

Enligt sändlista

Resultat av kontroll av renhet på restauranger och butikskök

Av 20 restauranger fick endast 5 godkänt på skärkniven, endast 9 godkänt på skärbrädan och av 7 testade köttfärskvarnar fick endast 1 godkänt.

Grundläggande krav på livsmedelsföretagaren är att arbeta med god hygien, bland annat genom att hålla redskap och arbetsytor rena. Det hindrar spridning och tillväxt av mikroorganismer som kan göra livsmedel olämpliga som människoföda. Efterlevnaden har under andra halvan av året kontrollerats av ÅMHH med ATP mätare.

Av 20 restauranger/caféer fick 14 godkänt på glas, 9 på skärbräda och endast 5 fick godkänt resultat på kniv. Med kniv avses större kött eller grönsakskniv. Av sju testade köttfärskvarnar fick 5 av 7 godkänt på skruven och endast en fick godkänt på kvarnhuset. Butikernas köttfärskvarnar kan vanligtvis inte kontrolleras då kvarnarna är i användning under dagtid.

Projektet har upplevts positivt av företagarna och stärkt förtroendet för livsmedelskontrollen. Det har även lett till att renheten har förbättrats och att kunskapen om rengöring har ökat hos livsmedelsföretagare. Motsvarande undersökningar har gjorts i Stockholmsregionen.

Resultaten antyder att renheten inte varit tillräcklig och att det kan vara svårt att bedöma renhet enbart med synen. Tekniken med ATP mätare är pedagogisk för verksamhetsutövaren då svar fås direkt på plats. De sämre resultaten för köttfärskvarnarna kan bero på att biofilm har byggts upp vilka är svåra att få bort. Sammanfattningsvis kan sägas att det är viktigt att myndigheten fortsätter jobba med renheten hos livsmedelsföretagare.

Ta gärna kontakt om ni behöver och/eller vill ha mer uppgifter i ärendet.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

[Länk till projektrapport](#)