

## **Sammanställning av resultatet från rengöringskontrollen på kommunala och privata livsmedelsverksamheter 2008-2011**



## Innehållsförteckning

<b>Sammanställning av resultatet från rengöringskontrollen</b>	<b>1</b>
<b>Uvärdering</b>	<b>1</b>
<b>Syfte</b>	<b>1</b>
<b>Genomförande</b>	<b>1</b>
<b>Utrustning och teknik</b>	<b>1</b>
<b>Bedömning av prov</b>	<b>1-2</b>
<b>Faktorer som påverkar diskresultatet</b>	<b>2</b>
<b>Handdiskning</b>	<b>2</b>
<b>Maskindiskning</b>	<b>2</b>
<b>Kontroll av utrustning</b>	<b>2</b>
<b>Sammanställning resultatet av urvalet, skärbräda, kökskniv, bleck, tallrik/skål och kanntin</b>	<b>3</b>
<b>Resultat: Sammanställning av resultat i stapeldiagram</b>	<b>3-5</b>

Information ges också till Eslöv kommun, Miljö och samhällsbyggnadsnämnden och resultaten läggs ut på Eslövs kommun hemsida, livsmedel. <http://www.eslov.se/miljoklimat/miljoochhalsoskydd/livsmedel/rapporter>

Har Ni frågor om rengöringsrapporten kontakta Kjell-Arne Nilsson på miljöavdelningen Eslövs Kommun, 0413-623 36 eller e-post: [kjell-arne.nilsson@eslov.se](mailto:kjell-arne.nilsson@eslov.se)

## Rengöringskontroll 2008-2011

### Sammanställning av resultatet från rengöringskontrollen

Under åren 2008-2011 har miljöavdelningen utfört rengöringskontroll enligt ATP-metoden i samband med livsmedelskontroll på kommunala och privata livsmedelsverksamheter.

Verksamheter	2008	2009	2010	2011	Totalt
	Antal prov				
Kommunala	44	38	7	60	149
Privata	133	22	141	90	386
Totalt	177	60	148	150	535

Totalt 2008-2011 535 prover	Godkänd	Godkänd med anmärkning	Ej godkänd
Totalt Kommunala	109	15	25
Totalt Privat	184	53	149
Resultat totalt 2008-2011	293	68	174

### Utvärdering

Miljöavdelningen har konstaterat att proverna (293) dvs. 55% är godkända, (68) dvs. 13% är godtagbara med anmärkning och (174) dvs. 32% är ej godkända.

Resultatet skiftar år från år beroende på antalet utförda kontroller men det är glädjande att antalet prover med bedömningen ej godkänd för året 2011 är lägre än året 2008, det året då ATP kontrollerna startade. Detta är ett tecken på en större medvetenhet hos verksamheterna och att rengöringen utförs bättre.

Resultatet av rengöringen för skärbrädor och köksknivar hos privata verksamheter har ett större antal prover med bedömningen ej godkänd. Detta kan bero på att handdiskning oftare används i dessa verksamheter.

Det är svårt att rengöra en skärbräda med handdiskning på grund av att den snabbt får skärskador och repor där livsmedelster lätt sitter kvar. Maskindiskad skärbräda har ett lägre mätvärde.

### Syfte

Kontrollera att livsmedelsverksamheterna utför rengöring av utrustning och redskap på ett effektivt och tillfredställande sätt. Effektivt rengjorda redskap och utrustning är grundläggande för att bereda säkra livsmedel.

Rengöringskontroll med ATP - mätningen är ett bra komplement vid livsmedelskontrollen. Resultatet av provtagningen får man direkt efter 15 sekunder jämfört med traditionell rengöringsprovtagning med tryckplattor, som tar 48 timmar. Resultatet kan diskuteras direkt på plats med företagaren och personal om eventuell förändring av rengöringsrutinerna kan göras.

### Genomförande

Under 2008-2011 har rengöringskontrollen utförts som en del i livsmedelskontrollen. Kontrollen utfördes på kommunala och privata livsmedelsverksamheter t.ex. vård och skolkök, förskolor, gatukök, restaurang, pizzeria och butiker med beredning. Livsmedelskontrollen som utfördes var både föranmälda och oanmälda.

