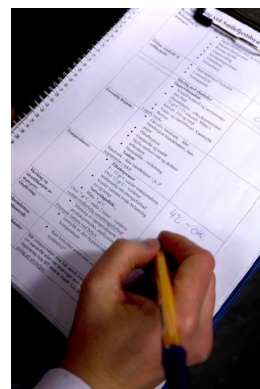




## Regional kampanje 2009 Hedmark og Oppland

# Tilsyn med serveringsvirksomheter SLUTTRAPPORT



## **Innholdsfortegnelse**

Innholdsfortegnelse	side 2
Sammendrag	side 3
Hensikt og mål	side 3
Prosjektbeskrivelse	side 3
Resultater	side 5
Kommentarer til resultater	side 5
Konklusjon	side 6
Oppfølging	side 6
Vedlegg	side 6

## **Sammendrag**

Mattilsynet i Hedmark og Oppland har i perioden 15. mai til 15. oktober 2009 gjennomført en tilsynskampanje ved serveringsvirksomheter i regionen. I alt ble 324 serveringssteder inspisert. Alle regionens 5 distriktskontorer, DK Hedmark, DK Øst Hedmark, DK Gudbrandsdal, DK Nord Østerdal og DK Valdres og Gjøvikregionen, har deltatt i kampanjen.

Serveringsvirksomheter er en svært uensartet gruppe som spenner fra hoteller og institusjoner til små sesongbedrifter. Hovedtyngden av inspiserte virksomheter betjener turisme og reiseliv i sommersesongen. Mattilsynet har ikke informert serveringsvirksomhetene om kampanjen i forkant og inspeksjonene er i hovedsak foretatt uanmeldt.

Resultatene fra kampanjen viser at serveringsvirksomhetene fortsatt har områder å jobbe med. Nesten halvparten av virksomhetene har mangler i sitt internkontrollsystem, og 1 av 4 virksomheter har avvik på temperaturer ved kjøle- og fryseinnretninger, nedkjøling eller tining av næringsmidler. I 1 av 5 virksomheter ble det avdekket mangler ved orden og renhold.

Tre virksomheter med alvorlige forskriftsbrudd ble stengt umiddelbart og i to virksomheter ble deler av driften ved serveringsstedet stengt. Omsetningsforbud ble gitt til 9 virksomheter. Ingen av virksomhetene ble politianmeldt.

Serveringsvirksomhetene har store utfordringer med å sette av nødvendig tid og ressurser til arbeid med internkontrollsystem. Dette er viktig for at internkontrollen skal bli et verktøy som virksomheten har nytteverdi av gjennom etterlevelse av regelverket og dermed bedre mattrygghet.

Mattilsynet registrerer at opplæring var ett av kontrollpunktene som kom bedre ut enn ventet i kampanjen sammenlignet med resultater fra tidligere kampanjer.

## **Hensikt og mål**

Tilsynskampanjen hadde som mål å kontrollere hygienestatusen ved ett større antall av serveringsstedene under driftsforhold i sommermånedene. Hedemark og Oppland er ett område med mye turisme og reiseliv som gjør at man finner mange serveringsvirksomheter her. Turister både fra inn- og utland søker til Innlandsfylkene sommer som vinter. I 2007/2008 ble det gjennomført liknende tilsynskampanjer for vintersportssteder og julebordstilsyn i regionen. I årets kampanje ble sommerturiststeder inspisert.

Mattilsynets kampanje satte fokus på hygiene i kjøkkenet. Den største risikoen for matbåren sykdom er kjøkkenhygiene. Det er viktig at virksomhetene har god styring og kontroll med kritiske punkter som temperaturer, orden og renhold.

Kampanjer er en god måte å jobbe på for å samordne og effektivisere tilsynet i regionen.

## **Prosjektbeskrivelse**

Mattilsynets regionkontor ønsket en tilsynskampanje ved serveringsvirksomheter med fokus på hygiene og matsikkerhet. Kampanjen skulle bidra til at regionen førte tilsyn med flere virksomheter og at Mattilsynets Distriktskontorer opptrer enhetlig og helhetlig.

Kampanjen har vært ledet av en prosjektgruppe bestående av tilsynsmedarbeidere fra Distriktskontorene. Distriktskontoret for Gudbrandsdal har hatt overordnet ansvar for organisering og gjennomføring av kampanjen.

Det ble prioritert å sjekke følgende serveringsvirksomheter; sesongåpne serveringsvirksomheter, gatekjøkken, hotellkjøkken, kafeer, restauranter og bensinstasjoner med mye produksjon.

