen omgivningsbeskrivning eller fotografering gjordes heller av restaurangerna så att det inte ska gå att lista ut vilken restaurang observationen gäller. Det fanns således ingen risk för att restaurangerna eller personalen kopplad till dem skulle få sin identitet röjd, i enlighet med vad Vetenskapsrådet (2011) skriver.

Som ”*nyttjandekravet*” enligt Humanistisk-samhällsvetenskapliga forskningsrådet (1991) påpekar användes resultatet från observationerna enbart till denna studie. Resultatet fördes inte vidare till någon form av organisation som kan dra vinning av uppgifterna.

### **Metodens tillförlitlighet**

Det finns en mängd punkter som behövs tas hänsyn till och som kan avgöra hur hög studiens reliabilitets - och validitetsgrad kommer att bli om man använder sig av strukturerade observationer som metod (Bryman, 2011).

Bryman (2011) skriver vidare att den nämnda metoden kan utgöra ett problem om undersökningen förs av fler än en observatör eftersom det finns risk att observatörerna inte kommer överens om de gränsdragningar som observatörerna gjort i observationsschemat. Detta kan kopplas till studiegruppens situation då alla tre var delaktiga som observatörer i de 9 restaurangerna. För att minimera risken att studiegruppen skulle misstolka vad som gällde i observationsschemat utformades gränsdragningar för varje observationspunkt i observationsschemat gemensamt innan undersökning ägdes rum i de 9 restaurangerna. Syftet var att gränsdragningarna skulle vara tydliga nog så att vi kunde utgå ifrån samma principer vid bedömningarna av hur väl restaurangerna följde livsmedelsverkets rekommendationer. Om det var något som var oklart under observationen diskuterades det med de övriga i studiegruppen efter varje restaurangbesök. Graden av reliabiliteten handlade därför här om hur väl studiegruppen kunde komma överens om gränsdragningarna. Bryman (2011) betonar också att studiens validitet är också av relevans då det är viktigt att alla observatörer får en fullständig bild om vad som gäller i observationsschemat.

Eftersom alla observationer ägde rum exakt under lunchrusningen då det var väldigt stressigt innebar detta vi alla hade samma förutsättningar vid registreringen av observationerna. Bryman (2011) menar på att människor i allmänt beter sig på olika sätt i skilda situationer. Det var alltså mycket bra att datainsamlingen skedde på en och samma tidpunkt under dagen då det var viktigt för gruppen att ha jämförbar data att analysera.

Bryman (2011) betonar vidare att det inte är så lätt att uppnå hög grad av reliabilitet då observatörers uppmärksamhet försämras över tid. Man kan inte bortse ifrån att undersökningen ägde rum under den tid som studiegruppen satt och åt vilket innebar att graden för registrering av observationerna var begränsade. Däremot som kan ses i observationsschemat, **Bilaga 1** var det bara ett fåtal observationspunkter som krävde kontinuerlig uppmärksamhet som t.ex. byte av slev, hantering av pengar i samband med livsmedel och rengöring av bord. Dessutom om det då framkom att restaurangen fick en brist på dessa punkter kunde vi släppa fokus eftersom det i enlighet med studiegruppens kriterier räckte med ett fel för att det skulle räknas som brist.

En ytterligare punkt att ta hänsyn till som även är av relevans till studiens validitet som Bryman (2011) nämner är människors förändrande beteende i samband med att de vet att de observeras. Studiegruppen var väldigt noga med att inte stirra på personalen under undersökningstiden på de respektive restaurangerna för att inte påverka deras beteende. Studiegruppen uppträdde även naturligt vänligt mot personalen för att visa att vi inte var där med roll som livsmedelsinspektör utan helt enkelt som gäst vilket vi även upplevde vara positivt då personalen i de allra flesta fall inte visade tecken på att de kände att det var jobbigt att vi observerade dem. Detta kan även stödjas av Bryman (2011) som beskriver att ju längre den strukturerade observationen varar desto mer vänjer sig personerna som observeras. Hade studiegruppen kunnat välja, hade dold observation passat bra som studiens metod eftersom det var viktigt för undersökningen att personalen inte skulle påverkas av studiegruppens närvaro däremot ansågs det vara betydligt viktigare för oss att ta hänsyn till de etiska överväganden så som nu även gjorts.

## **Resultat**

I detta kapitel presenteras resultatet från den strukturerade observationen som utfördes i de nio restaurangerna. Vidare analyseras resultatet om de svårigheter som gästerna bedöms ha för att upprätthålla en hygienisk standard. Slutligen visas resultat som belyser jämförelser mellan observationerna av hur livsmedelshygien sköts i restaurangerna och livsmedelsinspektörers kontrollrapporter.

## Observationsresultat

I tabell 1 visas de sex punkter som observerades i de nio restaurangerna. Antalet restauranger som fick brist respektive utan brist belyses här nedan.

**Tabell 1.** Observerade brister i livsmedelshygien vid restauranger med lunchbuffé (n=9).

Observationspunkter	Brist	Utan brist
<b>1. Märkning</b>		
På buffématen	3	6
Kunskap om allergener	0	9
<b>2. Rengöring av ytor och redskap</b>		
Bord	5	4
Salt och pepparkar	4	5
<b>3. Personlig hygien</b>		
Hantering av pengar i samband med livsmedel	4	5
Arbetar i privata kläder eller smutsiga kläder	1	8
Synlig sjukdom t.ex. förkylning, sår på händerna	1	8
Engångshandskar (samma handskar används när de tar på olika föremål)	1	8
Hårskydd	8	1
Bärande av smycke eller klocka	8	1
<b>4. Bufféupplägg</b>		
Hostskydd	5	4
Slevupplägg	7	2
Varmhållnings- och kylutrustning (fungerande/befintlig)	3	6
Kontaminering	5	4
<b>5. Utrustning</b>		
Tallrikar, Bestick Glas/koppar, bufféupplägg, bufféredskap	1	8
<b>6. Toalett</b>		
Renlighet	1	8

## **Märkning**

Som kan ses i tabell 1 var det 3 restauranger som hade brist på märkningen av buffématen respektive 6 restauranger som inte hade brist på detta. Ingen av de 9 restaurangerna hade brist på kunskap om allergener.

Av de 3 restauranger som fick brist var det 2 restauranger som inte hade märkt alla sina rätter. Den tredje restaurangen hade märkt alla sina rätter dock stämde inte informationen på märkningen med det som egentligen fanns i rätterna då det fanns en allergen i maten som inte var utmärkt. Dessutom var märkningen på denna restaurang krånglig att förstå p.g.a. att man inte visste vilken märkningslapp som hörde till de respektive rätterna eftersom den ena rätten förvarades bakom den andra medan märkningslapparna istället var placerade bredvid varandra.

## **Rengöring av ytor och redskap**

I tabell 1 kan man se att 5 av de 9 restaurangerna fick brist på rengöring av bord. Det var däremot bara 4 utav de 5 bristande restaurangerna som fick brist på underhåll av salt - och pepparkar samt dekoration.

I 3 av de 5 restaurangerna plockade personalen bara bort disk på borden utan att torka borden alls mellan gästbesöken. I en av dessa 3 restauranger torkades inte heller matrester bort kring bufféytan under en hel timme. I 1 av de övriga 2 restaurangerna torkades borden kontinuerligt mellan gästbesöken dock stoppade personalen ner trasan i förklädet innan trasan användes på nytt igen. I den andra restaurangen torkade personalen vissa bord med händerna och när de väl använde en trasa var denna av materialet frotté. Alla 4 restauranger som fick brist på rengöring av salt- och pepparkar samt dekoration hade kladdiga ytor. Detta syntes även tydligt då man kunde se att behållarna inte hade torkats av på länge eftersom det fanns intorkat damm på locken. Dessutom fanns lite synlig smuts inuti behållarna hos 2 av restaurangerna.

## **Personlig hygien**

Som man kan se enligt tabell 1 hade 4 av 9 restauranger brist på hantering av pengar i samband med hantering av livsmedel. Ett exempel är att personal i en restaurang bytte kantiner och i samband med det lade ner mat som hamnat utanför kanten i den nya kanten med ny mat igen.

Endast 1 av 9 restauranger hade brist på arbetskläder. Många restauranger hade ingen avsedd klädkod utan arbetade i vanliga kläder som skjorta, jeans och vid ett tillfälle en luddig, stickad tröja. Alla kläder som personalen hade i restaurangerna var rena och fräscha.

I 1 av 9 restauranger fanns där brist i och med synlig sjukdom då de snöt sig utan att tvätta händerna och sedan tog betalt och var allmänt snuvig. För övrigt lades inte märke till att någon var sjuk i de återstående 8 restaurangerna.

Gällande engångshandskar hade 1 av 9 restauranger brist. Personalen använde samma handskar på sig mellan olika typer av moment. De övriga 8 restauranger använde inte handskar ute i restaurangen.

När det gäller hårskydd hade 8 av 9 restauranger brist. Sammantaget hade 5 av restaurangerna uppsatt hår i samlad tofs medan 4 av restaurangerna hade utsläppt hår eller dåligt uppsatt hår så att hår lätt kan t.ex. hamna i maten. På ett ställe fann man hår i maten.



I 8 av 9 restauranger bar personalen smycken. De smycken som bars genomgående var ringar, halsband, örhängen, armband och klockor och de bars av såväl serveringspersonal ute i restaurangen som av kökspersonal som hanterade maten och buffén. Förutom smycken fanns det personal i 1 av 9 restauranger som noterades bära nagellack.

### **Bufféupplägg**

Som man kan se i tabell 1 så hade 4 restauranger av 9 hostskydd över både salladsbordet och varmmaten. Endast 1 restaurang var helt utan hostskydd. De övriga hade ett sådant på antingen den varma maten eller den kalla. Utav de 5 bristande restaurangerna hade 2 lock på den varma maten, men bara 1 av dem blev godkänd vad gäller hostskyddet.

Byte av slevarna skedde enbart på 2 restauranger av 9. På resterande restauranger byttes aldrig slevarna under den observerade tvåtimmarsperioden.

På 6 av 9 restauranger hade den kalla maten tillräcklig kylutrustning och den varma maten varmhölls ordentligt. På de 3 restaurangerna som blev noterade som bristande i detta avseende hade bland annat ett ställe en bearnaisesås med majonnäs som stod i rumstemperatur. Såsen gick åt relativt fort. På en annan restaurang fanns friterade bananer som också var placerade i rumstemperatur men som inte gick åt lika fort, inte någon gång under de två timmarna av observationen. På ytterligare en visade kylutrustningen, där bland annat dressingar förvarades, på 14°C. Ingen i personalen tog temperaturen manuellt på dressingarna under den observerade tvåtimmars perioden.

Det som noterats vid kontamineringspunkten var att 4 av 9 restauranger hade ett fungerande koncept. De andra 5 brast bland annat i att jordnötter var placerade så att när man sträckte sig efter dem så fanns det risk att jordnötterna skulle trilla ner i maten som låg framför dem. Utöver det så plockade en i personalen, som precis hanterat pengar, mat som hamnat utanför kanten och stoppade tillbaka det igen. I 3 av restaurangerna med brist var räkor placerade så att de lätt hade kunnat tappas ner i en av rätterna som man var tvungen att passera med slevan för att föra maten till tallriken.

### **Utrustning**

I enlighet med tabell 1 blev så mycket som 8 restauranger av 9 märkta som utan brist när det kom till kvaliteten på utrustningen. Den restaurangen som inte blev godkänd hade repor och sprickor i sina tallrikar men hade i övrigt inga problem med utrustningen.

### **Toaletter**

Som man kan se enligt tabell 1 hade 1 av 9 toaletter brist på renlighet då den var dammig och hade märken och ränder på toalettstolen, vilket tyder på att den är dåligt rengjord eller inte alls. I en av de övriga 8 toaletterna var det 1 som hade en ”offentlig” toalett vilken delades mellan flera restauranger. Det är otydligt om toaletten är den observerade restaurangens ansvar eller inte. För övrigt var toaletterna rena och fräscha.

### **Svårigheter för gästerna att upprätthålla en hygienisk standard**

Under observationerna på de 9 lunchbufférestaurangerna noterades vissa svårigheter för gästen att upprätthålla en hygienisk standard. Dessa presenteras i punktform nedan.

- Det upptäcktes bland annat att take-away gäster riskerade att kontaminera maten med andra maträtter när de stod på ett och samma ställe för att snabbt ta vad de ville ha från hela buffébordet.

