



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Kontroll och provtagning vid kebabhantering



Antagen av miljönämnden 2017-11-14

Rapport nr 7/2017
ISSN 1400-4690

Rapporter (ISSN 1400-4690) utgivna fr.o.m. 2011:

- 01/2011 Kunskapen om Reach hos nedströmsanvändare av kemikalier
- 02/2011 Uppföljning av luftföroreningsmätning vid Amiralsgatan 2009/2010
- 03/2011 Luftkvaliteten i Malmö 2010
- 04/2011 Livsmedelskontroll av äldreboenden i Malmö våren 2011
- 05/2011 Kemikalier i byggvaror – tillsyn hos återförsäljare
- 06/2011 Kemikalier i varor – tillsyn hos sko- och möbelhandel
- 07/2011 Kontroll av allergikost för skolor och förskolor i Malmö 2011
- 08/2011 Livsmedelskontroll under Malmöfestivalen 2011
- 09/2011 Kemikalier i golv - tillsyn hos återförsäljare
- 10/2011 Riktad tillsyn mot fläktar o kompressorer (buller)
- 01/2012** Sammanställning rörande utsläpp av fossil koldioxid, energianvändning m.m. från Malmö stads verksamheter
- 02/2012 Kemikalier i möbler – tillsyn hos möbelhandel
- 03/2012 Kunskapen om Reach hos nedströmsanvändare av kemikalier
- 04/2012 Luftkvaliteten i Malmö 2011
- 05/2012 Kartläggning av omgivningsbuller - Malmö stad
- 06/2012 Livsmedelskontroll under malmöfestivalen 2012
- 07/2012 Kemikalier i leksaker - tillsyn av detaljhandeln
- 08/2012 Uppföljning av luftföroreningsmätning vid Värnhemstorget 2010/2012
- 09/2012 Livsmedelskontroll på bagerier och konditorier i Malmö 2012
- 01/2013** Livsmedelskontroll på julbord i Malmö 2012
- 02/2013 Metaller i smycken, Tillsynsprojekt i samarbete mellan Göteborg, Malmö och Stockholm
- 03/2013 Livsmedelskontroll av storkushåll i Malmö 2012
- 04/2013 Luftkvaliteten i Malmö 2012
- 05/2013 Luftföroreningsmätning vid Rådmansgatan 2012
- 06/2013 Livsmedelskontroll av kosttillskott 2012
- 07/2013 Kvävedioxidhalter utomhus vid förskolor och skolor i Malmö
- 08/2013 Tillsyn av bilverkstäder i Malmö 2012
- 09/2013 Livsmedelskontrollen under Malmöfestivalen 2013
- 10/2013 Kemikalier i ytterkläder - Tillsynsprojekt i samarbete mellan Göteborg, Malmö och Stockholm
- 11/2013 Livsmedelskontroll av skolor, förskolor samt vård- och omsorgsverksamheter i Malmö 2013
- 12/2013 Livsmedelskontroll av storkushåll i Malmö 2013
- 13/2013 Luftkvalitetsmätningar vid Klagshamnsvägen i Bunkeflo 2013
- 14/2013 Livsmedelskontroll av redlighet/märkning och spårbarhet i Malmö våren 2013
- 01/2014** Varor i Lågprissegmentet; Tillsyn över detaljhandeln
- 02/2014 PVC-produkter; Tillsyn över detaljhandeln
- 03/2014 Luften i Malmö 2013
- 04/2014 Tillsyn på tandvårdskliniker i Malmö 2013
- 05/2014 Hantering och märkning av egenproducerade maträtter i livsmedelsbutiker i Malmö 2014
- 06/2014 Kemikalier i arbets- och profilkädrar - tillsyn över detaljhandeln
- 07/2014 Mätning av tungmetaller och polycykliska aromatiska kolväten i utomhusluft 2013
- 08/2014 Livsmedelskontroll i mottagningskök i förskolor, äldreboenden mm i Malmö 2014
- 09/2014 Kemikalier i skor och leksaker - tillsyn över detaljhandeln
- 10/2014 Kväveoxidhalter utomhus på 27 platser i Malmö
- 11/2014 Redlighetskontroll av restauranger i Malmö 2014
- 01/2015** Rapport om kontroll av specialkosthantering på skolor och förskolor i Malmö 2014
- 02/2015 Rapport om detaljhandels kunskaper om kemikalier i varor- fokus vardagsrummet
- 03/2015 Luftkvalitetsmätning Södervärn 2013-2014
- 04/2015 Luften i Malmö 2014
- 05/2015 Kontroll i Malmö av de svenska salmonellagarantierna vid införsel av kött från nöt, gris och fjäderfä från andra EU-länder 2015
- 06/2015 Livsmedelskontroll på hamburgerkedjor i Malmö 2015
- 07/2015 Höga ljudnivåer 2014-2015
- 08/2015 Märkning av biocidbehandlade varor- tillsyn över detaljhandeln 2015
- 09/2015 Luftkvalitetsmätning Amiralsgatan 2014-2015
- 01/2016** Kontroll av mottagningskökens möjligheter till tillagning på förskolor i Malmö 2015
- 02/2016 Luften i Malmö 2015
- 03/2016 Luftkvalitetsmätning Trelleborgsvägen vid Mobilia 2015-2016
- 04/2016 Specialkosthantering i skolor och förskolor i Malmö 2016
- 05/2016 Luftkvalitetsmätning 2016 Tygelsjö
- 01/2017** Luften i Malmö 2016
- 02/2017 Hygieniska behandlingslokaler och solarier 2016-2017
- 03/2017 Luftkvalitetsmätning vid Nobelvägen och Hornsgatan 2016-2017
- 04/2017 Elektroniska lågprisprodukter 2017
- 05/2017 Kväveoxider vid förskolor och skolor i Malmö 2015-2016
- 06/2017 Rapport - Kartläggning av omgivningsbuller 2017
- 07/2017 Kontroll och provtagning vid kebabhantering