### Utrustning och teknik

Miljöavdelningen använde sig av Food Diagnostics, ATP-mätutrustning, Sure Trend med provutrustningen Ultraspap.

Kontrollutrustningen mäter mängden produktrester och eventuella mikroorganismer som finns kvar på ytan av den rengjorda utrustningen eller redskapen.

Mätmetoden innebär att en yta svabbas (stryks) på en utrustning eller redskap. Efter att svabben tillsatts en enzymlösning bearbetas den eventuella förekomsten av proteiner, kolhydrater och fett och i denna stund utvecklas ett ljus som kontrollutrustningen mäter.

Ju högre mätvärde som ATP-mätaren visar ju högre förekomst av produktrester. På detta sätt kan man se om ytan är bristfälligt rengjord.

Rengöringskontrollen utfördes på diverse redskap och utrustning som fanns tillgängliga. Urvalet av redskap och utrustning kunde skifta beroende på vilken typ av verksamhet som kontrollerades.

Rengöringskontrollen utfördes på främst på 5 olika redskap och utrustning.

- Kantin
- Bleck
- Kökskniv
- Tallrik/skål från servering
- Skärbräda

I övrigt kontrollerades även redskap som skärmaskin, soppslev, kastrull, skålar etc.

## Bedömning av prov

Proven kunde få följande bedömningar:

- Mätvärde 0-15 RLU\* = **Godkänd** dvs. är utan anmärkning
- Mätvärde 15-30 RLU\* = **Godkänd med anmärkning** dvs. rengöringen bör uppmärksammas, det finns produktrester på ytan av redskapen eller utrustning.
- Mätvärde över 30 RLU\* = **Ej godkänd** dvs. rengöringen är bristfällig/otillräckligt utförd, se över rutinerna.  
RLU\* = Relativ light Units (relativa ljusenheter)

## Faktorer som påverkar diskresultatet

### Handiskning

Vid handiskning av redskap och utrustning är det viktigt att använda varmt vatten, en bra disborste dvs. att borsthåren står upp så att en effektiv bearbetning av ytan sker, ett effektivt fettlösande diskmedel och tillräcklig lång bearbetningstid. Sköljning i rent vatten i lämplig mängd.

### Maskindiskning

Spola av utrustning och redskap med eventuell manuell bearbetning innan man sätter in disken i diskmaskinen. Diskvattnet blir annars snabbt nedsmutsat med diverse matrester.

Vara uppmärksam på placering av redskap och utrustning så att vattenstrålarna träffar ytorna på ett effektivt sätt.

Använda lämpligt diskprogram beroende på hur smutsig diskens är.

Kontrollera att spolmunstyckena och silutrustning inte är igensatta med livsmedelsrester.

Byta diskvattnet tillräckligt ofta och ytterligare vid ökat behov.

### Kontroll av diskmaskin

Kontrollera att temperaturen på diskvattnet håller rätt temperatur för diskningens olika faser. Kontrollera att tiden för spolning, diskning och eftersköljning inte är för kort.

Kontrollera att man använder rätt typ av diskmedel och koncentration i diskmaskinen.

## Sammanställningen av resultatet på urvalet, skärbräda, kökskniv, bleck tallrik/skål och kantin.

**Godkänd:** 90 av 113 dvs (80%) för kommunala och privata verksamheter 53 av 168 dvs. (32 %).

**Godtagbart med anmärkning:** 7 av 113 dvs. (6%) för kommunala och privata verksamheter 22 av 168 dvs. (13 %).

**Ej godkänd:** 16 av 113 (14%) för kommunala och privata verksamheter är 93 av 168 dvs. (55%).

### Resultat

Nedan följer sammanställning av resultaten i stapelform.