- På en restaurang fanns det ingen närliggande kundtoalett, utan den enda som fanns låg en bit bort och var dessutom en betaltoalett.
- I vissa fall var öppna tandpetare utan skyddande papper eller plast det enda att välja på.
- Ibland serverades redan upphällt vatten i glas på bardisken bredvid kassaapparaten så att de riskerade att kontamineras av bland annat spott från talande gäster.
- Att ha lock över maten fungerade bra på många restauranger men på vissa var de mer i vägen än vad de gjorde nytta, t.ex. så låg det ett lock över en rätt i en restaurang som inte gick att lyfta på utan att ställa ner tallriken, vilket det inte fanns någon plats till att göra. Det resulterade i att locket halvt lades över andra rätter som då fick droppande vattenånga över sig. Locket blev även liggande så i långa perioder. På ett annat ställe var det meningen att locken skulle ha en låsmekanism som gjorde att de stod upp självmant medan man tog mat för att lätt kunna stängas igen. Ett av dessa lock var dock trasigt och föll ända bak, vilket gjorde att flera personer struntade i att lägga tillbaka det igen.
- När man skulle ta bestick var de i vissa fall vända med skaftet neråt, vilket betyder att man tar med händerna på den del man äter med.
- I en restaurang observerades att en fjäder från en kunds örhänge dalade ner i de kalla såsarna som förvarades i oförslutna kärl.
- På många restauranger fanns det möjlighet för gästen att gå runt buffébordet och plocka mat från båda sidor. De flesta utav dessa gånger gjordes dock inte det utan kunderna sträckte sig istället över till andra sidan.
- Hanteringen av slevarna att ta maten med sköttes på olika sätt. Ibland fanns det risk att de olika slevarna hamnade i en annan rätt än den avsedda eller så var de för små så att hela slevan hamnade i kanten.

## Jämförelse mellan kontrollrapporter och observationspunkter

Här nedan följer resultatsammanställningen av avvikelserna enligt Miljöförvaltningens kontrollrapporter samt brister enligt observationerna. För att jämföra Miljöförvaltningens kontrollrapporter samt observationerna har en sammanfattning gjorts av vilka avvikelser som restaurangen har fått ifrån Miljöförvaltningen samt om det verkar finnas någon eventuell koppling till bristerna i observationsschemat.

**Tabell 2.** En jämförelse mellan avvikelser enligt Miljöförvaltningens kontrollrapporter samt brister enligt observationerna.

Restaurang	Avvikelse enligt kontrollrapporter (av 15 punkter)	Brist enligt observationspunkter (av 6 punkter)
1	4	3
2	0	2
3	0	2
4	0	3
5	0	3
6	5	2
7	2	3
8	0	6
9	5	5

Nedan förtydligas jämförelsen av avvikelserna enligt kontrollrapporterna med bristerna enligt observationerna. Restaurang 1, 6, 7 och 9 har alla fått avvikelser som ses i tabell 2, därför läggs tygdpunkten på att beskriva dessa och att belysa eventuella likheter med de observerade bristerna. Därefter presenteras kortfattat de resterande restauranger som inte har fått några avvikelser ifrån Miljöförvaltningen.

### **Restauranger med avvikelser**

#### **Restaurang 1**

Som man kan se i tabell 2 finns det, i restaurang 1, en viss koppling mellan många avvikelser och en hel del brister. Restaurang 1 fick 4 avvikelser från miljöförvaltningen och 3 brister från lunchobservationerna. En av avvikelserna som man kan läsa om i kontrollrapporten för restaurangen är ”rengöring och desinfektion” vilket innebar att rengöringen i köket var eftersatt. Det fanns bland annat ingrodd smuts på kylskåpshandtagen, i hörn, på rörledningar, bakom arbetsbänkar och på väggarna. Liknande brister observerades under observationerna. I restaurangen upptäcktes det att de brast inom punkten *rengöring av ytor och redskap*. Bedömningen blev bristande i och med att rengöringen av bord utfördes mycket sällan och att salt- och pepparkaren på borden hade ingrodd smuts på sig.

Restaurangen hade även fått en avvikelse på området ”säker hantering, lagring och transport”. Vad som inte var godkänt vid inspektionen finns det dock ingen uppgift om men kontrollpunkten handlar bland annat om att ha rutiner för korskontamination mellan allergener och att förhindra mikrobiologisk korskontamination. Brister som liknar detta upptäcktes vid observationen då *bufféupplägg* noterades som en brist. Där fanns en risk för kontaminering på grund av att rätterna var placerade så att mat med allergena ämnen riskerade att hamna i någon annan maträtt när maten fördes till tallriken. Bristen bestod dock inte enbart utav detta utan både den varma och den kalla maten saknade hostskydd och inga lock användes. Slevarna och kantinerna byttes aldrig. Mat som var menat för varmhållning saknade sådan utrustning och höll därför rumstemperatur. Inget av det sistnämnda går däremot att hänföra till någon utav de 4 avvikelserna.

Av de 2 avvikelserna som återstår efter sammankopplingen med bristerna så gäller 1 avvikelse punkten ”infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon”, vilket visade sig som skärbräddor i dåligt skick, siliconlister med svartmögel, flagnande färg i taket och trasiga kakelplattor. Den fjärde och sista avvikelserna var ”skadedjur”. Köket hade fullt av småflugor och dörren ut stod öppen, vilket ökar risken för att andra skadedjur kommer in i och med att byggnaden dessutom höll på att renoveras.

Vad man kan se i kontrollrapporten för ”personlig hygien” så hade inte detta kontrollerats vid besöket av miljöförvaltningen, däremot så avslöjade observationerna att den tredje bristen innebar *personlig hygien* och visar sig i att personalen i kassan hanterade mat utan att tvätta händerna eller ta på sig engångshandskar emellan. Inget hårskydd bars och de hade armband och ringar på sig. Den personliga hygien blev här därför bristande.

#### **Restaurang 6**

I tabell 2 kan man se att restaurangen fick 5 avvikelser av de 15 möjliga kontrollpunkterpunkter enligt kontrollrapporten. En av avvikelserna som restaurangen fick handlade om punkten ”infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon”. Enligt kontrollrapporten saknades det splitterskydd på lamporna. Detta kan liknas med att restaurangen också fick brist på observationspunkten *utrustning* då tallrikarna var repiga och spruckna. I kontrollrapporten framgår även att restaurangen fick en avvikelse på

kontrollpunkten ”säker hantering, lagring och transport” där det beskrivs att det saknades rutiner för hantering av allergikost samt att de fanns oförslutna förpackningar i frysk och torrförråd. Här förklaras även att det finns risk att föroreningar hamnar på livsmedlen. Observationen visade däremot att det inte fanns någon risk för att mat skulle kontamineras ute i matsalen då varje rätt var bra placerad. Restaurangen fick också avvikelser på kontrollpunkterna ”utbildning” och ”information” för att personalen hade dålig kunskap om matallergi och inte heller visste vilka av sina produkter som innehöll allergener. Med detta menar miljöförvaltningen att restaurangen inte är kapabel till att informera sina kunder om vilka produkter som innehåller allergener. Vidare beskrivs i kontrollrapporten att restaurangen nämnt att de inte serverar produkter som innehåller nötter däremot konstaterades det senare att peperonikorven, som de använder, innehåller nötter. Däremot noterades det under observationen att personalen kunde ge svar på vad en rätt innehöll när en fråga ställdes gällande observationspunkten *kunskap om allergener*. Restaurangen fick även ytterligare en avvikelse som gällde kontrollpunkten ”rengöring och desinfektion”. I rapporten beskrivs att vissa kyllister var smutsiga och behövdes rengöras. Det stod även kartonger på golvet inne i kylen. Vidare beskrivs att kartongerna i regel måste sättas upp på hyllor under dagen. För att jämföra med observationen fick dock restaurangen ingen brist på observationspunkten *rengöring av ytor och redskap*. Utöver de avvikelser som restaurangen fick, fick restaurangen enligt observationen även brist på *personlig hygien* då personalen bar smycken och ingen hade hårskydd förutom kocken. I kontrollpunkten ”personlighygien” framkommer det att denna punkt var helt utan avvikelse.

#### Restaurang 7

Som man kan se enligt tabell 2 hade restaurangen 2 avvikelser från kontrollrapporterna. Dessa områden var ”rengöring och desinfektion” samt ”personlig hygien”. Mer ingående hade restaurangen gammal smuts på exempelvis golv, dörrar och handtag samt att de hade rökt på toaletten. Det finns en viss likhet till de brister som gick att observera vid observationstillfället då rengöringen av dekorationen på bordet var eftersatt eftersom ljushållaren var kladdig. Däremot var toaletten rengjord och fräsch. När det gäller *personlig hygien* hade restaurangen fått brister på hårskydd och bärande av klocka eller ringar.

Utöver de avvikelser som Miljöförvaltningen har sett har det även under observationstillfällena observerats brister gällande *bufféupplägg*. Vid salladsbuffén fanns det hostskydd men inte över den varma maten och slevbyte skedde inte mellan byte eller påfyllning av mat. Observationspunkterna kan användas som en annan synvinkel mot vad Miljöförvaltningens kontrollpunkter kan.

#### Restaurang 9

Enligt tabell 2 hade restaurang 9 avvikelser på områdena ”säker hantering, lagring och transport”, ”rengöring och desinfektion”, ”temperatur”, ”utbildning” och ”övrigt”. Mer ingående innefattade detta att restaurangen använde bland annat kartong och tidningspapper vid beredningsbänkarna vilket kan bidra till kontaminering av livsmedel. Restaurangen hade också bristande rengöringsrutiner då det fanns ingrodd gammal smuts på bland annat handfat och blandaren. Gällande ”temperatur” hade restaurangen bland annat bristande upptättningsrutiner. Kontrollpunkterna ”Utbildning” och ”Övrigt” hade avvikelser i och med att utbildningsnivån ansågs låg och att de inte kunde visa upp pH- värdet på sushiris. En del av dessa avvikelser går att likna med de upptäckta bristerna enligt observationen. *Rengöring av ytor och redskap* var bristande då frottéhandduk användes vid rengöring av bord och en del bord inte rengjordes överhuvudtaget om det inte fanns synlig smuts som då bara sopades bort med handen. Däremot hittades ingen brist under observationen gällande *bufféupplägg* när det

kommer till varmhållnings- och kylutrustning, där Miljöförvaltningen hade hittat avvikelser. Det går också att dra en jämförelse mellan avvikelserna ”utbildning” och observationspunkten *bufféupplägg* då restaurangen hade ett bristande tänk gällande kontaminering. Det fanns t.ex. risk för att en rätt med räkor kunde hamna i en rätt med biff.

Utöver de avvikelser som restaurangen hade fått från Miljöförvaltningen så fanns också brister gällande *personlig hygien, märkning* och *utrustning*. Det fanns inte märkning på all mat som fanns på buffén. Restaurangen hanterade även pengar i samband med livsmedel då en i personalen tog betalt och också höll på med sushi, tog på porslin samt fixade runtomkring. Engångshandskar användes till sushin men personalen höll också på med annat samtidigt med samma handskar. Personalen fick också brist gällande bärande av hårskydd, vilket inte gjordes av alla. Däremot hade en i personalen håret samlat i en stram tofs. Personalen bar också smycken i form av både armband och ringar. Gällande *utrustning* var tallrikarna repiga.

### **Restauranger utan avvikelser**

Ur tabell 2 kan man utläsa att restaurang 2, 3, 4, 5 och 8 har bedömts med utan avvikelser i Miljöförvaltningen kontrollrapporter. Det mest uppseendeväckande här är att de flesta utav restaurangerna, som inte fick några avvikelser, fick 2-3 brister från observationerna förutom restaurang 8 som fick hela 6 brister utav 6 möjliga. Restaurang 8 blir då alltså den restaurang som har fått flest brister ifrån observationerna, men som ändå inte har fått en enda avvikelse ifrån Miljöförvaltningen.

## **Diskussion**

### **Metoddiskussion**

Urvalet av restaurangerna ansågs vara lämplig då Miljöförvaltningen var de som tog fram kontrollrapporter till de restauranger som kunde besökas utefter de kriterier som gavs. Detta var positivt då det inte fanns risk att rapport äldre än 2 år skulle användas till skillnad om studiegruppen själva skulle ha gjort ett slumpmässigt urval genom att ha lottat fram restauranger innan kontakt hade tagits med Miljöförvaltningen. Urvalet hade också kunnat anpassas mer runtomkring hela Göteborgs stad för att få ett bättre spann, så att man inte enbart valt restauranger i centrala staden.

Även om tillåtelse gavs av restaurangerna till att utföra undersökningen hos dem upplevdes det vara svårt ibland att sitta och föra anteckningar om observationerna när personalen kom relativt nära bordet. Detta berodde på att studiegruppen inte ville att personalen skulle läsa om de brister som antecknats då det skulle kunna påverka deras agerande vilket i sin tur hade kunnat påverka resultatets utfall. Därför doldes anteckningarna i den mån som gick. Studiegruppen ansåg som sagt att tillräckligt med information hade gets då hänsyn togs till Humanistisk-samhällsvetenskapliga forskningsrådet (1991) angående ”*informationskravet*”, så att de själva kunde avgöra om de ville medverka i studien eller inte.

Under undersökningens gång märktes det att det var svårt att bedöma två observationspunkter som hörde till *personlig hygien*. Den ena punkten handlade om att det var svårt att bedöma om personalen i de respektive restaurangerna hade på sig privatkläder eller om de hade arbetskläder på sig eftersom de bar olika typer av kläder och i olika färger och material. På andra restauranger var det mer tydligt att personalen använde arbetskläder då restaurangens namn och logo fanns med på kläderna. En kompletterande metod som t.ex. intervju hade behövts för att bedöma denna punkt då strukturerade observationer inte var tillräcklig. Den

andra punkten handlade om att det var svårt att utifrån observationer kontrollera om personalen tvättade händerna överhuvudtaget. Det som var av intresse för undersökningen var om personalen tvättade händerna mellan byte av engångshandskar eller mellan hantering av pengar och mat. Dock var det på vissa restauranger synligt att personal som hanterade pengar även hanterade mat samtidigt innan de försvann in i köket. För att punkten hade kunnat bedömas hade studiegruppen behövt följa efter personalen in och ut ur köket och då hade det även behövts mer tillstånd från restaurangernas sida för att undersöka detta.