Rapporterna kan beställas från:

Miljöförvaltningen, 205 80 Malmö

Telefon nr 040-34 10 00 (växeln)

De kan också laddas ner från: www.malmo.se, använd sökfunktionen

Innehåll

Sammanfattning	4
Inledning.....	5
Bakgrund och syfte	5
Processer som kontrolleras	5
Lagstiftning	6
Metod.....	7
Provtagning	7
Resultat	7
Projektets omfattning.....	7
Sammanställning av inspektionerna	8
Sammanställning av provtagning.....	9
Slutsatser.....	10
Referenser	11
Bilagor	11

Författare: Arvid Nordland
Avdelning: Avdelningen för Livsmedelskontroll
Datum: 20171027
Diarienummer: 421:06541-17
Förvaltning: Miljöförvaltningen
Foto: Miljöförvaltningen.

Sammanfattning

Utbudet av kebab från restauranger och gatukök i Malmö är idag stort. Att arbeta med kebabkött kan vara en riskfylld hantering då det ofta innehåller flera processer. Produkten kan tillagas, varmhållas och kylas ner för att sedan återuppvärmas. För att garantera en säker slutprodukt till konsumenten är det viktigt att företagarna har koll på alla dessa steg. Vi inspekterar kebabhanteringen vid våra ordinarie kontroller men har i detta projekt valt att fokusera på alla steg i hanteringen samt att verifiera detta med provtagning.

Avdelningen för livsmedelskontroll har mellan juni och september år 2017 utfört 48 inriktade kontroller på restauranger och gatukök som hanterar kebab. Syftet har varit att få en djupare inblick i hur kebabhanteringen fungerar på verksamheterna i staden. Vid kontrollerna ser vi till att verksamheten har tillräcklig kunskap för sin hantering. Ifall vi konstaterar brister ser vi till att ställa relevanta krav på åtgärder och informerar verksamheterna hur en säker kebabhantering ska göras.

Resultatet av projektet indikerar att verksamheter med en mer omfattande hantering också har fler brister i sina processer. Detta gäller främst verksamheter som varmhåller och kyler ner kebab. Det är därför viktigt att vi har ett fortsatt fokus på dessa processer vid våra kontroller och följer upp de brister som konstateras.

Inledning

Avdelningen för livsmedelskontroll genomför årligen flera projekt inom tillsyn för att fördjupa och vidareutveckla livsmedelskontrollen. Områden som undersöks är oftast inom verksamheter som är aktuella lokalt men kan även vara intressanta nationellt. Genom en fördjupad kontroll kan vi få mer kunskap och föra över metoder och erfarenheter till den ordinarie tillsynsverksamheten. Under 2017 har ett av projekten inriktat sig på kebabhanteringen på restauranger och gatukök i staden.