Kampanjen er gjennomført ved bruk av felles sjekkliste, tilsynsveileder og mattilsynets retningslinjer for virkemiddelbruk. Ettersom det ikke ble gjennomført samling av tilsynspersonell før kampanjestart, ble det laget en tilsynsveileder som kommenterte hvert kontrollpunkt i sjekklisten/registreringsskjemaet. Sjekklisten er tilpasset nytt regelverk på næringsmiddelområdet, ettersom det var usikkert om nytt regelverk skulle tre i kraft i kampanjeperioden. Kontrollpunktet smittsom sykdom, er tatt med i kampanjen fordi det er ett svært viktig forebyggende tiltak som nytt regelverk setter fokus på.

Spørsmålet om virksomheten har kjennskap til nasjonale retningslinjer er også med for å få en oversikt over hvor kjent det er at nytt regelverk er på trappene og ikke minst for å informere virksomhetene om dette. Nasjonale retningslinjer er et verktøy, en oppskrift på hvordan det nye regelverket kan innføres i virksomhetene.

Sjekklisten hadde 10 kontrollpunkter:

1. Håndvask, arbeidsantrekk, garderobe/personaltoalett
2. Rutiner ved smittsom sykdom
3. Temperaturer ved kjøling (temperaturer i kjøøl og frys, nedkjøling og tining)
4. Varmholding
5. Orden og renhold
6. Vedlikehold
7. Håndtering og sikring av næringsmiddelavfall
8. Sporbarhet/merking
9. Opplæring
10. Systemfeil, mangler i virksomhetens internkontrollsystem

Ved utfylling av sjekklisene skulle det under punktene 1-9 kun merkes av observasjoner/faktiske forhold som ble registrert under inspeksjonen som brudd på hygieneregelverket. Systemfeil ved de ulike kontrollpunktene skulle kun føre til vedtak under punkt 10. systemfeil.

Tilsynsrapporter ble skrevet på stedet eller sendt ut pr. post. Kontrollpunktene i sjekklisten ble vurdert med en vurderingsskala fra 1-5. Det ble fattet vedtak ved uttalelsesfristens utløp, unntatt i de tilfeller der virksomhetene etterkom forhold påpekt i forhåndsvarslet. Hastevedtak ble utstedet på stedet ved grove brudd på regelverket, eksempelvis ved omsetningsforbud eller stenging. Alle vedtak følges opp inntil de avdekkede forholdene er rettet. Tilsynet ble i hovedsak gjennomført som uanmeldte inspeksjoner på dagtid.

Resultatene og virkemiddelbruk ved tilsynsbesøket ble vurdert etter følgende skala:

1. Ingen anmerkning
2. Påpeking av plikt
3. Forhåndsvarsel om vedtak
4. Vedtak
5. Hastevedtak/omsetningsforbud/stenging av deler/stenging av hele virksomheten/  
politianmeldelse

## Resultater

I løpet av tilsynskampanjen ble 324 virksomheter inspisert. Det ble avdekket flest avvik på systemfeil og temperaturer (kjøle- og fryseinnretninger, nedkjøling og tining av næringsmidler).

Resultater ved bruk av varsel om vedtak:

Kontrollpunkter	Reaksjon: varsel om vedtak Ant. virksomheter	% av alle inspiserte virksomheter
Håndvask, arbeidsantrekk, garderobe/personaltoalett	70	21,6
Rutiner ved smittsom sykdom	5	1,5
Temperaturer i kjøll og frys, nedkjøling og tining	84	25,9
Varmholding	22	6,8
Orden og renhold	50	15,4
Vedlikehold	32	9,9
Næringsmiddelavfall	3	0,9
Sporbarhet/merking	65	20,0
Opplæring	24	7,4
Systemfeil (internkontroll)	150	46,3

**3 virksomheter ble stengt, i 2 virksomheter ble deler av serveringsstedet stengt og i 9 virksomheter ble det fattet hastevedtak om omsetningsforbud. I 1 virksomhet ble det fattet hastevedtak på grunn av dårlig renhold og orden. Ingen av virksomhetene er politianmeldt.**

184 virksomheter fikk varsel om vedtak og 15 hastevedtak, det vil si 61% av totalt inspiserte virksomheter. 59 virksomheter hadde ingen anmerkninger, 66 virksomheter fikk påpekning av plikt. Dette tilsvarer 125 virksomheter, 39% av virksomhetene i kampanjen.