Från början hade det bestämts att temperaturtagning skulle ske på restaurangerna av en kall respektive varmrätt eftersom det ansågs vara relevant med tanke på studiens syfte. Dock uppdagades det redan vid pilotstudien att det inte skulle bli möjligt att utföra uppgiften eftersom gruppen utgick ifrån Humanistisk-samhällsvetenskapliga forskningsrådet (1991) och där man enligt ”*informationskravet*” gett information till de respektive restaurangerna om att studien inte på något sätt skulle påverka restaurangens gäster. Med tanke på att det var framförallt under lunchrusningen som undersökningen skulle äga rum hade det blivit svårt att ta temperaturen utan att gästerna skulle lägga märke till det. Studiegruppen beslöt därför att ta bort uppgiften helt. Hade gästerna märkt att gruppen tog temperaturen på restaurangernas rätter hade de kunnat fatta misstankar om verksamheten vilket i sin tur hade kunnat påverka deras inställning till restaurangen. Andra punkter som togs bort från första versionen av observationsschemat var FIFU och varmhållning i tid som beskrivits i metodavsnittet. Problemet här var att det vid ett senare tillfälle kommits på att dessa egentligen inte hade någon relevans med livsmedelshygieniska skäl.

Det som kunde ha gjorts annorlunda vore att istället för att rotera de två observationspunkter som varje medlem var ansvarig för vid varje restaurangbesök hade man kunnat se till att alla i studiegruppen ansvarade enbart för två observationspunkter var under de 9 restaurangbesöken. Detta hade som även Bryman (2011) menar kunnat öka studiens reliabilitet då en observatör bedömer på samma sätt vid alla observationerna. Något annat som kunde ha gjorts annorlunda vore om restaurangerna hade besökts dagar innan undersökningarna skulle äga rum för då hade man kunna få en bild av hur det såg ut inne i restaurangerna. Det hade kunnat bidra till att man hade kunnat planera vilket bord som var mest lämplig för studiegruppen att sitta vid eftersom det på vissa restauranger var tidskrävande att bestämma om vilket bord som passade bäst.

Då studiens syfte var att få en överblick över hur livsmedelshygienen hanteras i 9 restaurangers lunchbufféer i Göteborg kan man i enlighet med Bryman (2011), med resultatet dra en generalisering av den grupp restauranger som undersöktes. Däremot kan man inte säga att generaliseringen av resultatet är representativ som Bryman (2011) beskriver det, för de restauranger som inte tagits med i undersökningen. Studien kan istället ses som ett mindre stickprov i Göteborgs stad. För att resultatet skulle kunna bli representativ av hur rekommendationerna följs i Göteborgs stad hade man behövt ett större underlag som Bryman (2011) nämner, vilket i detta fall syftar på fler restauranger. Med den strukturerade observationen gavs en bild över hur väl livsmedelsverkets rekommendationer följs en viss dag i de respektive restaurangerna. Dock går det inte att dra en slutsats över att livsmedelsverkets rekommendationer följs på samma sätt varje dag i de respektive restaurangerna. För att möjligtvis öka trovärdigheten av resultatet man kommit fram till hade man kanske behövt besöka samma restaurang minst 3 gånger för att försäkra om att resultatet inte allt är för annorlunda från föregående besök på samma restaurang.

Vad som också är intressant och viktigt att ta upp är att observationerna och Miljöförvaltningen inte tittar på samma områden och inte heller på riktigt samma sätt. Båda är utformade utifrån lagar, men i denna studie är observationerna utformade för att dra slutsatser om gränsdragningar baserat på rekommendationer. Om restaurangerna inte tar hänsyn till rekommendationerna, men förhåller sig till de lagar som finns, sköter de ändå sin verksamhet på rätt sätt.

## **Resultatdiskussion**

I följande avsnitt kommer det mest uppseendeväckande från resultatet att belysas och diskuteras. Bland annat kommer saknaden av hårskydd och bärandet av smycken, i de nio observerade restaurangerna, att ventileras utifrån resultatet i tabell 1. Därefter diskuteras eventuella lösningar på problemen som setts vad gäller gästernas svårigheter att upprätthålla en hygienisk standard vid buffén. Vissa restauranger hade t.ex. öppna tandpetare utan skyddande plast eller papper och ibland förvarades bestick med skaftet nedåt. I tabell 2 framkommer att det finns vissa likheter i några utav restaurangerna mellan miljöförvaltningens avvikelser i kontrollrapporten samt de observerade bristerna. Restaurang 1, 6, 7 och 9 har alla fått avvikelser. En av dem är på området ”rengöring och desinfektion” i kontrollrapporterna. I vissa fall hade då även restaurangen en brist inom punkten *rengöring av ytor och redskap* under observationerna. Avslutningsvis ges en slutsats med förslag på fortsatt forskning inom området livsmedelshygien.

## **Brister i restauranger med lunchbuffé.**

### **Rengöring av bord**

Efter observationerna i de nio restaurangerna blev bedömningen att fem av dem fick en brist på området. Vissa av dessa blev noterade som bristande för att de aldrig torkade borden men det är här möjligt att personalen hade som rutin att torka borden ordentligt efter att lunchen var över, men att observationsperioden då var förbi och inte togs med i beräkningen. I de fall borden torkades av med handen är risken stor för att fler bakterier tillfördes än vad som togs bort i och med att Vårdguiden, Stockholms läns landsting (2011a) påpekar att händer är en stor smittokälla för virus och bakterier. Att händerna har rört en oren yta kan även resultera i att livsmedel som vidrörs efteråt kan vara utsatta för kontamineringsrisk i enlighet med det som Scott och Bloomfield (1990) skriver. Det samma gäller när borden torkades med en trasa som legat i personalens ficka. Den torkar då inte lika snabbt och bakterierna gror som bäst i fuktig miljö i temperaturer runt kroppstemperatur, anger Sveriges kommuner och landsting (2009). Scott et al. (1990) skriver även att trasor som har fått torka snabbt har betydligt mindre bakterier på sig än de som torkat långsamt.

### **Hantering av pengar i samband med livsmedel**

Som Hedberg et al (2008) menar så är restaurangpersonalens personliga hygien en av de fem faktorerna som kan orsaka matförgiftning om den inte sköts ordentligt. Under de nio observationerna upptäcktes att fyra restauranger hanterade pengar i samband med direkt kontakt med mat, utan att tvätta händerna emellan. Detta går emot vad Benfalk et al. (2009) skriver om att händerna bör tvättas efter att de varit i kontakt med pengar. Det tydligaste exemplet där studiens observationer visade på att rekommendationen inte följts var när en i personalen, som nyligen hade hanterat pengar, tog mat som hamnat utanför kanten med händerna och lade tillbaka den igen, utan att ha tvättat händerna emellan. Vilken fara detta medför kan man dock diskutera i och med att de flesta mikroorganismer växer som bäst mellan + 8°C och + 60°C, enligt Livsmedelsverket (2006). Om Restaurangen då följer Svensk servicehandel och fastfoods (2009) rekommendation om att varmhålla maten i minst + 60°C så dör förmodligen eventuella mikroorganismer som hamnar i maten. Vilken temperatur maten i

det här fallet höll berättar dock inte observationen eftersom temperaturtagning inte ingick i studiens omfattning.

### **Synlig sjukdom**

En annan intressant del inom den personliga hygien var att observationsgenomförandet ledde fram till vetskapen om att minst en restaurang förmodligen hade sjuk personal som var närvarande. Jones et al. (2006) nämner att vissa anställda går till jobbet trots sjukdom, vilket anses vara en stor anledning till att risken för matförgiftning är större i restauranger än vid matlagning hemma. Egentligen går det, i det här fallet, enbart att säga att personen i fråga förmodligen var sjuk. Det grundar sig i att symtomen som uppvisades var nysningar och snytande, vilket också kan gälla vid pollenallergi som det var säsong för vid observationstillfället. I observationskriteriet för sjukdom ingick dock nysningar och snytande, därför bedömdes det som en brist inom detta område. Något som hör till är också att den observerande sjuke inte tvättade händerna efter att denne snytit sig. Här påpekar Livsmedelsverket (2006) vikten av att vara frisk vid hantering av oförpackade livsmedel för att förhindra direkt eller indirekt kontaminering, vilket dålig handhygien vid sjukdom ökar risken för.

### **Hårskydd**

Kraven inom området personlig hygien gäller, enligt Livsmedelsverket (2006), alla som utför arbete i lokaler där mat hanteras. Kravet omfattar, för livsmedlet, skyddande arbetskläder och i begreppet arbetskläder ingår hårskydd. Det är då uppseendeväckande att endast en restaurang utav de nio utförda observationerna hade personal där alla bar hårskydd. Varför just den rekommendationen efterföljs i så låg grad är svårt att säga, särskilt med tanke på att det i Worsfold (2006) studie framgår att en utav de saker som gästen är mest missnöjd med vad gäller restauranghygien är när det hittas hår i maten. Under observationstillfället i en utav restaurangerna där hårskydd fattades hittades det just hår i maten. Vissa i personalen i den restaurangen hade helt utsläppt, långt hår, vilket kan ha varit en bidragande faktor.

### **Bärande av smycke eller klocka**

Lika många restauranger som inte bar hårskydd bar smycken och klockor, alltså åtta av nio restauranger. Enligt Livsmedelsverket (2006) bör inte smycken användas om risken finns att de kommer i kontakt med oförpackade livsmedel. Att resultatet visar att så många restauranger blev noterade som brist inom detta område beror förmodligen på att en sträng bedömning gjordes. Vid bedömningen togs inte hänsyn till i vilken utstäckning personalen i fråga hanterade oförpackade livsmedel. Personal som hade hand om brödet ute i serveringen med ett halsband på sig hade fått en lika stor brist som någon som hade tillagat sushi med en ring på fingret.

### **Hostskydd**

Fem restauranger saknade hostskydd över antingen salladsbordet eller varmrätterna eller över både och. Syftet med hostskydd är att det ska hålla maten fri från mikrobiologisk fara, t.ex. smitta vid förkylning. Enligt Doser et al. (1999) saknas sådant skydd ofta vid bufféer. De anser dock att en förbättring på detta område krävs för att skapa säkrare livsmedel vid bufféserving eftersom hosta eller nysningar är den största orsaken, tillsammans med smutsiga händer, till att maten kontamineras. Däremot kan man ifrågasätta hur mycket hostskyddet verkligen hjälper eftersom kortare personer ibland hade hela hostskyddet över sig och genom blåst och drag kan bakterierna, enligt Vårdguiden, Stockholms läns landsting (2011a), ändå hamna i maten genom att de färdas runt skyddet.



### **Varmhållnings- och kylutrustning**

Enligt Livsmedelsverket (2006) växer de flesta mikroorganismer som bäst vid temperaturer mellan + 8°C och + 60°C och det är därför mest lämpligt att hålla sig under eller över detta. Det fanns dock två restauranger som inte följde den rekommendationen till fullo utan lät viss mat stå ute i rumstemperatur under buffén. Vid bedömningen togs ingen hänsyn till hur länge maten stod utan värme eller kyla. Dena ena maträtten i en utav restaurangerna gick åt fort och förvarades bara en kortare stund i rumstemperatur medan den andra stod ute utan varmhållning under hela den observerade tvåtimmars perioden. Risken för hur mycket bakterietillväxt det hann bli i de två olika maträtterna är alltså olika, men ingen utav dem följde i vilket fall som helst rekommendationen fullt ut. I den tredje restaurangen som brast på den här punkten visade kylutrustningen på 14°C, där bland annat dressingar förvarades. Här rekommenderas det att den kalla maten, så som dressingar och sallader, ska hålla en ytemperatur på max +12°C, påpekar Svensk servicehandel och fastfood (2009). Anledningen till varför temperaturen på kylutrustning höll så mycket som 14°C är oklart. Maskinen kan ha visat fel, inte gått att sänka mer eller så var helt enkelt personalen ouppmärksamma på graderna. Det sistnämnda är troligt eftersom ingen tog temperaturen manuellt på dressingarna under den observerade tvåtimmars perioden. Att temperaturen inte togs manuellt kan också ha berott på att restaurangen inte hade tillräckligt med termometrar, eller att de inte fungerade. Det kan också ha saknats tvättsvabbar avsedda för termometrar så att rengöringen av dem försvårades. (Howells, Roberts, Shanklin, Pilling, Brannon, & Barrett, 2008).

### **Utrustning**

Utrustningen blev godkänd i nästan alla restauranger. Det var en restaurang som hade repiga tallrikar med sprickor i, men i övrigt fanns det ingenting att anmärka på. Det är möjligt att restaurangverksamheterna är mer noga med att utrustningen ska se fin ut i och med det Worsfold (2006) skriver i sin studie att människor anser att livsmedelshygienstandarden spelar en betydande roll vid val av restaurang och att en utav de saker som folket stör sig på är smutsiga glas, bestick och porslin.