Utbudet av kebab som säljs på restauranger och gatukök i Malmö är idag stort. Hantering av kebab kan innebära en känslig hantering med flera riskfyllda processer såsom tillagning, varmhållning och nedkylning. Vid hantering av kebab på stock finns ytterligare risker, då de ofta är stora och därför kan ta flera timmar att grilla färdigt, vilket kan skapa möjlighet för bakterier att växa.

Miljöförvaltningen har mellan juni och september år 2017 utfört kontroller på 48 restauranger och gatukök som hanterar kebab. Kontrollen har utförts med fokus på att utreda de största riskerna vid hantering av olika typer av kebab, som grupperats i kategorierna *egentillverkad kebab*, *färdig kebabstock* och *färdig kebabsplit*. Varje inspektion har summerats med hjälp av en checklista samt ett prov som skickats på mikrobiologisk analys.

Bakgrund och syfte

Miljöförvaltningen kontrollerar årligen samtliga livsmedelsanläggningar som hanterar kebab. Projekten utförs för att få en djupare kunskap i hur verksamheterna hanterar kebab. På så sätt får vi en större kännedom om hur kebab normalt hanteras i verksamheterna i Malmö och vi kan därmed ställa relevanta krav när verksamheter inte lever upp till livsmedelslagstiftningens mål och syfte.

Fokus på kontrollerna inom det här projektet var att kontrollera och verifiera verksamheternas rutiner när det gäller mottagningskontroll, upptining, tillagning, varmhållning, nedkylning, återupphettning samt presentation på menyer. Särskilt fokus lades på kontroll av nedkylning samt återupphettning då vår erfarenhet säger att dessa processer medför störst risker för konsumenten. Vi har samtidigt bedömt om personalens kunskapsnivå har varit tillräcklig för de processer de hanterar.

Processer som kontrolleras

Här är en redogörelse för vad som ingår i kontrollen för respektive process.

Mottagningskontroll

Har verksamheten en fungerande rutin för att kontrollera att ankommande varor kommer i bra skick och håller korrekt temperatur? Det är viktigt att verksamheten har bra koll på att varorna som de tar in i sin verksamhet har hanterats på ett bra sätt i tidigare led. En rutin som är bra ska se till att livsmedel som verksamheten tar emot är i gott skick och har transporterats vid korrekt temperatur.

Upptining

Tinar verksamheten fryst livsmedel på ett tillfredsställande sätt? Kontrollen av verksamhetens rutiner för upptining ska se till att man är medveten om de risker som finns med att tina frysta livsmedel i rumstemperatur. I de fall det görs ska verksamheten se till att det utförs under kontrollerade former.

Tillagning

Har verksamheten rutiner för att säkerställa att värmebehandlingen når tillräcklig temperatur? Sker tillagningen av kebabstock kontinuerligt eller görs uppehåll under dagen? Det är viktigt att köttet når en temperatur på minst 72°C för att säkerställa en effektiv avdödning av bakterier. Om grillningen avstannar, finns det en risk att bakterier kan tillväxa och bilda värmeståliga gifter som kan orsaka matförgiftning. Det är därför olämpligt att pausa i tillagningen av en kebabstock.

Varmhållning

Efter grillningen är det viktigt att hålla en hög förvaringstemperatur på kebabben till dess att den konsumeras. Det är viktigt att verksamheten har utrustning som möjliggör detta och utför egna kontroller för att säkerställa att den fungerar.

Nedkylning

Om all kebab som tillagats inte säljs under en och samma dag är det viktigt att den kyls ner snabbt och sedan förvaras i lämplig temperatur. Temperaturen på kebabben får inte vara mellan 8°C och 60°C under mer än fyra timmar då detta medför en risk för bakterier att hinna tillväxa och göra maten osäker att konsumera. Det är därför viktigt att verksamheten har bra rutiner för att kontrollera att nedkylningsprocessen fungerar och att inte kyla ner större mängder än vad utrustningen klarar av.

Återuppvärmning

När kebab, som tidigare kylts ned, ska återuppvärmas är det viktigt att det inte tar för lång tid samt att det når en tillräcklig temperatur, nämligen 72°C. Vissa verksamheter som hanterar kebab använder varmhållningsutrustning till återuppvärmning av livsmedel. Detta kan vara olämpligt då processen ofta tar lång tid och har svårt att nå tillräckligt hög temperatur.

Presentation

En spårbarhetskontroll utförs för inköpt kebab för att kunna verifiera vem som är leverantör samt att menyer stämmer överrens med den råvara som köps in till verksamheten.

