



# RAPPORT

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN 2014

## **Livsmedelskontroll Projekt Rengöring på förskolor, skolor och vårdhem**

Lena Lidö och Haileselassie Yibrah



# Livsmedelskontroll

## Projekt Rengöring på förskolor, skolor och vårdhem

Lena Lidö och Haileselassie Yibrah

### Innehåll

<b>1. Rapport om livsmedelskontroll av rengöring i kök på förskolor, skolor och vårdhem .....</b>	<b>3</b>
1.1 Rengöring .....	3
<b>1.1.1 Lagstiftning .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Genomförande.....</b>	<b>3</b>
2.1 Projektets omfattning och resultat .....	4
<b>2.1.1 Diskussion och slutsats.....</b>	<b>6</b>

#### **SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN**

TUNA TORG 2, 2TR · 186 86 VALLENTUNA

TFN: 08-587 850 00

SBF@VALLENTUNA.SE

WWW.VALLENTUNA.SE

# 1. Rapport om livsmedelskontroll av rengöring i kök på förskolor, skolor och vårdhem

I Vallentuna kommun är det Bygg- och miljöavdelningen som utövar regelbunden kontroll av livsmedelsverksamheterna som finns i kommunen. Syftet med arbetet är att kontrollera att livsmedelsföretagarna följer de lagar och regler som finns. Livsmedelslagstiftningen finns för att säkerhetsställa att livsmedel som finns på marknaden ska vara säkra.

## Projektets syfte och bakgrund

I detta projekt om rengöring kontrollerades tillagningskök i förskolor, skolor och vårdhem. Projektets syfte var att ta reda på om de som bereder livsmedel till förskolor, skolor och vårdhem har tillräckliga rengöringsrutiner. Förhoppningen med projektet är att öka livsmedelsverksamheternas kunskaper om vikten av att ha god livsmedelshygien.

### 1.1 Rengöring

Rengöring är en viktig del inom livsmedelshantering. Smuts och livsmedelsrester utgör en grogrund för tillväxt av mikroorganismer t.ex. bakterier och mögelsvampar. Bra rengöring är viktigt för att förebygga tillväxt av mikroorganismer.

Goda rutiner för rengöring är extra viktigt vid beredning av allergi-, special- och dietkost till känsliga konsumentgrupper. En fara vid beredning av allergikost är att allergener överförs till maten via bristfälligt rengjord utrustning och redskap. En grundförutsättning för säkra livsmedel är rengöring av arbetsredskap och utrustning.

#### 1.1.1 Lagstiftning

En av grundförutsättningarna i livsmedelslagstiftningen är rengöring. I Förordningen (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien finns regler om hur god livsmedelshygien säkerställs. Lagstiftningen är målstyrd det vill säga det finns oftast flera lösningar till att producera säkra livsmedel. Det är livsmedelsföretagaren ansvar att maten är säker.

## 2. Genomförande

Projektet har genomförts under året på totalt 26 stycken livsmedelsverksamheter. Kontrollbesöken skedde i samband med planerade livsmedelskontroller och utfördes oanmälda. Vid kontrollerna av rengöring användes en ATP-mätare. Rengöringskontrollen med ATP-mätare genomfördes på skärbräddor, kastruller och knivar. Efter genomförd inspektion skickades en kontrollrapport till verksamheten.

## ATP- mätare

Mätaren som används vid kontrollen är en ATP- mätare av märket "Food Diagnostics". ATP- mätning innebär att man svabbar upp eventuell smuts från en utvald kontrollpunkt. Kontrollpunkten kan var skärbräddor, kastruller, knivar, beredningsytor och kranar m.m. Kontrollpunkten ska vara rengjord innan ATP- mätaren används. Resultatet kan avläsas på 15 sekunder i form av ljusenheter RLU (relativa ljusenheter). Metoden bygger på ljusmätning med hjälp av eldflugans enzym och rektionen kallas för ATP-bioluminiscens.

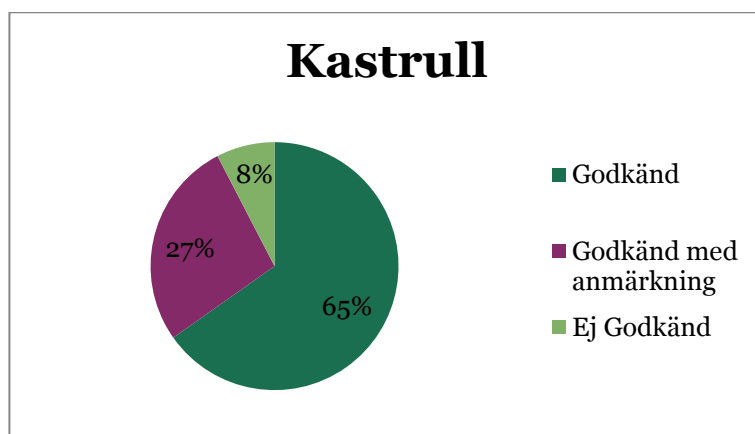
ATP- mätaren är ett bra redskap att ha med sig ut på livsmedelskontroll. På ett enkelt och pedagogiskt sätt kan inspektören tydliggöra bristande rengöring och skapa en diskussion om vikten att man rengör på ett sådant sätt att det verkligen blir rent och att redskapen förvaras på ett rent ställe. Kunskapsnivån höjs hos verksamhetsutövarna vilket resulterar i säkrare livsmedel.

## 2.1 Projektets omfattning och resultat

Sammanlagt kontrollerades 26 livsmedelsverksamheter i projektet. På samtliga verksamheter gjordes rengöringskontroll med ATP-mätare på tre objekt: en kastrull, en skärbräda och en kniv.