### **Toalett**

Ytterligare en sak som Worsfold (2006) nämner i sin artikel är att folk blir missnöjda med livsmedelshygienen i restauranger om toaletten är orenlig. Restaurangerna har då även här en direkt anledning till att hålla dem rena, vilket åtta av de nio observerade restaurangerna gjorde. Den restaurangen som inte var ren hade märken i toalettstolen och tjocka lager av damm på ytorna. I och med att den inte görs ren så ansamlas mikroorganismer som riskerar att föras över vid kontakt mellan människa och föremål eller via kroppsvätskor, avloppsvatten eller luften, informerar Vårdguiden, Stockholms läns landsting (2011a). Alla 9 toaletterna hade däremot flytande tvål att tvätta händerna med, vilket minskar risken för smittspridning. Om tvålen dessutom är antibakteriell så minskas risken ytterligare med 20 %, enligt Gibson, Rose, Haas, Gerba, Rusin (2002). Om tvålen som användes på kundtoaletterna var antibakteriell eller inte noterades dock inte, men att tvål fanns är positivt i sig eftersom all flytande tvål minskar risken för att smitta sprids.

### **Kontaminering**

I fem av nio restauranger skedde någon form av kontaminering eller att det fanns risk för det. I de flesta fall handlade det om att maträtter med allergener placerades så att de riskerade att hamna i andra maträtter. Det finns då en kemisk fara, vilket betyder att allergener och t.ex rengöringsprodukter riskerar att kontaminera maten, enligt Sveriges kommuner och landsting (2009). Att just rengöringsprodukter skulle hamna i maten i någon av de observerade restaurangerna ansågs inte vara något problem eftersom spår av detta inte syntes till. Däremot

så fanns det vissa allergena risker i och med att bland annat jordnötter var placerade så att när man sträckte sig efter dem så fanns det risk att jordnötterna skulle trilla ner i maten som låg framför dem. Jordnötter ingår i den lista över livsmedel som alltid måste märkas ut på grund av att det är vanligt att folk reagerar på dessa produkter, enligt Livsmedelsverket (u.å). Det är vissa proteiner i jordnöten som kan ge en allergisk reaktion. Reaktionen kan visa sig som andnöd, klåda och svullnad i svalg, kräkningar och nässelutslag, enligt Livsmedelsverket (2011e). Räkor är en annan vanlig allergen som kan ge näselfeber, eksem och magbesvär, beskriver Livsmedelsverket (2011f). I tre restauranger var räkor placerade så att de lätt hade kunnat tappas ner i en utav rätterna som man var tvungen att passera med slevan för att föra maten till tallriken. Detta hade då kunnat ge problem för någon som inte är beredd på att det ska ligga en räka i maten. Enligt Taylor och Baumert (2010) sker korskontaminering kontinuerligt på restauranger, där just jordnötter och skaldjur är två av de vanligaste ingredienserna som kontaminerar andra maträtter. Här är det viktigt att personalen har utbildning i allergener och ser vilka risker som finns för varje steg i produktionsledet fram tills det att maten är serverad, påpekar Svensk dagligvaruhandel (2005), eftersom Taylor et al. (2010) vidare påpekar att det händer att människor dör på grund av kontaminerad mat. Det fanns även i vissa restauranger risk för kontaminering av fysikaliska ämnen och mikrobiologiska ämnen. Ett exempel på fysikalisk kontaminering är fjädern i såsen som man kan läsa om i resultatet under rubriken "Svårigheter för gästerna att upprätthålla en hygienisk standard" och i diskussionen längre ner. Mikrobiologisk kontaminering är ett tredje sätt för maten att bli kontaminerad och beskrivs i resultatet under underrubriken "personlig hygien" och diskuteras även längre upp under "Hantering av pengar i samband med livsmedel".

### **Svårigheter för gästerna att upprätthålla en hygienisk standard**

På frågan gällande vilka svårigheter att upprätthålla en hygienisk standard som gästen bedöms ha framkom bl.a. en del punkter som presenterades i resultatet. I följande stycken ges möjliga åtgärder om hur restaurangerna skulle kunna göra för att underlätta upprätthållningen av den hygieniska standarden vid buffén för gästen.

Svensk dagligvaruhandel (2005) skriver att verksamheten måste märka sina rätter så att de inte kan blandas med varandra. Här finns en del åtgärder som kan tas till för att minimera risken att gästerna kontaminerar maten vid servering i buffén vilket var ett problem för många restauranger som nämnts i resultatavsnittet. Då problemet ligger i att gäster sträcker sig över buffén för att nå rätter på andra sidan av buffén finns risk att övriga rätter kontamineras av varandra men också att det faller ner smuts, ludd, hår m.m. från gästernas kläder direkt ner i maten vilket kan ses som fysikalisk kontaminering. Worsfold (2006) förklarar också i sin studie att folk bl.a. var mest missnöjda med att hitta hår i maten som även medförde att man tappade matlusten som gäst. För att stoppa detta skulle restaurangerna kunna placera ut någon form av skydd mellan rätterna som t.ex. märkningsskylt så att gästerna hindras från att ta mat från andra sidan. Med det hade gästerna varit tvungna att gå runt buffén istället. En annan åtgärd som skulle kunna vara möjlig är om restaurangerna placerar ut alla rätter på längden. På så vis minskas kontamineringsrisken och gästen kan inte längre sträcka sig över maten för att komma åt annan mat på andra sidan.

Restaurangerna skulle också kunna hänga upp lappar där det tydligt står att gäster bör ta hänsyn till allergier när de serverar mat samt att se till att de inte blandar ihop slevor när de tar maten. Detta kan även stödjas av Svensk dagligvaruhandel (2005) som betonar vikten av att ha separata serveringsredskap till olika rätter. Restaurangerna skulle t.ex. kunna se till att placera ut assietter så att gästen förstår att slevor till de olika rätterna kan placeras ut på respektive assietter, vilket Svensk dagligvaruhandel (2005) även beskriver med att all redskap ska ha sin

plats. Däremot är det viktigt för restaurangerna att tänka på att de flesta mikroorganismer växer som bäst mellan temperaturerna +8°C och +60°C som Livsmedelsverket (2006) säger. Det betyder att om det skulle fastna mat på slevan skulle det varit bättre att låta slevan ligga kvar i varmrätten förutsatt att den håller minst 60°C än att låta den ligga kvar i rumstemperatur på assietten. Som det även framkom i resultatet sjönk vissa slevor ner i respektive maträtter vilket innebär att gästen var tvungen att plocka upp slevan med händerna, vilket oftast resulterade i att de berörde maten med händerna i samband med det. Detta är mindre bra då mikrobiologiska ämnen från händer kan överföras till slevan vilket i sin tur kan kontaminera maten enligt Svensk servicehandel och fastfood (2009). Vidare beskriver Vårdguiden, Stockholms läns landsting (2011b) att *Stafylokokker* är en av de vanligaste bakterierna i vår omgivning och som finns i hud, näsa och nagelband. Om denna bakterie skulle hamna i maten och få växa finns risk för att ett gift bildas i maten vilket kan leda till matförgiftning. Därför skulle restaurangerna även kunna tänka på att placera ut slevor som är stora nog så att de inte riskerar att sjunka ner i maten. Hedberg et al. (2008) betonar också att kontaminerad utrustning var en av de sex faktorer som bidrog till matförgiftningsfall.

På en del restauranger gjorde locken ingen vidare nytta för maten vid buffén vilket strider mot Svensk servicehandel och fastfood (2009) som menar att locken bl.a. är till för att hålla maten varm. Vissa av restaurangerna hade en tanke bakom detta eftersom de använde lock dock verkade de inte ha någon vidare koll på hur jobbigt det istället blev för gästen att hantera locken på rätt sätt. Exempelvis var det i vissa fall svårt för gästen att lyfta på locket och portionera mat samtidigt då det inte fanns plats för att ställa ner tallriken. På grund av detta lades locket halvt över andra rätter vilket resulterade i att andra rätter fick droppande vattenånga över sig, som beskrivs i resultatavsnittet. Detta är som sagt inte bra då det finns risk för kontaminering vilket kan bidra till att de gäster som har en form av allergi, påverkas. Hedberg et al. (2008) nämner också att mat som håller dålig temperatur, kan leda till matförgiftning. Svensk servicehandel och fastfood (2009) framhäver att lock också är till för att minimera kontamineringsrisken. I dessa fall hade det varit bäst om restaurangerna reflekterar över varför gäster placerar lock som de gör så att de kanske kan komma till en lösning för hur de kan förbättra situationen. De hade också kunnat, om möjligheten finns, skapa plats för att gästerna ska kunna ställa ner sina tallrikar vid buffén. På så sätt kanske fler gäster orkar placera tillbaka locken på sina respektive platser och maten kan då varmhållas på ett korrekt sätt. Vid ett annat fall dalade det ner en fjäder från en av gästerna i en sås som låg i ett oförslutet kärl. Här hade restaurangen behövt ta till sig av Svensk servicehandel och fastfoods (2009) rekommendation om att använda någon form av lock för att minimera kontaminationsrisken. Worsfold (2006) förklarar också att något av det som gästerna var mest missnöjda med var att hitta insekter i maten vilket även skulle kunna hända i detta fall när mat inte hålls förslutet eller med lock på.

I en av restaurangerna fanns inte heller någon närliggande kundtoalett utan det enda som fanns var en toalett som låg en bit bort och var dessutom en betaltoalett. Med tanke på att inte restaurangen kunde erbjuda en toalett för sina kunder innebär detta att vissa gäster förmodligen struntar i att tvätta sina händer för att det blir omständigt. Detta leder i sin tur till att det finns risk för smittspridning bland gäster då de t.ex. berör slevor m.m. Jain et al. (2004) skriver att dålig handhygien kan orsaka uppkomsten av bakterier av typen E-coli när det finns viss typ av mat som kräver hantering med händer som t.ex. sushi. I restaurangerna kan man koppla det till bröd som står framme i buffén. Risken ligger då i att om gäster struntar i att tvätta sina händer kanske de vidrör annat bröd än det de ska ha. För att minimera risken hade restaurangen kunnat tillsätta ett handtvättställ för gäster. Eftersom handhygien då, enligt Livsmedelsverket (2012b), förbättras. Om det inte hade fungerat att tillsätta ett handtvättställ på grund av

lokalens utformning hade restaurangen kunnat erbjuda någon form av handdesinfektion som Benfalk et al. (2009) nämner är bra att rengöra händerna med.

Annat som restaurangerna skulle kunna tänka kring tandpetare vore att erbjuda gäster tandpetare förpackade i plast eller papper och inte öppna och oskyddade så som fallet var i vissa restauranger. Med skydd för tandpetare slipper gästerna peta på alla tandpetare när de försöker få ut de ur burken och smittriskan minimeras där av. Detta kan stödjas av Vårdguiden, Stockholms läns landsting (2011a) som beskriver att det finns en smittirisk med händer som vidrör föremål. Ett liknande fall var bestick där de i vissa restauranger placerades med skaftet neråt vilket innebär att risk finns för att gästerna tar på den del man äter med. De hade kunnat placera besticken med skaften uppåt istället. Detta skulle även kunna ses som en lösning på det Worsfold (2006) förklarar i sin studie om att gäster var mycket missnöjda på grund av att smutsiga bestick påträffats i restauranger.

Det placerades även flera förberedda vattenglas på bänkytan där gäster köade för att betala sin lunch. Här fanns risk att vattenglasen kontaminerades av bl.a. spott från talande gäster. Detta kan knytas till det Vårdguiden, Stockholms läns landsting. (2011a) nämner om att bakterier och virus kan spridas via hosta eller med luften. Det kan antas att en anledning till varför de hällde upp vatten i glaset i förhand var för att spara tid i den stressiga lunchrusningen. Med hänsyn till detta hade restaurangerna kunnat förbättra situationen genom att placera de ifyllda vattenglasen direkt efter betalningen av maten där det är fritt från köande människor eller i ett annat utrymme där vattenglasen inte riskerar att kontamineras.

## **Kopplingar mellan rapporterade avvikelser enligt Miljöförvaltningen samt observerade brister av hur livsmedelshygienen hanteras i restaurangerna.**

### **Rengöring**

Restaurang 1 fick både avvikelse och brist angående punkten ”rengöring och desinfektion” alternativt *rengöring av ytor och redskap*. Detta kan innebära att det finns en koppling till att restaurangen hade eftersatt rengöring i köket och även dåligt fungerande rengöringsrutiner i restaurangmatsalen. Restaurang 6, 3, 5 och 8 hade också brist inom observationspunkten. Restaurang 7 och 9 hade också avvikelse i samma punkt. Det är också intressant i och med att Livsmedelsverket (2009) menar att grundlig rengöring behöver göras så att all synlig smuts försvinner så att inga bakterier kan gro samt att eftersatt rengöring kan bidra till oönskad bakterietillväxt. Det kan alltså vara så att det skulle kunna finnas ett samband mellan att restaurang 1, 7 och 9 fick avvikelse och brist inom samma punkt. Dessutom användes i restaurang 9 också felaktig rengöringsutrustning för att torka borden. Då detta gjordes användes frottéhandduk som är svårare att göra ren eftersom rester kan fastna i luddet på handduken. Den torkar inte heller lika lätt som t.ex. en wetextrasa. I enlighet med Livsmedelsverket (2011d) ska utrustningen vara ren så att inte bara smutsen flyttas runt. Detta skulle kunna innebära att frottéhandduk som rengöringsmaterial är mindre lämpligt då det lätt faller och drar åt sig väldigt mycket bakterier, som sedan enbart dras runt i restaurangmatsalen. Däremot fanns inget samband mellan rengöringen i restaurang 6 och 3 då restaurangerna inte fått någon avvikelse inom området.

