



**Linköpings
kommun**

Miljökontoret

Cia Kågedal, 013-20 70 89

Karl Tegnstedt, 013-20 66 39

2008-09-01

Dnr 2008-2926

Branschriktad kontroll och omprövning av caféer 2008

Sammanfattning

Livsgruppen genomförde under våren 2008 ett caféprojekt med syfte att kontrollera och ompröva ett antal caféer. Av 28 besökta anläggningar kunde två godkännas direkt efter genomförd revision vilket innebär att både lokalutformning och egenkontrollen uppfyllde lagstiftningens krav. De flesta anläggningar hade brister i egenkontrollen och hälften av anläggningarna hade brister i lokalutformningen. Uppföljning av avvikelserna görs utanför projektet.

Bakgrund

Miljökontoret ska som kontrollmyndighet bedriva riskbaserad kontroll över livsmedelsanläggningar i kommunen. Kontoret har inte prioriterat de anläggningar som finns i riskklass 4 (anläggningar med en planerad kontrolltid på 4 timmar) under 2007. Till riskklass 4 hör bland annat caféer.

Anläggningar som har ett lokalgodkännande enligt tidigare livsmedelslagstiftning (innan 1 januari 2006) ska omprövas mot aktuell livsmedelslagstiftning. Förutsättningen för att en anläggning ska kunna godkännas är att både lokalen och företagets egenkontroll är anpassat efter verksamheten så att de livsmedel som produceras är säkra.

Under våren 2008 gjorde miljökontoret revisioner och inledde omprövningen på de caféer som har de största riskerna och som inte godkänts enligt gällande lagstiftning.

Syfte och mål

Projektets syfte var att utföra revision och inleda omprövning av caféer med störst risk.

Avgränsningar

Projektet omfattade de caféer (med servering) där hanteringen inte är av alltför enkel karaktär. Hantering som omfattas kan t ex vara att göra egna smörgåsar och/eller sallader, soppor, pajer, enklare lunchrätter, bakad potatis, olika röror, pizzabufféer.

I projektet ingick inte de anläggningar som godkänts enligt aktuell livsmedelslagstiftning (vilket innebär att en kontroll gjorts under 2006, 2007 eller 2008). I projektet ingick inte heller anläggningar som endast har en enklare hantering med små risker, t ex bara serverar kaffe/te och gör enklare smörgåsar, serverar kaffebröd och våfflor.

Bageri och konditori med servering ingick inte i projektet.

Vid brister i lokalutformning där en ombyggnation krävs, kan det ta relativt lång tid innan anläggningen kan godkännas. Uppföljningen ligger därför utanför projektet.

Anläggningar som ingick i projektet framgår av bilaga 1.

Metod och genomförande

Revisionerna var föranmälda och gjordes med utgångspunkt från checklista för kontroll av detaljhandel, version 2,0 (checklista för datorbaserad kontroll, se bilaga 2). När man ska göra en stor revision av samtliga rutiner i företagets egenkontroll ska man föranmäla sitt besök, eftersom det är viktigt att den ansvariga företagaren är på plats och har avsatt tid.

Som en del i den interna kvalitetssäkringen utfördes några av revisionerna tillsammans med en kollega.

Projektet genomfördes till största delen under maj månad.

Resultat

Sammanlagt besöktes 28 caféer. Hälften av dessa – 14 stycken – bedömdes uppfylla grundläggande krav på lokalen. Övriga hade sådana brister i lokalen att det resulterade i krav på åtgärder. De vanligaste bristerna var att det saknades t ex separat diskrum, handtvättställ eller arbetsbänk med ho och tappställe med rinnande varmt och kallt vatten.

När det gäller företagets egenkontroll var resultatet sämre – endast 3 företag hade en helt fungerande egenkontroll. För de företag där det fanns brister i egenkontrollen var det ett stort spann från att det t ex saknades enstaka rutiner eller någon dokumentation, till att det inte alls fanns någon fungerande egenkontroll.

I något fall var verksamheten mer omfattande än för ett café av den typ projektet inriktat sig på. Revision och omprövning på det företaget sker på samma sätt som på de övriga anläggningarna, men verksamheten kommer att placeras i en högre riskklass.

Av alla besökta anläggningar, kunde 2 godkännas efter revisionen (Café Dahlberg och Café Elsa Brännström). Dessa hade lokaler som var anpassade till verksamheten och fungerande egenkontroll.

Uppföljning/utvärdering

Uppföljning på de 26 anläggningar som inte kunde godkännas efter ett första besök ligger utanför projektet. För de anläggningar där det krävs ombyggnad i lokalen kan det ta relativt lång tid innan dessa kan godkännas. Brister i egenkontroll kan däremot vanligtvis åtgärdas snabbare. Alla företag får en rimlig tid för åtgärder. Hur lång tid som är rimligt, beror på vilka åtgärder som behöver göras.