Lagstiftning

Livsmedelslagstiftningens mål och syfte är att konsumenterna ska få säkra och redliga livsmedel. Detta innebär att de livsmedel som serveras inte ska innebära några hälsorisker och att konsumenten inte ska bli lurad av den information som verksamheten presenterar i menyn.

Offentlig kontroll innebär att en myndighet utövar kontrollen för att säkerställa att verksamheten uppfyller kraven i lagstiftningen. Om kraven inte uppfylls har vi med stöd av livsmedelslagen möjlighet att använda vissa sanktioner för att tvinga verksamheter att komma tillrätta med bristerna.

Vår kontroll stöds av följande lagstiftning:

- Förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll av foder- och livsmedelslagstiftningen.
- Livsmedelslagen (SFS 2006:804)
- Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll av livsmedel (LIVSFS 2005:21)
- Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20)
- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien
- Förordning (EG) 178/2002 om allmänna krav och principer för livsmedelslagstiftningen.

Metod

Kontrollen gjordes inom ramen för planerad kontroll och utan att föränmälas. Alla restauranger och gatukök som ingick i projektet kontrollerades enligt en framtagen checklista som finns bifogad till denna rapport. Checklistan omfattade kontrollfrågor kring verksamhetens hantering, spårbarhet och presentation samt uppgifter om det aktuella prov som togs på varje verksamhet.

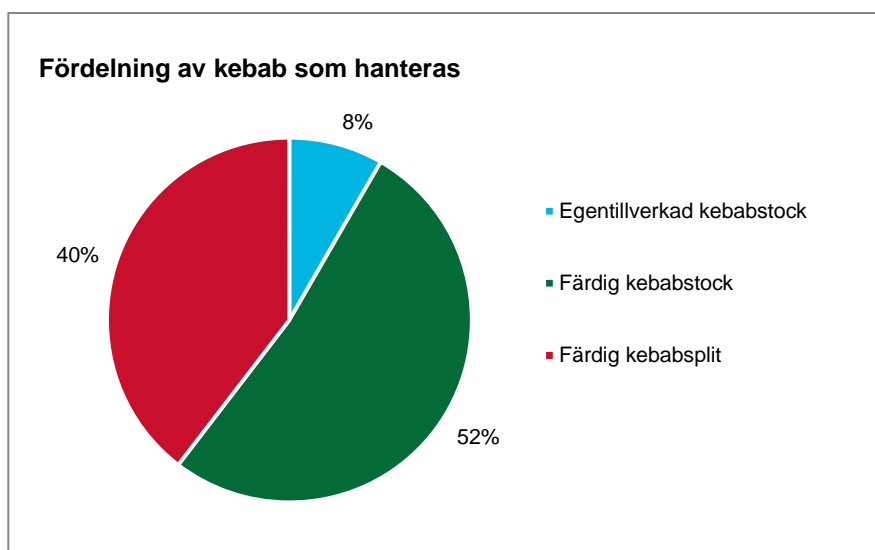
Provtagning

Den kebab som saluförs på restauranger och gatukök som ingår i projektet provtogs för verifiering av verksamhetens rutiner. Provet togs på tillagad kebab som fanns tillgänglig för försäljning. Uppgifter om det aktuella provet noterades i checklisten för att kategorisera vilken typ av kebab som användes (egentillverkad, färdig kebabstock eller färdig kebabsplit) samt vilka processer som produkten genomgått innan provtagningen. Provet skickades till vårt upphandlade laboratorium för mikrobiologisk analys. De parametrar som undersöktes var hygienindikatorerna: totalt antal aeroba mikroorganismer, enterobacteriaceae och koagulapositiva stafylokocker. Ett referensprov erbjöds och lämnades till verksamheten om de önskade det.

Resultat

Projektets omfattning

Miljöförvaltningen utförde mellan juni och september 48 inriktade kontroller på verksamheter som hanterar kebab. Provtagning utfördes på 47 av kontrollerna och resultatet av varje kontroll har sammanställts i form av en checklista. Verksamheterna har kategoriserats beroende på vilken typ av kebab som hanterats och grupperats i *egentillverkad kebab*, *färdig kebabstock* och *färdig kebabsplit*. Totalt ingick fyra verksamheter som hanterade egentillverkad kebab, 25 använde färdig kebabstock och 19 använde färdig kebabsplit, se nedanstående diagram.



Figur 1. Diagrammet visar fördelningen av den kebab som verksamheterna i projektet hanterade.