Livsmedelsverket (2011d) menar dessutom att all typ av rengöring ska täckas av rutinen. Detta innebär att rengöringen i köket samt i restaurangmatsalen ska ha sina rutiner samt efterföljas. I restaurangerna finns det inte någon koppling mellan att en restaurang som har avvikelse också måste ha brist enligt observation. Det kan vara intressant att se om arbetsfördelningen kan ha någon påverkan på hur väl livsmedelshygienen hanteras i restaurangerna. En framtida studie

skulle kunna vara att se om det finns det någon påverkande faktor beroende på vem som är ansvarig i köket respektive servering.

Detta är också något som skulle kunna kopplas till studien som Worsfold (2006) genomfört om att valet av restauranger för gäster beror till stor del på vilken livsmedelshygienstandard de har. Detta skulle kunna vara en bidragande faktor till att man inte väljer en restaurang där rengöringen är sämre.

### **Bufféupplägg- kontaminering**

Restaurang 1 fick också avvikelser gällande ”säker hantering, lagring och transport” vilket går att koppla till *bufféupplägg* inom punkten kontaminering. Även restaurang 6 hade avvikelser inom kontrollpunkten. Dessutom hade restaurang 2, 3, 4 och 8 brist enligt observationspunkten. Detta går emot vad Livsmedelsverket (u.å) diskuterar angående att de allra vanligaste allergenerna måste anges genom någon form av beteckning och dessutom menar Svensk dagligvaruhandel (2009) att man inte ska vilseleda sin konsument, i detta fall sin gäst genom att ha bristande kunskaper eller kontroll av allergenerna. Detta är också intressant i den bemärkelsen att Taylor och Baumert (2010) talar om att korskontaminering ofta sker med jordnötter och skaldjur som de vanligast förekommande livsmedlen, vilket också märktes i observationerna. Dessutom diskuterar Hedberg et al. (2008) att en av faktorerna till matförgiftningar är dålig förvaring av livsmedel vilket skulle kunna kopplas till observationsbristerna då de restauranger som fick brister hade dålig förvaring av sina maträtter vilket skulle kunna vara en kontamineringsrisk.

Däremot går det inte att se någon koppling till avvikelserna i restaurang 6 då de inte hade någon brist. Det går inte att se någon koppling till kontrollrapporterna då detta inte var en avvikelse i restaurang 2, 3, 4 och 8. Restaurang 6 hade också avvikelser inom ”utbildning” och ”information” eftersom detta ofta går hand i hand med ”säker hantering, lagring och transport”.

Restaurang 2 hade också bristande bufféupplägg inom observationspunkten kontaminering då det berodde på att de tog på maten med eventuellt smutsiga händer, vilket utsätter maten för mikrobiologisk fara. Jain et al. (2004) diskuterar just detta problem då de i sin studie tar upp faktorer som låg bakom E-coli-utbrott, vilket var bland annat dålig handhygien och dålig hantering av mat. Detta går att referera till bristen och visa på att man enbart ska hantera oförpackade livsmedel så som mat på en buffé med rena händer, men också i största möjliga mån, vilket Partille Kommun, Samhällsbyggnadskontoret (2012) rekommenderar, att använda redskap för att inte ha direktkontakt med livsmedel så långt det är möjligt.

Livsmedelsverket (2011d) menar att det ska finnas allergeninformation och att personalen har utbildning inom området. Kontrollrapporterna utgår ifrån lagar och bestämmelser som Livsmedelsverket har tagit fram medan observationspunkterna har sin utgångspunkt i rekommendationer och vägledningar. Detta innebär att det kan finnas skillnader mellan de två olika synsätten då Livsmedelsverket (2011d) exempelvis påvisar att råvaror med allergener hålls åtskilda från andra råvaror för att motverka kontaminering medan Svensk dagligvaruhandel (2005) menar att det är viktigt att ha en välutvecklad plan på att analysera riskerna med maten. Samtidigt utgår båda från lagar ursprungligen. Restaurang 9 hade avvikelser inom ”säker hantering, lagring och transport” och ”utbildning” vilket går att koppla till observationsbristen för kontaminering.

Detta är någonting som Svensk dagligvaruhandel (2005) diskuterar att det är viktigt att man har väl utbildad personal och att personalen också förstår att allergener kan finnas i mat för att den

har blivit kontaminerad. Det är därför väldigt viktigt att det finns ett tydligt tänk bakom planeringen av buffén så att man kan motverka kontaminering av de olika allergenerna och på så vis bidra till att kunna servera sina gäster säker mat.

### **Utrustning**

Restaurang 1 hade även avvikelser gällande ”infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon”. Detta är däremot inte jämförbart med observationerna då det inte fanns några noterade brister angående utrustning. Även restaurang 6 hade avvikelse och brist enligt punkten. Livsmedelsverket (2011d) diskuterar att man skall ha hel och ren utrustning för att säkerställa att livsmedlen inte blir kontaminerade, vilket restaurangen i detta fall inte upprätthöll. När det gäller observationspunkten utrustning fanns ingen direkt koppling till att utrustningen i köket var dåligt underhållen med att utrustningen i restaurangmatsalen också var det. Restaurang 1 hade också avvikelse gällande ”skadedjur” vilket inte är jämförbart med observationen.

Restaurang 6 hade dåligt underhåll av utrustningen då de fick avvikelse från Miljöförvaltningen samt brist enligt observation. Även restaurang 9 hade brist gällande utrustning från observation då de hade repiga tallrikar. Detta är någonting som Worsfold (2006) diskuterar i sin studie om vad gäster brukar vara missnöjda med när de är ute och äter på restaurang vilket bland annat var smutsiga glas och porslin, vilket går att koppla till att restaurangen inte underhöll sin verksamhet i tillräcklig utsträckning varken när det gäller utrustning i köket eller i restaurangmatsalen.

### **Personlig hygien**

Restaurang 1, 2, 4, 5, 6 och 8 hade ytterligare brist gällande *personlig hygien*, vilket inte blev kontrollerat under inspektionen. Detta kan innebära att observationen kontrollerar andra områden än vad inspektionskontrollen gör vilket innebär att man skulle kunna använda den som en komplettering för kontrollrapporterna. Dessutom kan det vara så att Miljöförvaltningen vid besöken inte fann någon avvikelse gällande ”personlig hygien”, men att de vid observationstillfället hade brist, eftersom inspektörerna bara får en ögonblicksbild av hur det ser ut i en verksamhet just då de är där (Livsmedelsverket, 2011d). Just bufféer beskrivs av Livsmedelsverket (2009) vara en av de största smittkällor för matförgiftning då man sett tydliga samband mellan dålig kunskap om livsmedelshygien och dålig handhygien bland personalen som bidragit till detta. Därför bör man även veta att personlig hygien är en kritisk punkt vad gäller bufféer.

Även restaurang 7 hade avvikelse inom personlig hygien, vilket kan gå att koppla till att restaurangen kan ha dåliga rutiner som hur olika punkter inom den personliga hygien ska skötas då de enligt observation hade brist på bland annat hårskydd och smycken medan kontrollrapporterna kunde hitta en avvikelse gällande rökning.

Dessa observationer går emot vad Livsmedelsverket (2006) tar upp att personalen i en verksamhet ska hålla god personlig renlighet, vilket innefattar att tvätta händerna, i synnerhet efter att ha hanterat pengar, för att säkerställa att livsmedel hanteras på ett säkert sätt. Livsmedelsverket (2006) menar också att det inte är bra att personal bär smycken då dessa kan kontaminera livsmedlen. De menar att engångshandskar ska användas på rätt sätt vid användning och att man är noggrann och byter dessa mellan varje arbetsmoment. Detta efterföljs inte av personalen i restaurang 9 vilket innebär att de kan orsaka bakteriespridning om handskarna används på fel sätt. Dessutom diskuterar Jain et al. (2004) och Livsmedelsverket (2009) att dålig handhygien kan vara en bidragande orsak till matförgiftningar. Detta är också någonting som Hedberg et al. (2008) kommenterar i sin studie

om att personlig hygien är en av de fem faktorerna som låg bakom matförgiftningar. För att på bästa sätt skydda livsmedlen från att bli kontaminerade och vara säkra att äta bör man alltså följa de rekommendationer som Livsmedelsverket (2006) har satt upp.

### **Bufféupplägg - övrigt**

Utöver dessa avvikelser hade restaurang 7 och 8 brist på *bufféupplägg* eftersom de inte hade hostskydd och restaurang 7, 4, 5, 3 och 8 hade även brist på slevbyte.

Restaurang 9 hade avvikelse gällande punkten ”temperatur”. Detta går däremot inte att koppla till restaurangmatsalen då det fanns fungerande kyl- och värmeutrustning. Restaurang 4 och 5 hade bristande kyl/värmeutrustning. Detta går också emot vad Livsmedelsverket (2011d) har att säga om att man ska kunna säkerställa säkra livsmedel. Det kan vara så att det fanns en avvikelse inne i köket som upptäcktes av Miljöförvaltningen i restaurang 9, men att denna punkt inte går att se i observationerna i restaurangmatsalen. Tvärtom gäller däremot i restaurang 4 och 5 då det inte gick att se någon koppling till bristerna och någon koppling till kontrollpunkten ”temperatur”.

Detta är uppseendeväckande då Hedberg et al. (2008) i sin studie lyfter fram dålig förvaring av livsmedel och fel temperatur som två faktorer som kan bidra till matförgiftning. Samtidigt belyser Kassa et al. (2010) att matförgiftningar fortfarande är ett stort problem i USA och årligen påverkar 76 miljoner människor. Dessutom diskuterar Västra Götalandsregionen (2011) att magsjuka smittas från person till person och att det beror på att mat och dryck hanterats felaktigt. Detta innebär att man som livsmedelsföretagare borde ha fungerande rutiner som efterföljs så att man kan säkerställa att man serverar säker mat och att man på detta sätt arbetar mot matförgiftningar och sjukdomar.

Restaurang 9 hade också en avvikelse inom punkten ”övrigt” vilket inte går att koppla till någon brist, främst i och med att avvikelsen bestod av att restaurangen inte kunde visa ett godkänt pH-värde på riset. Detta går emot vad Livsmedelsverket (2011d) har att säga om att en verksamhet ska ha en tydlig provtagningsplan. En anledning till att detta inte går att knyta samman till observationsbristerna är att man i observationen inte tittade på detta eller kunde titta på det.

Vad som är intressant är att det kan finnas en koppling mellan få anmärkningar i restaurang 2 och 3 om man ser till både avvikelser och brister. Det kan vara intressant om det kan finnas en koppling till att en restaurang ”hanterar sin hygien bättre” än vad andra restauranger eventuellt gör och om det finns något samband mellan observationsbrister och kontrollrapporters avvikelser. Detta är någonting som inte har undersökts tidigare vid efterforskningar och därför är det någonting som skulle kunna vara av intresse för en uppföljande studie. Med bristerna och avvikelserna som kommit fram gällande livsmedelshygienen i alla restauranger är det uppenbart att livsmedelsföretagare bör ta tag i de problem som finns för att nå en lösning. Även om det finns skrivna rutiner om hur livsmedelshygienen ska följas i restaurangerna är det betydligt viktigare att som livsmedelsföretagare som även Livsmedelsverket (2009) betonar se till att all personal får grundläggande kunskap gällande livsmedelshygien.

### **Konklusion**

Studien har resulterat i en överblick över vilka livsmedelshygieniska brister som finns i restauranger med lunchbuffé i Göteborgs stad. De vanligaste förekommande bristerna i de 9 observerade restaurangerna är att rengöringen av borden, efter att gästerna lämnat restaurangen, inte görs i tillräcklig utsträckning. I en restaurang hittades hår i maten, vilket kan

vara en konsekvens av att personalen i många restauranger inte bar hårskydd. Bärandet av smycken är en annan brist där restaurangerna inte följer rekommendationerna. Många observerade restauranger använde inte hostskydd fullt ut. Byte av slevarna på buffébordet gjordes för sällan och i vissa restauranger fanns det risk för att maträtter utan allergent innehåll skulle kontamineras av maträtter med allergener på grund av dess placering i förhållande till varandra.

Studien syftade också till att, genom observationerna, upptäcka vilka svårigheter gästerna bedömdes ha att upprätthålla en hygienisk standard vid buffén. Vissa restauranger hade tandpetare utan skyddande plast eller papper och besticken förvarades ibland med skaftet nedåt. Ett annat exempel var att maträtterna ibland riskerade att kontaminera varandra, t.ex. vid de tillfällen när buffén var upplagd så att man kunde gå runt den. Gästerna tog då mat från andra sidan buffén utan att gå runt. Risken för kontaminering blev då större i och med att en maträtt med allergent innehåll riskerade att droppa ner i en maträtt utan allergen när slevan fördes över en annan maträtt.