### Rengöringskontroll av kastrull

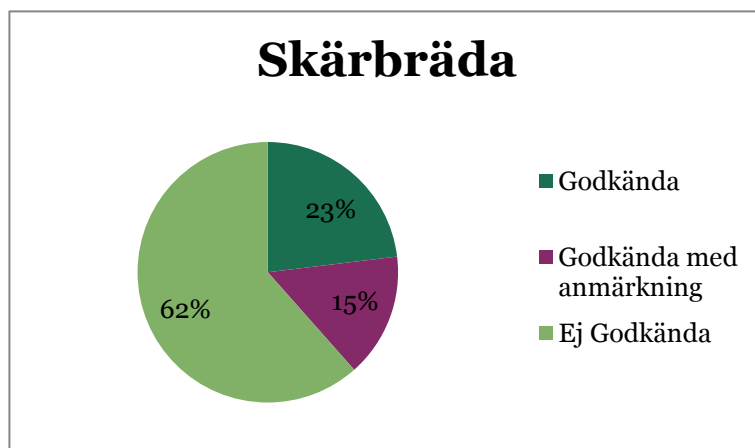
Rengöringskontroll med ATP-mätning på verksamheternas kastruller visar att 65 % rengjorts tillräckligt, det vill säga ett RLU-värde  $\leq 15$ . 27 % av kastrullerna på verksamheterna har fått Godkänd med anmärkning, ett RLU-värde mellan 16-30 och 8 % har fått Ej godkänd. Totalt kontrollerades 25 kastruller. (*"Se figur 1"*)



Figur 1. Rengöringskontroll med ATP-mätning på kastruller.

## Rengöringskontroll av skärbräda

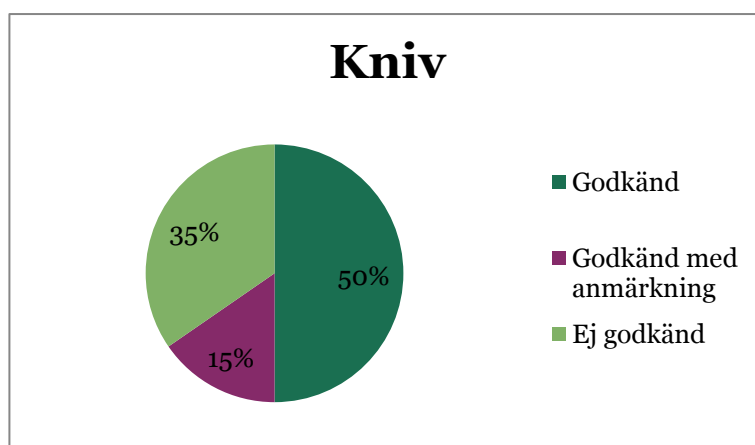
Rengöringskontroll med ATP-mätning på verksamheternas skärbrädor visar att 23 % rengjorts tillräckligt, det vill säga ett RLU-värde  $\leq 15$ . 15 % av kastrullerna på verksamheterna har fått Godkänd med anmärkning, ett RLU-värde mellan 16-30 och 62 % har fått Ej godkänd. Totalt kontrollerades 25 skärbrädor. (se figur 2).



Figur 2. Rengöringskontroll med ATP-mätning på skärbrädor.

## Rengöringskontroll av kniv

Rengöringskontroll med ATP-mätning på verksamheternas knivar visar att 50 % rengjorts tillräckligt, det vill säga ett RLU-värde  $\leq 15$ . 15 % av kastrullerna på verksamheterna har fått Godkänd med anmärkning, ett RLU-värde mellan 16-30 och 35 % har fått Ej godkänd. Totalt kontrollerades 25 knivar. (se figur 3)



Figur 3. Rengöringskontroll med ATP-mätning på knivar.

### **2.1.1 Diskussion och slutsats**

Resultatet visar att alla livsmedelsverksamheter i projektet utom tre har fått avvikelser gällande rengöring. Det visar att livsmedelverksamheterna behöver bättre rutiner för rengöring och utbyte av gamla redskap.

Rengöringskontroll av kastruller med ATP-mätare visar att 65 % av kastrullerna är godkända. En liten andel 8 % är inte godkända. Bristerna kan bero på fastbrända proteinrester vilket kan medföra en förhöjd risk vid beredning av special- eller allergikost. Kastruller bör vid behov rengöras mekaniskt med borste eller liknande innan diskning i maskin för att bli rena.

Rengöringskontroll av skärbrädor med ATP-mätare visar att 62 % inte är godkända. Samtliga skärbrädor var av plast. Bristerna kan bero på att skärbrädorna har repor där livsmedelrester lätt sitter kvar. Skärbrädor bör bytas ut emellanåt och diskas ordentligt.

Rengöringskontroll av knivar med ATP-mätare visar att 50 % är godkända. 35 % är inte godkända. Ofta ser kniven visuellt ren ut men får ett högt RLU-värde vilket kan bero på att en biofilm av mikroorganismer, smuts har bildats på kniven. Biofilmen kan ha uppkommit på grund av att vid oregelbunden rengöring dras smuts upp på ytan, material rivs upp (mikroorganismer, smuts) och att rengöringen endast dödar mikroorganismer, smuts på ytan, de försvinner inte. Knivar rengörs ofta mekaniskt för att de inte ska bli slöa vilket också kan vara en orsak till att en biofilm uppstår. Vid maskindisk värms vattnet upp mer än vid handdisk och avdödar mikroorganismerna bättre.

Totalt sett visar resultaten på att verksamheternas rengöringsmetoder och rengöringsrutiner är otillräckliga.