<b>Totalt 2008-2011 535 prover</b>	<b>Godkänd</b>	<b>Godkänd med anmärkning</b>	<b>Ej godkänd</b>	
<b>Totalt Kommun</b>	<b>109</b>	<b>15</b>	<b>25</b>	<b>149</b>
<b>Totalt Privat</b>	<b>184</b>	<b>53</b>	<b>149</b>	<b>386</b>
<b>Resultat totalt 2008-2011</b>	<b>293</b>	<b>68</b>	<b>174</b>	<b>535</b>

### Resultat årsvis

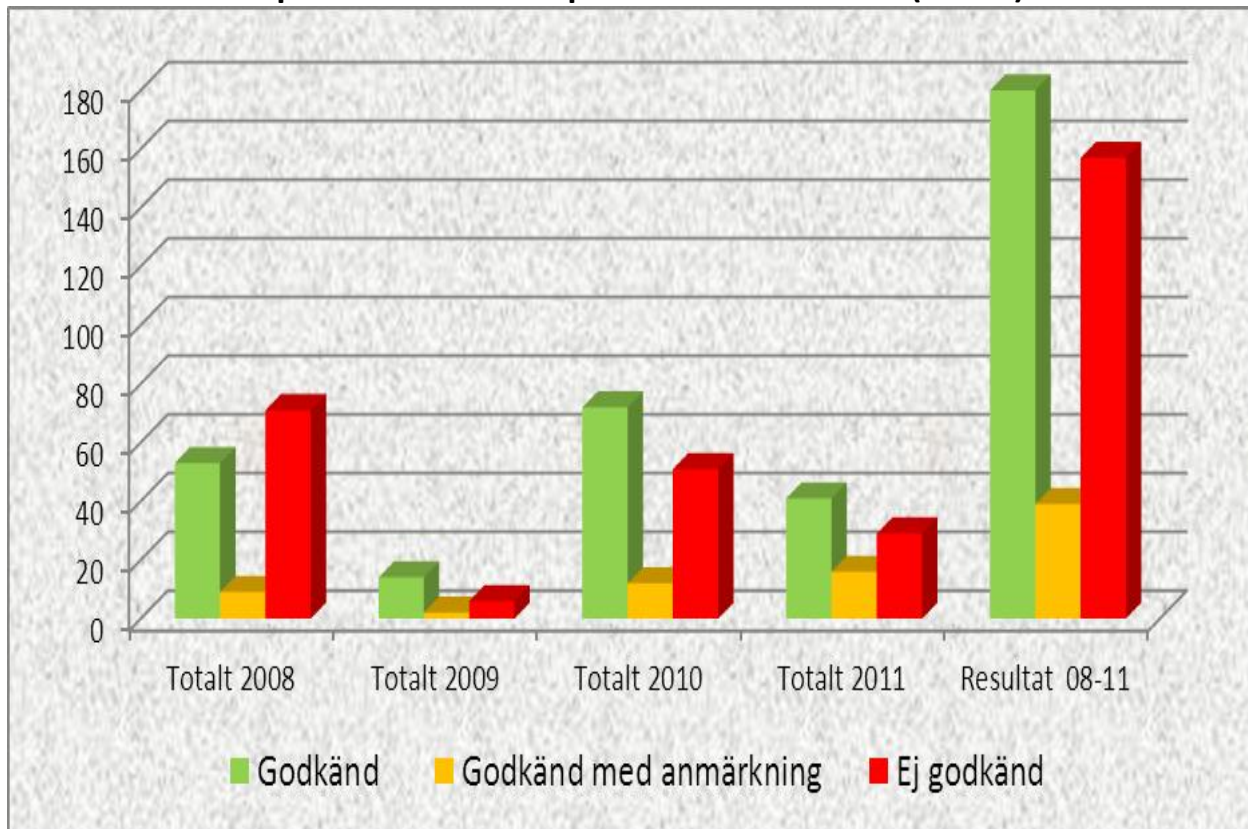
<b>Resultat 2011</b>	<b>Godkänd</b>	<b>Godkänd med anmärkning</b>	<b>Ej godkänd</b>	
<b>Totalt Kommun</b>	<b>44</b>	<b>3</b>	<b>13</b>	<b>60</b>
<b>Totalt Privat</b>	<b>44</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>90</b>
<b>Resultat</b>	<b>88</b>	<b>33</b>	<b>29</b>	<b>150</b>

<b>Resultat 2010</b>	<b>Godkänd</b>	<b>Godkänd med anmärkning</b>	<b>Ej godkänd</b>	
<b>Totalt Kommun</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
<b>Totalt Privat</b>	<b>73</b>	<b>12</b>	<b>56</b>	<b>141</b>
<b>Resultat</b>	<b>79</b>	<b>12</b>	<b>57</b>	<b>148</b>