I studien framkommer också att det finns vissa likheter i några utav restaurangerna mellan miljöförvaltningens avvikelser i kontrollrapporten samt de observerade bristerna. Restaurang 1, 6, 7 och 9 har alla fått avvikelser. Några utav dessa, som går att jämföra med de observerade bristerna, är att vissa restauranger som fått avvikelse på området ”rengöring och desinfektion” i kontrollrapporterna också ansetts bristande inom punkten *rengöring av ytor och redskap* under observationerna. En restaurang fick en avvikelse på punkten ”personlig hygien” av miljöförvaltningen, som i samma restaurang blev noterad som bristande på området *personlig hygien* i observationsschemat. Ett tredje exempel är från en restaurang där punkten ”utbildning” fått en avvikelse, då de ansågs sakna utbildning i tillräcklig omfattning. Samma restaurang observerades ha låg kunskap om kontaminering av allergener, inom området *bufféupplägg*, i och med placeringen av rätterna på buffébordet.

## **Implikation**

Vad som kan vara intressant att forska vidare inom kan vara att se närmare på hur buffén sköts i olika sammanhang exempelvis vid röt månader, skillnader mellan årstider och att titta noggrannare på julbord. Då skulle man kunna se vilka faktorer som är de vanligaste orsakerna till matförgiftning.

Vidare studier skulle vara intressant att göra angående de punkter som fått flest brister i observationerna, däribland kontaminering, personlig hygien och övriga bufféuppläggs punkter då detta ofta har varit bristande vid observationerna. Det skulle vara intressant att följa upp dessa punkter och titta på just dessa närmare för att eventuellt få fram ett mönster eller se en koppling över hur dessa punkter sköts och hanteras i olika restauranger och varför de hanteras som de gör.

Resultaten som framkommit i studien kan vara ett bra stickprov att ha som underlag för t.ex. förbättringsarbete vid en restaurang. Det innebär att observationspunkterna kan användas som underlag för förbättringsarbete och kvalitetsarbete då man följer de lagar som Livsmedelsverket har satt upp, för att sedan också förstärka sin verksamhet på ett bra sätt om man också tar hänsyn till de rekommendationerna som finns och på sikt också kan utveckla sin verksamhet. Detta innebär att man kan ha standardiserade rutiner, vilket innebär att alla anställda vet vad som gäller och vilka rutiner verksamheten har och då också kan säkerställa att man efterföljer rutinerna. Kostekonomerna kan dra nytta av resultatet eftersom de får en överblick över vilka rekommendationer som oftast är bristande i en restaurangverksamhet.



Livsmedelshantering är en central del i kostekonomers yrke och därför är det viktigt att bidra med god hygien i köket så att livsmedlen blir säkra. Som kostekonom kan man även bidra med kunskap och information om t.ex. allergenrisker som finns i samband med buffé och att tänka på vad gästerna har för möjligheter att bete sig hygieniskt vid buffén. Det bör med andra ord finnas ett tydligt tänk kring bufféns upplägg samt ett fungerande rutinplan.

## Referenser

Angulo, F. J., & Jones, T. F. (2006). Eating in restaurants: A risk factor for foodborne disease? *Clinical Infectious Diseases*, 43(10), 1324-1328. doi:10.1086/508540.

Aschberg, R. (2012, 26 februari). Snusket på lyxkrogarna. *Aftonbladet*. Hämtad 2012-02-26 från <http://www.aftonbladet.se/nyheter/article14432482.ab>

Benfalk, C., Lindahl, C., Kisekka-Ndawula, P., & Uppgård, E. (2009). *Branschriktlinjer för småskalig slakt och styckning av storboskap, gris och lamm- på uppdrag av Sveriges Småskaliga Kontrollslakteriers Förening*. JTI- rapport, 2009:385. Institutet för jordbruks- och miljöteknik.

Bryman, A. (2011). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Malmö: Liber.

Djupfrysningbyrån. (2007). *Branschriktlinjer för temperaturdisciplin i hantering av kylda och djupfryssta livsmedel*. Stockholm: Djupfrysningbyrån.

Doser, J., & Joseph, G. (1999). How safe are self-serve unpackaged foods? *Journal of environmental health*, 61(8), 29-32.

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004. (2004). *Livsmedelshygien*. Stockholm: Europaparlamentet.

Gibson, L. L., Rose, J. B., Haas, C. N., Gerba, C. P., & Rusin, P. A. (2002). Quantitative assessment of risk reduction from hand washing with antibacterial soaps. *Journal of Applied Microbiology*, 92 Suppl, 136S-143S. doi:10.1046/j.1365-2672.92.5s1.17.x

Göteborgs Stad. (2011). *Vanliga frågor och svar om livsmedelshantering*. Hämtad 2012-04-14 från [http://www.goteborg.se/wps/portal/!ut/p/c4/04\\_SB8K8xLLM9MSSzPy8xBz9CP0os3gj42AT12AXYwP3MEM3A89QFwO3YMTgQ79QA\\_2CbEdFAID1cH0!/?WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/wps/wcm/connect/goteborg.se/goteborg\\_se/Foretagare/regler\\_och\\_ansvar/Livsmedelsregler/Inkrub\\_FOR\\_RA\\_Livsmedelsregler\\_Livsmedel/art\\_N800\\_FOR\\_RA\\_livsmedel\\_FAQ#Vilkenutbildningbehvsfrattarbeteikk](http://www.goteborg.se/wps/portal/!ut/p/c4/04_SB8K8xLLM9MSSzPy8xBz9CP0os3gj42AT12AXYwP3MEM3A89QFwO3YMTgQ79QA_2CbEdFAID1cH0!/?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/wps/wcm/connect/goteborg.se/goteborg_se/Foretagare/regler_och_ansvar/Livsmedelsregler/Inkrub_FOR_RA_Livsmedelsregler_Livsmedel/art_N800_FOR_RA_livsmedel_FAQ#Vilkenutbildningbehvsfrattarbeteikk)

Hedberg, C., Palazzi-Churas, K., Radke, V., Selman, C., & Tauxe, R. (2008). The use of clinical profiles in the investigation of foodborne outbreaks in restaurants: United states, 1982–1997. *Epidemiology and Infection*, 136(1), 65-72. doi:10.1017/S0950268807008199.

Howells, A. D., Roberts, K. R., Shanklin, C. W., Pilling, V. K., Brannon, L. A., & Barrett, B. B. (2008). Restaurant employees' perceptions of barriers to three food safety practices. *Journal of the American Dietetic Association*, 108(8), 1345-1349. doi:10.1016/j.jada.2008.05.010.

Humanistisk- samhällsvetenskapliga forskningsrådet. (1991). *Forskningsetiska principer inom humanistisk-samhällsvetenskaplig forskning*. Stockholm: Humanistisk-samhällsvetenskapliga forskningsrådet.

Jain, S., Chen, L., Dechet, A., Hertz, A. T., Brus, D. L., Hanley, K., & Ram, P. K. (2008). An outbreak of enterotoxigenic escherichia coli associated with sushi restaurants in nevada, 2004. *Clinical Infectious Diseases : An Official Publication of the Infectious Diseases Society of America*, 47(1), 1-7. doi:10.1086/588666.

Kassa, H., Silverman, G. S., & Baroudi, K. (2010). Effect of a manager training and certification program on food safety and hygiene in food service operations. *Environmental Health Insights*, 2010(4), 13-20.

Knight, A. J., Worosz, M. R., & Todd, E. C. D. (2007). Serving food safety: Consumer perceptions of food safety at restaurants. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19(6), 476-484. doi:10.1108/09596110710775138.

Livsmedelsverket. (2005). *Resultat från normerande inspektioner av storhushåll i samband med kommuninspektion under åren 2002-2003*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket (2006). *Vägledning om hygien*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2009). *Matförgiftningar i Sverige- analys av rapporterade matförgiftningar 2003-2007*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2011a) *Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2011b). *Så här är livsmedelslagstiftningen uppbyggd*. Hämtad 2012-05-02, från <http://www.slv.se/sv/grupp2/Lagstiftning/Sa-har-ar-livsmedelslagstiftningen-uppbyggd/>

Livsmedelsverket. (2011c). *Vägledningar och branschriktlinjer*. Hämtad 2012-05-02, från <http://www.slv.se/sv/grupp2/livsmedelsforetag/Vagledningar-och-branschriktlinjer/>

Livsmedelsverket. (2011d). *Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2011e). *Jordnötter*. Hämtad 2012-05-19 från <http://www.slv.se/sv/grupp2/livsmedelsforetag/Lokaler-hantering-och-hygien/Allergener/Jordnötter/>

Livsmedelsverket. (2011f). *Kräftdjur och blötdjur*. Hämtad 2012-05-19 från <http://www.slv.se/sv/grupp2/livsmedelsforetag/Lokaler-hantering-och-hygien/Allergener/Kraftdjur-och-blottdjur/>

Livsmedelsverket. (2012a). *Allergimärkning*. Hämtad 2012- 04-30 från <http://www.slv.se/sv/grupp1/Markning-av-mat/Allergimarkning/>

Livsmedelsverket. (2012b). *Kontrollhandbok- butik*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Niode, O., Bruhn, C., & Simonne, A. H. (2011). Insight into asian and hispanic restaurant manager needs for safe food handling. *Food Control*, 22(1), 34-42. doi:10.1016/j.foodcont.2010.06.006.

Partille Kommun, Samhällsbyggnadskontoret. (2012). *Starta livsmedelsföretag - information från Partille kommun*. Partille: Partille kommun.

Patel, R., & Davidson, B. (2003). *Forskningsmetodikens grunder. Att planera, genomföra och rapportera en undersökning*. Lund: Studentlitteratur.

Reid, A., Wood, D., & Kinney, D. (1998). Food hygiene information: Power to the people? *Nutrition & Food Science*, 98(3), 138-144. doi:10.1108/00346659810208288.

Scott, E., & Bloomfield, S. F. (1990). The survival and transfer of microbial contamination via cloths, hands and utensils. *Journal of Applied Microbiology*, 68(3), 271-278. doi:10.1111/j.1365-2672.1990.tb02574.x.

Svanberg, N. (2012, 9 april). Så utbredd är snusket på lyxkrogarna. *Aftonbladet*. Hämtad 2012-04-09 från <http://www.aftonbladet.se/nyheter/article14649895.ab>

Svensk dagligvaruhandel. (2005). *Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns branschriktlinjer för allergi och annan överkänslighet - Hantering och märkning av livsmedel*. Stockholm: Svensk dagligvaruhandel.

Svensk dagligvaruhandel. (2009). *Säker mat i din butik! Dagligvaruhandelns branschriktlinjer för egenkontrollprogram baserat på HACCP enligt EG 852/2004*. Stockholm: Svensk dagligvaruhandel.

Svensk servicehandel och Fastfood. (2009). *Branschriktlinjen Säker mat i Servicehandeln*. Stockholm: Svensk servicehandel och Fastfood.

Sveriges kommuner och landsting. (2009). *Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg*. Stockholm: Sveriges kommuner och landsting.

Taylor, S. L., & Baumert, J. L. (2010). Cross-contamination of foods and implications for food allergic patients. *Current Allergy and Asthma Reports*, 10(4), 265-270. doi:10.1007/s11882-010-0112-4.

Vetenskapsrådet. (2011). *God forskningssed*. Stockholm: Vetenskapsrådet.

Vårdguiden, Stockholms läns landsting. (2011a). *Virus och bakterier*. Hämtad 2012-05-19 från <http://www.vardguiden.se/Sjukdomar-och-rad/Omraden/Sjukdomar-och-besvar/Virus-och-bakterier/>

Vårdguiden, Stockholms läns landsting. (2011b). *Stafylokocker*. Hämtad 2012-05-30 från <http://www.vardguiden.se/Sjukdomar-och-rad/Omraden/Sjukdomar-och-besvar/Stafylokocker/>

Västra Götalandsregionen. (2011). *Magsjuka - diarré och kräkningar*. Hämtad 2012-04-29 från <http://www.1177.se/Vastra-Gotaland/Fakta-och-rad/Sjukdomar/Magsjuka---diarre-och-krakningar/>

Worsfold, D. (2006). Consumer information on hygiene inspections of food premises. *Journal of Foodservice*, 17(1), 23-31. doi:10.1111/j.1745-4506.2006.00017.