Sammanställning av inspektionerna

Av de 48 kontroller som utfördes konstaterades avvikelser kopplat till verksamhetens hantering av kebab på 18 verksamheter, vilket motsvarar 38 procent. Vissa av de kontrollerade verksamheterna hade avvikelser inom flera processer och därför konstaterades totalt 42 avvikelser kopplat till kebabhantering. Nedanstående tabell visar hur avvikelserna varierade beroende på vilken typ av kebab som verksamheterna använts.

Tabell 1. Visar fördelningen av avvikelser som konstaterats kopplat till vilken typ av kebab som verksamheten hanterar.

TYP AV KEBAB	Antal aktuella verksamheter	Med avvikelse	Totalt antal avvikelser	Andel med avvikelse
Egentillverkad kebabstock	4	1	2	25 %
Färdig kebabstock	25	12	28	48 %
Färdig kebabsplit	19	5	12	26 %
Totalt	48	18	42	38 %

Resultatet visar att andelen kontroller där minst en avvikelse konstaterades är högre på verksamheter som hanterade färdig kebabstock. Detta beror troligen på att hanteringen av kebabstock innebär fler processer och ställer högre krav på kunskap i verksamheterna. Tyvärr lever en stor andel av dessa verksamheter inte upp till dessa krav fullt ut, och det är därför viktigt att vi fortsatt prioriterar kontrollen av denna typ av kebabhantering.

Nedan följer en sammanställning som visar i vilka processer i kebabhantering där avvikelser konstaterades. Antal aktuella verksamheter varierar i tabell 2 på grund av att alla verksamheter inte utför alla processer. Kontroll har därför inte kunnat utföras på samtliga processer i alla verksamheter.

Tabell 2. Visar fördelningen av avvikelser för respektive process

PROCESS	Antal aktuella verksamheter	Med avvikelse	Andel med avvikelse
Mottagningskontroll	48	7	15 %
Upptining	44	1	2 %
Tillagning	48	8	17 %
Varmhållning	33	10	30 %
Nedkylning	32	10	31 %
Återupphettning	32	6	19 %

Störst andel avvikelser konstaterades i processerna varmhållning och nedkylning. Båda dessa processer är känsliga vilket ställer stora krav på att de utförs på ett ändamålsenligt sätt och att verksamhetens egna kontroller fungerar. Detta måste göras för att verksamheterna själva ska kunna upptäcka brister i rutiner och utrustning och vidta åtgärder i ett tidigt skede.

Av de tio avvikelser som konstaterades inom processen varmhållning berodde sex stycken på att verksamheterna förvarade kebabben vid en otillräcklig temperatur. Resterande fyra avvikelser som konstaterades gällande varmhållning berodde på att verksamheterna hade bristande egna

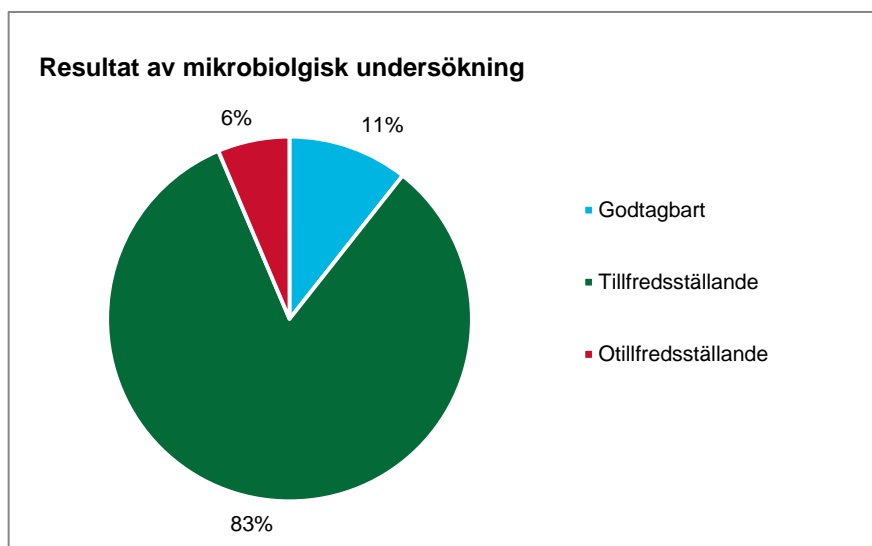
kontroller av att deras process fungerar. Dessa avvikelser har i huvudsak följts upp genom extra kontroller eller att verksamheten fått komma in med en åtgärdsplan med uppgifter om hur bristerna kommer att åtgärdas, vilket följs upp vid kommande kontroller.