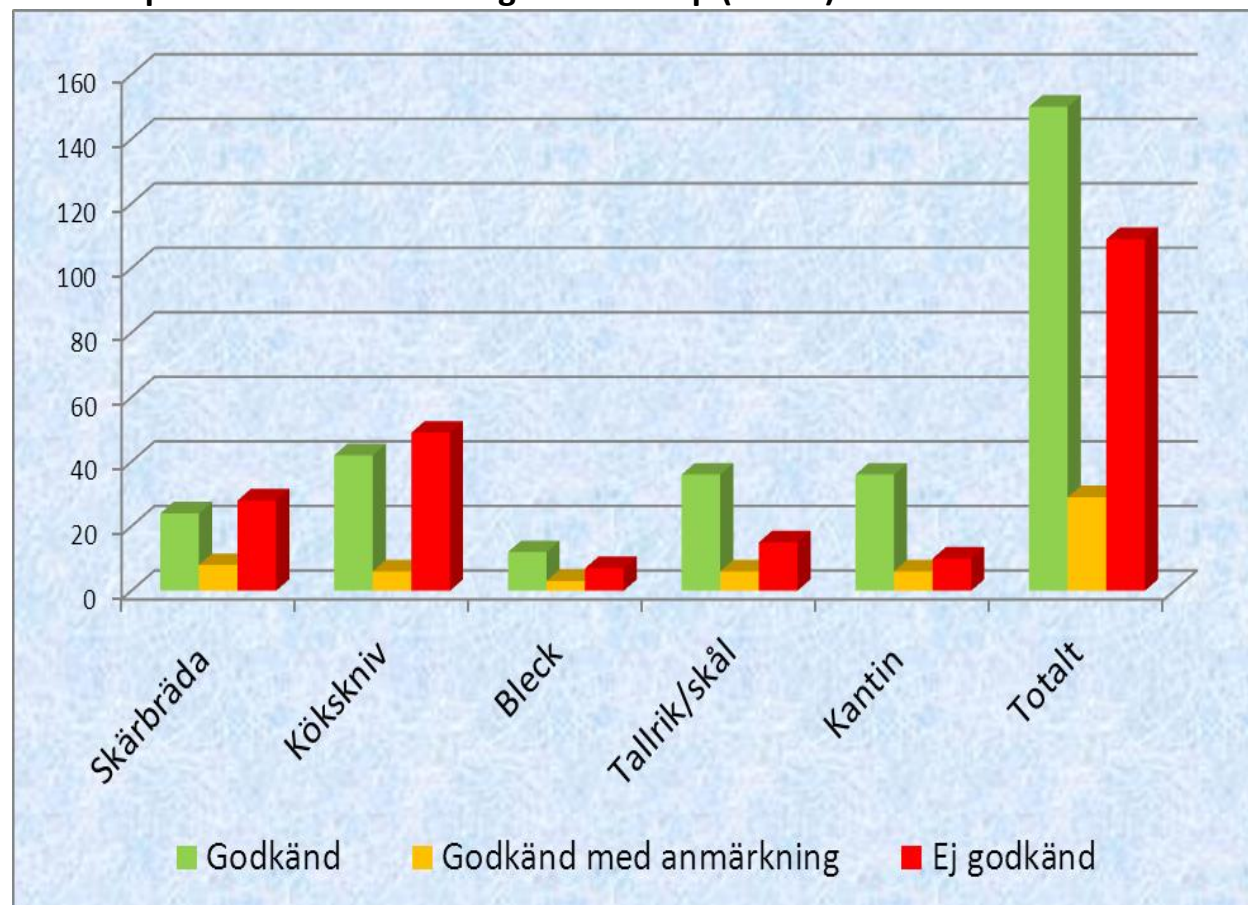
<b>Resultat 2009</b>	<b>Godkänd</b>	<b>Godkänd med anmärkning</b>	<b>Ej godkänd</b>	
<b>Totalt Kommun</b>	<b>28</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>38</b>
<b>Totalt Privat</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>22</b>
<b>Resultat</b>	<b>42</b>	<b>5</b>	<b>13</b>	<b>60</b>