# Bilaga 1

## Observationsschema

Tänkbara brister	Brist	Utan brist	Ej noterad	Kommentarer
<b>1. Märkning</b>				
På buffématen				
Kunskap om allergener				
<b>2. Rengöring av ytor och redskap</b>				
Bord				
Övrigt: Salt- och pepparkar				
<b>3. Personlig hygien</b>				
Hantering av pengar i samband med livsmedel (t.ex. att man tar betalt i kassan och sedan hanterar livsmedel)				
Arbetar i privata kläder eller smutsiga arbetskläder				
Synlig sjukdom t.ex. förkylning, sår på händerna				

Engångshandskar (samma handskar används när de tar på olika saker)				
Hårskydd				
Bärande av smycke eller klocka				
<b>4. Bufféupplägg</b>				
Hostskydd				
Hur den nya maten hålls på (FIFU)				
Byte av slevar och hantering av dem				
Varmhållnings- och kylutrustning				
(fungerande/befintlig)				
<b>5. Utrustning</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tallrikar</li> <li>• Bestick</li> <li>• Glas/koppar</li> <li>• Bufféredskap</li> </ul>				
<b>6. Toaletter</b>				
Renlighet				
<b>Övrigt</b>				

## Bilaga 2 Kontrollrapporter

Kontrolldatum: Diarie nr:

2011-10-05

Verksamhetens namn och adress:

Restaurang 1

Checklista:

Livsmedelsanläggning

### Bilaga till Kontrollrapport Livsmedelsanläggning

UA = utan avvikelse, A = avvikelse, EA = ej aktuellt, EK = ej kontrollerat

#### Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon

1.1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	A	Företaget saknade en fungerande rutin för underhåll av lokaler, inredning och utrustning. Ytan på träskärbräda och plastskärbrädor som kommer kontakt med livsmedel var i dåligt skick och svår att rengöra. Risk att livsmedel kontamineras. Samtliga siliconlistor i köket var allmänt trasiga med svartmögeltillväxt. Kakelplattor var trasiga. Färgen i taget flagnade. Fastighetsägaren håller på att renovera fastigheten och lokaler. Tagit bort fönster i köket och på personaltoaletten. Fönsterna har murats igen men inte gjort färdigt innerväggarna då fönsterna är plastade. Ventilationen kommer även att renoveras.
-----	--	---	---

#### Råvaror och förpackningsmaterial

2.1	Råvaror och förpackningsmaterial	EK	
-----	----------------------------------	----	--

#### Säker hantering, lagring och transport

3.1	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara	EK	
3.2	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener	EK	
3.3	Säker hantering, lagring och transport - övrigt	A	

#### Hantering av avfall

4.1	Hantering och förvaring av avfall	EK	
-----	-----------------------------------	----	--



### Skadedjursbekämpning

5.1	Skadedjursbekämpning	A	Vid besöket var köket fullt med småflugor som flög omkring. Under kåpan var det täckt med småflugor i matfettet. Småflugor trivs i miljöer där det inte är rent bland annat. Så därför är det viktigt att hålla bra rutin för rengöring. Kommentar: Ytterdörren stod öppen vid besöket. Eftersom det pågår renovering av fastigheten är risken stor att skadedjur blir störda och lättare kommer in i anläggningen.
-----	----------------------	---	--

### Rengöring och desinfektion

6.1	Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap o ytor i kontakt med livsmedel		
6.2	Rengöring och desinfektion – övrigt	A	Företaget saknade en fungerande rutin för rengöring. Bedömningen grundar sig på följande iakttagelser. Rengöring för golv, väggar, tak och inredning var effersatt. Exempelvis var kåpan ingrodd med matfett vilket småflugor i större omfattning hade fastnat. Ingrodd smuts vid handtag till kylskåp, Ingrodd smuts vid hörn och på rörledningar. Bakom arbetsbänkar och väggar var ingrodd smuts. En hel del ovidkommande föremål exempelvis utrustning som inte fungerade. Plastade fönster i kök och på personaltoalett var ingrodda med smuts.

### Vattenkvalitet

7.1	Vattenkvalitet	EK	
-----	----------------	----	--

### Temperatur

8.1	Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning	EK	
8.2	Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring	EK	

8.3	Temperatur – övrigt	EK	
-----	---------------------	----	--

### Personlig hygien

9.1	Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	EK	
9.2	Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	EK	
9.3	Personlig hygien – övrigt	EK	

### Utbildning

10.1	Utbildning	EK	
------	------------	----	--

### HACCP

11.1	HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror	EK	
11.2	HACCP – faroanalys allergena faror	EK	
11.3	HACCP – faroanalys övriga faror	EK	
11.4	HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling	EK	
11.5	HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning	EK	
11.6	HACCP – kritiska styrpunkter, övriga	EK	
11.7	HACCP – validering och verifiering	EK	
11.8	HACCP – övrigt	EK	

### Information

12.1	Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	EK	
12.2	Information – redlighet vilseledning	EK	
12.3	Information – hälsorisk	EK	
12.4	Information - dokumentation	EK	
12.5	Information – övrigt	EK	

### Spårbarhet

13.1	Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande	EK	
------	---	----	--

13.2	Spårbarhet – övrigt	EK	
------	---------------------	----	--

#### Mikrobiologiska kriterier

14.1	Mikrobiologiska kriterier	EK	
------	---------------------------	----	--

#### Övrigt

15.1	Övrigt	EK	
------	--------	----	--

Kontrolldatum:

2012-04-12

Diarie nr:

Verksamhetens namn och adress:

Restaurang 2

Checklista:

Livsmedelsanläggning

#### Bilaga till Kontrollrapport Livsmedelsanläggning

UA = utan avvikelse, A = avvikelse, EA = ej aktuellt, EK = ej kontrollerat

#### Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon

1.1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon		
-----	--	--	--

#### Råvaror och förpackningsmaterial

2.1	Råvaror och förpackningsmaterial		
-----	----------------------------------	--	--

#### Säker hantering, lagring och transport

3.1	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara	UA	
3.2	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener	UA	
3.3	Säker hantering, lagring och transport - övrigt	UA	

#### Hantering av avfall

4.1	Hantering och förvaring av avfall		
-----	-----------------------------------	--	--

#### Skadedjursbekämpning

5.1	Skadedjursbekämpning		
-----	----------------------	--	--

#### Rengöring och desinfektion

6.1	Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap o ytor i kontakt med livsmedel		
-----	---	--	--

6.2	Rengöring och desinfektion – övrigt	UA	
-----	-------------------------------------	----	--

### Vattenkvalitet

7.1	Vattenkvalitet		
-----	----------------	--	--

### Temperatur

8.1	Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning	UA	
8.2	Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring	UA	
8.3	Temperatur – övrigt	UA	

### Personlig hygien

9.1	Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	UA	
9.2	Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	UA	
9.3	Personlig hygien – övrigt	UA	

### Utbildning

10.1	Utbildning		
------	------------	--	--

### HACCP

11.1	HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror		
11.2	HACCP – faroanalys allergena faror		
11.3	HACCP – faroanalys övriga faror		
11.4	HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling	UA	
11.5	HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning	UA	
11.6	HACCP – kritiska styrpunkter, övriga		
11.7	HACCP – validering och verifiering		
11.8	HACCP – övrigt		

### Information

12.1	Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter		
12.2	Information – redlighet vilseledning		

12.3	Information – hälsorisk		
12.4	Information - dokumentation		
12.5	Information – övrigt		

### Spårbarhet

13.1	Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande		
13.2	Spårbarhet – övrigt		

### Mikrobiologiska kriterier

14.1	Mikrobiologiska kriterier		
------	---------------------------	--	--

### Övrigt

15.1	Övrigt		
------	--------	--	--

Kontrolldatum:  
2012-03-07

Diarie nr:

Verksamhetens namn och adress:  
Restaurang 3

Checklista:

Livsmedelsanläggning

### Bilaga till Kontrollrapport Livsmedelsanläggning

UA = utan avvikelse, A = avvikelse, EA = ej aktuellt, EK = ej kontrollerat

### Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon

1.1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	UA	
-----	--	----	--

### Råvaror och förpackningsmaterial

2.1	Råvaror och förpackningsmaterial	EK	
-----	----------------------------------	----	--

### Säker hantering, lagring och transport

3.1	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara	UA	
3.2	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener	EK	
3.3	Säker hantering, lagring och transport - övrigt	UA	

### Hantering av avfall

4.1	Hantering och förvaring av avfall	EK	
-----	-----------------------------------	----	--

### Skadedjursbekämpning

5.1	Skadedjursbekämpning	UA	
-----	----------------------	----	--

### Rengöring och desinfektion

6.1	Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap o ytor i kontakt med livsmedel		
6.2	Rengöring och desinfektion – övrigt	EK	

### Vattenkvalitet

7.1	Vattenkvalitet	EK	
-----	----------------	----	--

### Temperatur

8.1	Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning	UA	
8.2	Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring	UA	
8.3	Temperatur – övrigt	UA	

### Personlig hygien

9.1	Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	EK	
9.2	Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	EK	
9.3	Personlig hygien – övrigt	EK	

### Utbildning

10.1	Utbildning	EK	
------	------------	----	--

### HACCP

11.1	HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror	EK	
11.2	HACCP – faroanalys allergena faror	EK	
11.3	HACCP – faroanalys övriga faror	EK	
11.4	HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling	EK	

11.5	HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning	EK	
11.6	HACCP – kritiska styrpunkter, övriga	EK	
11.7	HACCP – validering och verifiering	EK	
11.8	HACCP – övrigt	EK	

### Information

12.1	Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	EK	
12.2	Information – redlighet vilseledning	EK	
12.3	Information – hälsorisk	EK	
12.4	Information - dokumentation	EK	
12.5	Information – övrigt	EK	

### Spårbarhet

13.1	Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande	EK	
13.2	Spårbarhet – övrigt	EK	

### Mikrobiologiska kriterier

14.1	Mikrobiologiska kriterier	EK	
------	---------------------------	----	--

### Övrigt

15.1	Övrigt	EK	
------	--------	----	--

Kontrolldatum: Diarie nr:

2012-02-16

Verksamhetens namn och adress:

Restaurang 4

Checklista:

Livsmedelsanläggning

### Bilaga till Kontrollrapport Livsmedelsanläggning

UA = utan avvikelse, A = avvikelse, EA = ej aktuellt, EK = ej kontrollerat

### Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon

1.1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	UA	
-----	--	----	--

### Råvaror och förpackningsmaterial

2.1	Råvaror och förpackningsmaterial	UA	
-----	----------------------------------	----	--

### Säker hantering, lagring och transport

3.1	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara	UA	
3.2	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener	UA	
3.3	Säker hantering, lagring och transport - övrigt	EK	

### Hantering av avfall

4.1	Hantering och förvaring av avfall	EK	
-----	-----------------------------------	----	--

### Skadedjursbekämpning

5.1	Skadedjursbekämpning	EK	
-----	----------------------	----	--

### Rengöring och desinfektion

6.1	Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap o ytor i kontakt med livsmedel		
6.2	Rengöring och desinfektion – övrigt	UA	

### Vattenkvalitet

7.1	Vattenkvalitet	EK	
-----	----------------	----	--

### Temperatur

8.1	Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning	UA	
8.2	Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring	UA	
8.3	Temperatur – övrigt	EK	

### Personlig hygien

9.1	Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	UA	
9.2	Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	UA	
9.3	Personlig hygien – övrigt	EK	



### Utbildning

10.1	Utbildning	UA	
------	------------	----	--

### HACCP

11.1	HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror	EK	
11.2	HACCP – faroanalys allergena faror	EK	
11.3	HACCP – faroanalys övriga faror	EK	
11.4	HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling	UA	
11.5	HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning	UA	
11.6	HACCP – kritiska styrpunkter, övriga	EK	
11.7	HACCP – validering och verifiering	EK	
11.8	HACCP – övrigt	EK	

### Information

12.1	Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	EK	
12.2	Information – redlighet vilseledning	EK	
12.3	Information – hälsorisk	EK	
12.4	Information - dokumentation	EK	
12.5	Information – övrigt	EK	

### Spårbarhet

13.1	Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande	EK	
13.2	Spårbarhet – övrigt	EK	

### Mikrobiologiska kriterier

14.1	Mikrobiologiska kriterier	EK	
------	---------------------------	----	--

### Övrigt

15.1	Övrigt	EK	
------	--------	----	--

Kontrolldatum: 2012-03-29  
Diarie nr:

Checklista:  
Livsmedelsanläggning

Verksamhetens namn och adress:  
Restaurang 5

### Bilaga till Kontrollrapport Livsmedelsanläggning

UA = utan avvikelse, A = avvikelse, EA = ej aktuellt, EK = ej kontrollerat

#### Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon

1.1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	UA	
-----	--	----	--

#### Råvaror och förpackningsmaterial

2.1	Råvaror och förpackningsmaterial		
-----	----------------------------------	--	--

#### Säker hantering, lagring och transport

3.1	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara		
3.2	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener		
3.3	Säker hantering, lagring och transport - övrigt		

#### Hantering av avfall

4.1	Hantering och förvaring av avfall		
-----	-----------------------------------	--	--

#### Skadedjursbekämpning

5.1	Skadedjursbekämpning		
-----	----------------------	--	--

#### Rengöring och desinfektion

6.1	Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap o ytor i kontakt med livsmedel		
6.2	Rengöring och desinfektion – övrigt	UA	

#### Vattenkvalitet

7.1	Vattenkvalitet		
-----	----------------	--	--

#### Temperatur

8.1	Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning	UA	
-----	---	----	--

8.2	Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring	UA	
8.3	Temperatur – övrigt	UA	

### Personlig hygien

9.1	Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	UA	
9.2	Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd		
9.3	Personlig hygien – övrigt	UA	

### Utbildning

10.1	Utbildning	UA	
------	------------	----	--

### HACCP

11.1	HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror		
11.2	HACCP – faroanalys allergena faror		
11.3	HACCP – faroanalys övriga faror		
11.4	HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling		
11.5	HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning		
11.6	HACCP – kritiska styrpunkter, övriga		
11.7	HACCP – validering och verifiering		
11.8	HACCP – övrigt		

### Information

12.1	Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter		
12.2	Information – redlighet vilseledning		
12.3	Information – hälsorisk		
12.4	Information - dokumentation		
12.5	Information – övrigt		

### Spårbarhet

13.1	Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande		
13.2	Spårbarhet – övrigt		

### Mikrobiologiska kriterier

14.1	Mikrobiologiska kriterier		
------	---------------------------	--	--

### Övrigt

15.1	Övrigt		
------	--------	--	--

Kontrolldatum:

Diarie nr:

Checklista:

2011-07-15

Livsmedelsanläggning

Verksamhetens namn och adress:

Restaurang 6

### Bilaga till Kontrollrapport Livsmedelsanläggning

UA = utan avvikelse, A = avvikelse, EA = ej aktuellt, EK = ej kontrollerat

### Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon

1.1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	A	Splitterskydd saknas på lampor i passage.
-----	--	---	---

### Råvaror och förpackningsmaterial

2.1	Råvaror och förpackningsmaterial	UA	
-----	----------------------------------	----	--

### Säker hantering, lagring och transport

3.1	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara	EK	
3.2	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener	A	Det saknas rutiner för hantering av allergikost.
3.3	Säker hantering, lagring och transport - övrigt	A	En del oförslutna förpackningar noterades i frys och torrförråd. Det finns en risk att föroreningar hamnar i livsmedlen.