Anläggningar som besöktes

Teddys smörgåsar
Chocolat
Kulturhuset Elsa
Radiocafét
Industricafét
Café Biltema
Café Tinnis
Dahlbergs Café
Cirkuscafét
Café Magnifiket
Café Java
Café Ellen
Café Arkadien
Café Oasen Ryttargårdskyrkan
Café M
Café Kaffekvarnen
Café Elsa Brändstöm
Bjärka-Säby Slottet
Waynes Coffee
Claras Coffee bar
Café Gränden
Torvinge Café
Fiket
Coffeehouse George
Café Galejan
Café Ciocolata
Café Afamia
Café C-sam

Checklista för kontroll av detaljhandel

1(4)

UA utan avvikelse Ej a ej aktuell
 A avvikelse Ej k ej kontrollerad
 AA alvarlig avvikelse

Kod	Kontrollområde/Kontrollpunkt	U	A	A	Ej	Ej	Tidsplan för åtgärder
		A	A	A	a	k	
MYNDIGHETSDOKUMENT							
1.	Godkännande/Registrering/Anmälan/Tillstånd						
1.1	Korrekta uppgifter för godkännande/registrering av anläggning						
1.2	Uppgifter om dispenser, anmälan, tillstånd						
PERSONAL							
2	Utbildning						
2.1*	Rutin						
2.2	Dokumentation						
2.3	Kunskap om rutiner/instruktioner						
3	Personlig hygien						
3.1*	Rutin						
3.2	Dokumentation						
3.3	Skyddskläder mm						
3.4	Smittrisk och sår						
3.5	Handtvättställ						
3.6	Omklädningsrum						
KRAV PÅ ANLÄGGNING							
4.	Vatten						
4.1*	Rutin						
4.2	Dokumentation						
5	Skadedjur						
5.1*	Rutin						
5.2	Dokumentation						
5.3	Skyddsbarriärer						
5.4	Förekomst av skadedjur						
5.5	Förekomst av skadedjur, uppenbar risk						
6	Rengöring						
6.1*	Rutin						
6.2	Dokumentation						
6.3	Arbetsredskap och -ytor						
6.4	Ventilation						
6.5	Golv, väggar, tak och inredning						
6.6	Transportmedel						
6.7	Handtvättställ						
6.8	Golvbrunnar						
6.9	Städmateriel						

* Aktuella punkter vid platsbesök
 i samband med godkännandeprovning

Detaljhandel (version 2.0)
 Fastställd av styrgruppen för datorbaserad kontroll 2006-10-27

UA utan avvikelse Ej a ej aktuell
 A avvikelse Ej k ej kontrollerad
 AA allvarlig avvikelse

Kod	Kontrollområde/Kontrollpunkt	U A	A A	Ej a k	Ej k	Tidsplan för åtgärder
7	Underhåll					
7.1*	Rutin					
7.2	Dokumentation					
7.3	Arbetsredskap och -ytor					
7.4	Golv, väggar, tak och inredning					

8*	Utformning av lokal					
8.1	Planlösning och produkt-/personalflöden					
8.2	Materialval/konstruktion					
8.3	Vatten och avlopp					
8.4	Belysning					
8.5	Luftkvalitet och ventilation					

9	Avfall och returgodshantering					
9.1*	Rutiner					
9.2	Dokumentation					
9.3	Förvaring/lagring i avsett utrymme					

PRODUKTSTYRNING						
10	Förpackningsmaterial					
10.1*	Rutin					
10.2	Dokumentation					
10.3	Användning av lämpligt förpackningsmaterial					
10.4	Förvaring/hantering av förpackningsmaterial					

11	Separering					
11.1*	Rutin					
11.2	Dokumentation					
11.3	Förvaring/lagring av råvara och färdigvara					
11.4	Övrig förvaring/lagring av livsmedel					
11.5	Golvförvaring					
11.6	Kemisk-tekniska varor och städutrustning					
11.7	Vanuskydd					
11.8	Ovidkommande föremål					
11.9	Allergener					
11.10	Varumottag/Leverans av varor					

12	Märkning/presentation					
12.1*	Rutin					
12.2	Dokumentation					
12.3	Varumärkning, hälsorisk					
12.4	Varumärkning, ingen omedelbar redlighetsrisk					
12.5	Varumärkning, uppenbar risk att redligheten äventyras					

* Aktuella punkter vid platsbesök
 i samband med godkännandeprovning

Detaljhandel (version 2.0)

Fastställd av styrgruppen för datorbaserad kontroll 2006-10-27

UA utan avvikelse Ej a ej aktuell
 A avvikelse Ej k ej kontrollerad
 AA allvarlig avvikelse

Kod	Kontrollområde/Kontrollpunkt	U	A	A	Ej	Ej	Tidsplan för åtgärder
		A		A	a	k	
12.6	Intern spårbarhet						
12.7	Ursprungsmärkning						

PROCESSSTYRNING							
13	Mottagning						
13.1*	Rutin						
13.2	Dokumentation						
13.3	Iakttagelser som berör faktiska förhållanden						
13.4	Importerade/införda livsmedel						
13.5	Returer						

14	Tid och temperaturprocesser						
14.1*	Rutin						
14.2	Dokumentation temperatur i kylar/frysar						
14.3	Dokumentation, upptining						
14.4	Dokumentation, tillagning/värmebehandling						
14.5	Dokumentation, nedkylning						
14.6	Dokumentation, varmhållning						
14.7	Dokumentation, återupphetning						
14.8	Dokumentation, utlevererad kyld mat						
14.9	Dokumentation, utlevererad varm mat						
14.10	Övrig dokumentation, temperatur/tid						
14.11	Iakttagelser som berör faktiska förhållanden						

15*	HACCP-plan						
15.1	Produktbeskrivning						
15.2	Flödesschema						
15.3	Faroanalys						
15.4	Kritiska stympunkter – CCP						
15.5	Kritiska gränser						
15.6	Övervakningsrutiner						
15.7	Korrigerande åtgärder						
15.8	Verifiering						
15.9	Dokumentation						

16	Övrigt enligt faroanalys						
16.1*	Rutin						
16.2	Dokumentation						

* Aktuella punkter vid platsbesök i samband med godkännandeprovning