Av de tio avvikelser som konstaterades inom processen nedkylning berodde sju på att verksamheterna hade bristande interna kontroller och tre avvikelser på att verksamheten utförde processen på ett olämpligt sätt. Där brister konstaterades i processen har extra kontroll utförts för att säkerställa att avvikelserna åtgärdats. Verksamheter som fått avvikelse på grund av bristande egna kontroller har följts upp antingen via extra kontroll eller att verksamheten inkommit med en åtgärdsplan och redogjort för hur det framöver kommer kontrollera processen.

Vid spårbarhetskontrollen som utfördes inom projektet har samtliga verksamheter kunnat redogöra för var de köper in sin kebab och att informationen överensstämmer med presentationen i menyer. Vi ser väldigt positivt på att inga verksamheter hade några brister i detta kontrollområde då våra inspektioner sedan en tid tillbaka haft ett ökat fokus på just spårbarhet och att uppgifterna i menyn motsvarar det som serveras.

Sammanställning av provtagning

Avdelningen för livsmedelskontroll inhämtade totalt 47 prover på kebab som skickades till laboratorium för mikrobiologisk analys. Varje prov har sammanställts i en analysrapport där ett rådgivande utlåtande utifrån Livsmedelsverkets riktlinjer begärdes. Utlåtandet kategoriseras i nivåerna *Tillfredsställande*, *Godtagbart* och *Otillfredsställande*. *Tillfredsställande* innebär att resultatet varit bra och provtagningen indikerar inte på några bristande processer. Resultatet *Godtagbart* innebär att resultatet är bra men företaget behöver vara observant på sina processer och vidta eventuella åtgärder för att undvika ett otillfredsställande resultat. *Otillfredsställande* innebär att verksamheten behöver se över sin processhygien eller val av råvaror. En sammanställning av resultatet framgår i figur 2, se nedan.



Figur 2. Visar resultaten av de 47 mikrobiologiska prover som analyserats under projektet.

Provtagningen resulterade i 39 *Tillfredsställande*, 5 *Godtagbara* och 3 *Otillfredsställande* resultat. Samtliga av resultaten som fått utlåtandet *Otillfredsställande* har följts upp med ny provtagning för att säkerställa att åtgärder har vidtagits. Provtagning har i alla dessa tre fall visat sig vara en lämplig metod för att verifiera verksamheternas processer, särskilt i de fall där inga avvikelser konstaterats i samband med besöken på plats (och bristerna därför inte kunnat upptäckas på annat sätt).

Slutsatser

Avdelningen för livsmedelskontroll ser allvarligt på att en stor andel av verksamheterna som säljer kebab har brister i sin hantering och kommer fortsätta att prioritera frågan. Särskilt anmärkningsvärt är att det verksamheter med en mer omfattande hantering som använder kebabstockar har en större andel avvikelser kopplat till kebabhanteringen. Bristerna kan i många av fallen härledas till att de som arbetar med kebab saknar tillräcklig kompetens inom livsmedelssäkerhet, vilket gör det svårt för verksamheterna att ha en väl fungerande egen kontroll i sin verksamhet.

Resultatet av provtagningen för att verifiera verksamheternas processer bedömer vi som positivt då 94 procent av verksamheterna hade ett *tillfredsställande* eller *godtagbart* resultat. Resterande verksamheter har följts upp med kompletterande provtagning där resultatet blivit *tillfredsställande*. Avdelningen för livsmedelskontroll kommer att ha fortsatt fokus på kebabhanteringen vid inspektioner, då det bedöms medföra stora risker om processerna inte fungerar.

Figur-register

<i>Figur 1.</i>	<i>Diagrammet visar fördelningen av den kebab som verksamheterna i projektet hanterar.....</i>	<i>7</i>
<i>Figur 2.</i>	<i>Visar resultaten av de 47 mikrobiologiska prover som analyserats under projektet.</i>	<i>9</i>

Tabell-register

<i>Tabell 1.</i>	<i>Visar fördelningen av avvikelser som konstaterats kopplat till vilken typ av kebab som verksamheten hanterar.....</i>	<i>8</i>
<i>Tabell 2.</i>	<i>Visar fördelningen av avvikelser för respektive process.....</i>	<i>8</i>

Referenser

Livsmedelsverkets kontrollwiki (kontrollwiki.livsmedelsverket.se)

Bilagor

Bilaga 1. Checklista som används som underlag vid kontrollerna