### Hantering av avfall

4.1	Hantering och förvaring av avfall	UA	
-----	-----------------------------------	----	--

### Skadedjursbekämpning

5.1	Skadedjursbekämpning	UA	
-----	----------------------	----	--

### Rengöring och desinfektion

6.1	Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap o ytor i kontakt med livsmedel		
6.2	Rengöring och desinfektion – övrigt	A	Några kyllister är i behov av rengöring. Ett fåtal kartonger står på golvet i kylan. Enligt uppgift ska varorna packas upp på hyllor under dagen.

### Vattenkvalitet

7.1	Vattenkvalitet	EK	
-----	----------------	----	--

### Temperatur

8.1	Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning	EK	
8.2	Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring	UA	
8.3	Temperatur – övrigt	EK	

### Personlig hygien

9.1	Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	UA	
9.2	Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	UA	
9.3	Personlig hygien – övrigt	UA	

### Utbildning

10.1	Utbildning	A	Personal har dålig kunskap om matallergi samt vilka av sina produkter som innehåller allergener. Se separat beslut om föreläggande.
------	------------	---	---

### HACCP

11.1	HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror	EK	
11.2	HACCP – faroanalys allergena faror	EK	
11.3	HACCP – faroanalys övriga faror	EK	
11.4	HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling	EK	

11.5	HACCP – kritiska stympunkter, nedkylning	EK	
11.6	HACCP – kritiska stympunkter, övriga	EK	
11.7	HACCP – validering och verifiering	EK	
11.8	HACCP – övrigt	EK	

### Information

12.1	Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	EK	
12.2	Information – redlighet vilseledning	A	Personal har inte tillräcklig kunskap om vilka av sina produkter som innehåller allergener. Därför kan inte verksamheten informera sina kunder om produkterna innehåller allergener eller inte. Enligt uppgift används inga produkter innehållande nötter i verksamheten. Senare konstateras dock att verksamhetens pepperonikorv innehåller nötter.
12.3	Information – hälsorisk	EK	
12.4	Information - dokumentation	EK	
12.5	Information – övrigt	EK	

### Spårbarhet

13.1	Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande	EK	
13.2	Spårbarhet – övrigt	UA	

### Mikrobiologiska kriterier

14.1	Mikrobiologiska kriterier	EK	
------	---------------------------	----	--

### Övrigt

15.1	Övrigt	EK	
------	--------	----	--

Kontrolldatum: 2011-10-30  
Diarie nr:  
Verksamhetens namn och adress:  
Restaurang 7

Checklista:  
Livsmedelsanläggning

### Bilaga till Kontrollrapport Livsmedelsanläggning

UA = utan avvikelse, A = avvikelse, EA = ej aktuellt, EK = ej kontrollerat

#### Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon

1.1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	UA	
-----	--	----	--

#### Råvaror och förpackningsmaterial

2.1	Råvaror och förpackningsmaterial	UA	
-----	----------------------------------	----	--

#### Säker hantering, lagring och transport

3.1	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara	EK	
3.2	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener	EK	
3.3	Säker hantering, lagring och transport - övrigt	EK	

#### Hantering av avfall

4.1	Hantering och förvaring av avfall	EK	
-----	-----------------------------------	----	--

#### Skadedjursbekämpning

5.1	Skadedjursbekämpning	UA	
-----	----------------------	----	--

#### Rengöring och desinfektion

6.1	Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap o ytor i kontakt med livsmedel		
6.2	Rengöring och desinfektion – övrigt	A	Gammal smuts noteras i verksamheten på flertalet ställen, bland annat på golv, på dörrar och handtag.

#### Vattenkvalitet

7.1	Vattenkvalitet	EK	
-----	----------------	----	--

### Temperatur

8.1	Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning	UA	
8.2	Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring	UA	
8.3	Temperatur – övrigt	UA	

### Personlig hygien

9.1	Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställe finns i produktionslokaler	UA	
9.2	Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	EK	
9.3	Personlig hygien – övrigt	A	På personaltoaletten har rökning bedrivits. Vilken kan påverka livsmedlen då det är svårt att hålla en fullgod handhygien när rökning bedrivs på toaletten. Gällande rökning på restauranger och serveringar finns även andra bestämmelser, tobakslagen.

### Utbildning

10.1	Utbildning	EK	
------	------------	----	--

### HACCP

11.1	HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror	EK	
11.2	HACCP – faroanalys allergena faror	EK	
11.3	HACCP – faroanalys övriga faror	EK	
11.4	HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling	UA	
11.5	HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning	UA	
11.6	HACCP – kritiska styrpunkter, övriga	EK	
11.7	HACCP – validering och verifiering	EK	
11.8	HACCP – övrigt	EK	

### Information

12.1	Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	EK	
------	--	----	--



12.2	Information – redlighet vilseledning	EK	
12.3	Information – hälsorisk	EK	
12.4	Information - dokumentation	EK	
12.5	Information – övrigt	EK	

### Spårbarhet

13.1	Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande	EK	
13.2	Spårbarhet – övrigt	EK	

### Mikrobiologiska kriterier

14.1	Mikrobiologiska kriterier	EK	
------	---------------------------	----	--

### Övrigt

15.1	Övrigt	UA	
------	--------	----	--

Kontrolldatum:  
2012-02-13

Diarie nr:

Checklista:

Livsmedelsanläggning

Verksamhetens namn och adress:  
Restaurang 8

### Bilaga till Kontrollrapport Livsmedelsanläggning

UA = utan avvikelse, A = avvikelse, EA = ej aktuellt, EK = ej kontrollerat

### Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon

1.1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon		
-----	--	--	--

### Råvaror och förpackningsmaterial

2.1	Råvaror och förpackningsmaterial	UA	
-----	----------------------------------	----	--

### Säker hantering, lagring och transport

3.1	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara		
3.2	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener		
3.3	Säker hantering, lagring och transport - övrigt		

### Hantering av avfall

4.1	Hantering och förvaring av avfall	UA	
-----	-----------------------------------	----	--

### Skadedjursbekämpning

5.1	Skadedjursbekämpning	UA	
-----	----------------------	----	--

### Rengöring och desinfektion

6.1	Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap o ytor i kontakt med livsmedel		
6.2	Rengöring och desinfektion – övrigt		

### Vattenkvalitet

7.1	Vattenkvalitet		
-----	----------------	--	--

### Temperatur

8.1	Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning		
8.2	Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring		
8.3	Temperatur – övrigt		

### Personlig hygien

9.1	Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	UA	
9.2	Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	UA	
9.3	Personlig hygien – övrigt	UA	

### Utbildning

10.1	Utbildning		
------	------------	--	--

### HACCP

11.1	HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror		
11.2	HACCP – faroanalys allergena faror		
11.3	HACCP – faroanalys övriga faror		
11.4	HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling		
11.5	HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning		

11.6	HACCP – kritiska styrpunkter, övriga		
11.7	HACCP – validering och verifiering		
11.8	HACCP – övrigt		

### Information

12.1	Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter		
12.2	Information – redlighet vilseledning		
12.3	Information – hälsorisk		
12.4	Information - dokumentation		
12.5	Information – övrigt		

### Spårbarhet

13.1	Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande	UA	
13.2	Spårbarhet – övrigt	UA	

### Mikrobiologiska kriterier

14.1	Mikrobiologiska kriterier		
------	---------------------------	--	--

### Övrigt

15.1	Övrigt		
------	--------	--	--

Kontrolldatum:                      Diarie nr:

2011-04-06

Verksamhetens namn och adress:

Restaurang 9

Checklista:

Livsmedelsanläggning

### Bilaga till Kontrollrapport Livsmedelsanläggning

UA = utan avvikelse, A = avvikelse, EA = ej aktuellt, EK = ej kontrollerat

### Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon

1.1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	EK	
-----	--	----	--

### Råvaror och förpackningsmaterial

2.1	Råvaror och förpackningsmaterial	EK	
-----	----------------------------------	----	--

### Säker hantering, lagring och transport

3.1	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara	EK	
3.2	Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener	EK	
3.3	Säker hantering, lagring och transport - övrigt	A	Ställt ett avlastningsbord mellan handfat och spis. Vid besöket iaktogs att förfriterade räkor och smet förvarades på avlastningsbordet samtidigt användes handfatet för handtvätt. Risk att livsmedel kontamineras från stänk vid tvättning av händer. Kartongbitar används som stänkskydd vid spis och vid avlastningsytor. Risk att livsmedel kontamineras eftersom dessa kartongbitar kan vara förorenade. Dessutom var kartongbitarna ingrodda av matrester och fett. Även tidningspapper används på beredningsbänkarna. Risk att livsmedel kontamineras.

### Hantering av avfall

4.1	Hantering och förvaring av avfall	EK	
-----	-----------------------------------	----	--

### Skadedjursbekämpning

5.1	Skadedjursbekämpning	EK	
-----	----------------------	----	--

### Rengöring och desinfektion

6.1	Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap o ytor i kontakt med livsmedel		
6.2	Rengöring och desinfektion – övrigt	A	Under skärmaskin var det inte rengjort. Gammal och ingrodd smuts på vägg intill beredningen. Handfat vid beredningen var inte tillräckligt rent, ingrodd smuts runt blandaren och i handfatet.

### Vattenkvalitet

7.1	Vattenkvalitet	EK	
-----	----------------	----	--

## Temperatur

8.1	Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning	EK	
8.2	Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring	A	Dörren till nedkylningsskåpet stod på glänt pga av att förvaringskärl stod för långt ut på hyllan. Vid påpekan stängdes dörren. Enligt ägaren var allt nedkyllt och det som förvarades var under kylförvaring. Inga kontroller gjordes av verksamheten för att se om produkterna var påverkade av att kyldörren varit öppen.
8.3	Temperatur – övrigt	A	Vid besöket iaktogs (kl 10.40) hel kycklingfilé och uppskuren kycklingfié på en arbetsbänk, kocken var upptagen med wookning. Vid uppmättning av yttemperatur var filead kyckling 11.9 grader. Enligt ägaren var det förberedelser inför lunch och att kycklingfileerna var uttagna från frys kl 10.00. Först senare som personal ca 11.30 började filea kycklingen. Även kycklingben låg i förvaringskärl för upptinning på arbetsbänk vid samma tidpunkt som kycklingfiléerna. Risk att patogena (sjukdomsalstrande) mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas,

## Personlig hygien

9.1	Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	EK	
9.2	Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	EK	
9.3	Personlig hygien – övrigt	UA	

## Utbildning

10.1	Utbildning	A	Eftersom kocken inte pratar svenska är det svårt att få en uppfattning om kunskapen. Enligt ägaren har kocken fått tips om hur hanteringen av ägaren. Får uppfattningen om att kunskaperna om risker och hygien behöver inhämtas, se kontrollområde 3:3, 6:1, 6:2, 8:2, 8:3
------	------------	---	---

## HACCP

11.1	HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror	EK	
11.2	HACCP – faroanalys allergena faror	EK	
11.3	HACCP – faroanalys övriga faror	EK	
11.4	HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling	EK	
11.5	HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning	EK	
11.6	HACCP – kritiska styrpunkter, övriga	EK	
11.7	HACCP – validering och verifiering	EK	
11.8	HACCP – övrigt	EK	

## Information

12.1	Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	EK	
12.2	Information – redlighet vilseledning	EK	
12.3	Information – hälsorisk	EK	
12.4	Information - dokumentation	EK	
12.5	Information – övrigt	EK	

## Spårbarhet

13.1	Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande	EK	
13.2	Spårbarhet – övrigt	EK	

## Mikrobiologiska kriterier

14.1	Mikrobiologiska kriterier	EK	
------	---------------------------	----	--

## Övrigt

15.1	Övrigt	A	Har börjat med ny hantering, sushi beredning. Provtagning av ph-värde på sushiris kan inte uppvisas vid besöket.
------	--------	---	--