80% av virksomhetene hadde ikke kjennskap til nasjonale retningslinjer for trygg mat i forpleinings- og serveringsbransjen.

## Kommentarer til resultatene

Omtrent halvparten av virksomhetene har mangler i sitt internkontrollsystem. Dette er bekymringsverdig, når vi vet at nytt regelverk nå er på trappene. Forskrift om internkontroll ble innført i 1994. Den største utfordringen er å sette av tid til internkontroll slik at dette blir et verktøy som virksomheten har nytteverdi av.

1 av 4 virksomheter har avvik på temperaturer i kjøle- og frysinnretninger, nedkjøling eller tining av næringsmidler. I 1 av 5 virksomheter ble det avdekket mangler ved orden og renhold. Disse kontrollpunktene er dessverre en gjenganger hvor virksomheten ikke har god nok styring. I mange tilfeller ville et fungerende internkontrollsystem fanget opp disse avvikene.

1 av 5 virksomheter hadde avvik på kontrollpunkt; håndvask, arbeidsantrekk, garderobe/personaltoalett. Resultatet skyldes delvis at ett av Distriktskontorene har valgt og også føre tilsyn med barnehager i kampanjen. Barnehager har hatt lite tilsyn av Mattilsynet slik at det ble varslet mange vedtak angående manglende håndvask. Mattilsynet oppfatter at dette ikke gjelder andre rene serveringsvirksomheter, men at det i noen virksomheter er varslet vedtak på arbeidsantrekk.

Stenging av virksomheter skyldes sammensatte forhold som styring med temperaturer, renhold og orden. Stenging av deler av virksomheter gjaldt kjøleutstyr som ble nektet brukt på grunn av alt for høy temperatur og forbud mot salg av lett bederlige næringsmidler på grunn av mangelfull styring. Omsetningsforbudene skyldes blant annet for høye temperaturer over tid i lett bederlige næringsmidler og ved nedkjøling. Ett hastevedtak gjaldt renhold og vedlikehold.

Når det gjelder kontrollpunktet merking og sporbarhet, er det ikke avdekket ulovlig innførte kjøttvarer, smugling. Avvikene gjelder i hovedsak merking av selvproduserte varer og kjølevarer som fryses inn. Dette er viktig for å ha styring med varerullering. Dette resultatet samsvarer med tidligere kampanjer.

Mattilsynet er fornøyd med at det er færre avvik på kontrollpunktet opplæring enn ventet. Årsaken til dette kan skyldes at flere av de inspiserte stedene er større hoteller/spisesteder som har gode rutiner for dette. Men også at det er inspisert mange mindre serveringssteder, med færre ansatte hvor alle må ta del i de fleste arbeidsoppgaver.

En ny trend er at varmholding blir mindre brukt. Varmholding var det kontrollpunktet hvor det var flest virksomheter som ikke var vurdert eller hadde få anmerkninger. Dette kan nok forklares i at nye produksjonsmetoder er tatt i bruk, nytt utstyr gjør at flere virksomheter lager ferdig maten, nedkjøler og varmer opp før servering. På denne måten blir det også mindre svinn.

### **Konklusjon**

Mattilsynets kampanje satte fokus på hygiene i kjøkkenet der risikoen for matbåren sykdom er størst. Det er viktig at virksomhetene har god styring og kontroll med kritiske punkter som temperaturer, orden og renhold til en hver tid. Med bakgrunn i observasjonene anser Mattilsynet at virksomhetene på tilsynstidspunktet ikke hadde tilstrekkelig styring med alle de forhold som har betydning for matsikkerheten, temperaturstyring, orden og renhold. Virksomhetene ble derfor pålagt å sikre styring med alle de forhold som er av betydning for matsikkerheten gjennom å utøve internkontroll.

Tilsynskampanjen har avdekket få grove brudd på hygienebestemmelsene. Bare 3 av 324 virksomheter ble stengt. Mattilsynet er fornøyd med at dette ikke gjelder flere virksomheter. Det ble imidlertid fattet 9 hastevedtak om omsetningsforbud av næringsmidler på grunn av helsefare.

Mattilsynet forventer at serveringsvirksomhetene gjør seg kjent med at det kommer nytt regelverk på næringsmiddelområdet, og bruker nødvendig tid på å innføre dette i sine virksomheter.

### **Oppfølging**

De enkelte virksomhetene følges opp av det enkelte Distriktskontor i henhold til gitte frister. Dette inngår ikke som en del av kampanjen.

### **Vedlegg**

1. Sjekkliste
2. Liste over inspiserte virksomheter