<b>Resultat 2008</b>	<b>Godkänd</b>	<b>Godkänd med anmärkning</b>	<b>Ej godkänd</b>	
<b>Totalt Kommun</b>	<b>31</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>44</b>
<b>Totalt Privat</b>	<b>53</b>	<b>9</b>	<b>71</b>	<b>133</b>
<b>Resultat</b>	<b>84</b>	<b>18</b>	<b>75</b>	<b>177</b>

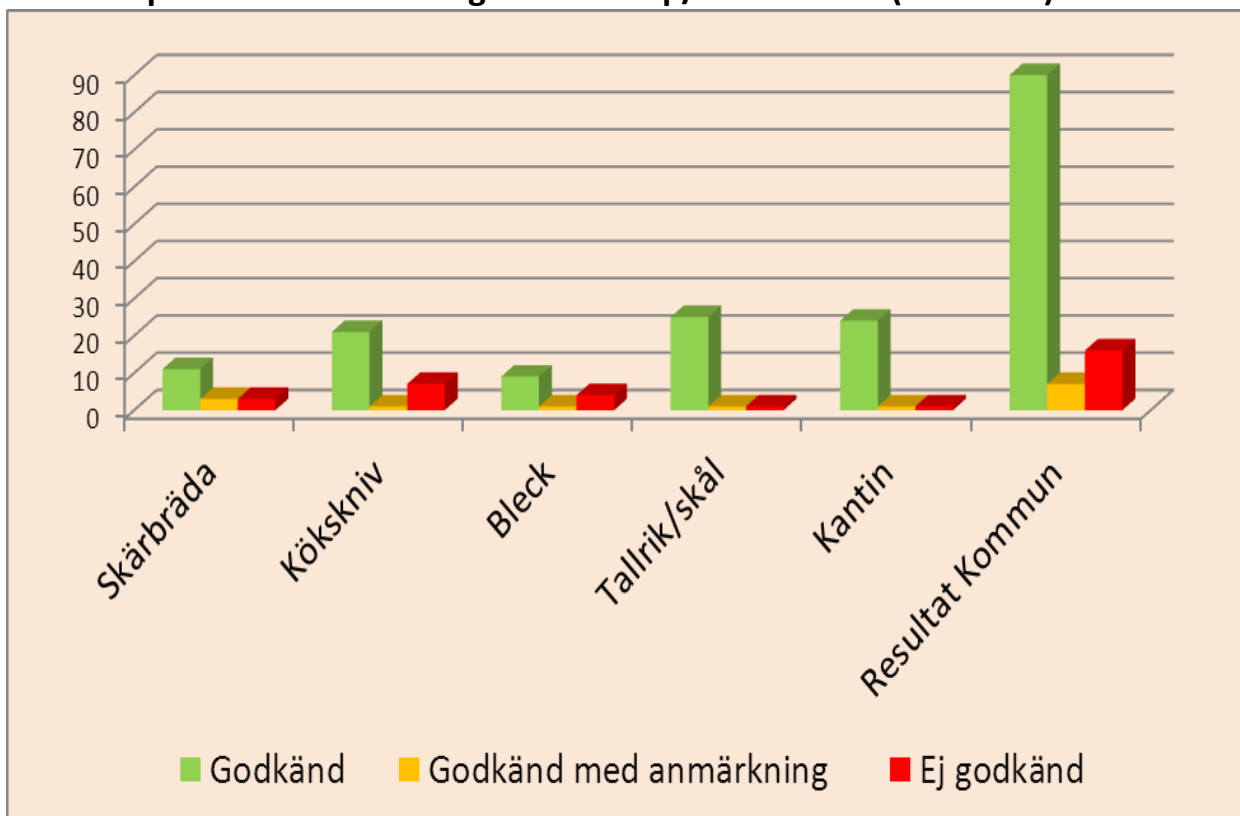
### Resultat av antal prov kommun och privata verksamheter (Totalt)



### Resultat på urvalet av utrustning och redskap (Totalt)



### Resultat på urval av utrustning och redskap/verksamhet (Kommun)



### Resultatet på urval av utrustning och redskap/verksamhet (Privat)

