

I mars 2009 kontrollerade Miljö & Hälsoskydds livsmedelsinspektörer kebabhanteringen hos 24 pizzerior och restauranger i Kungsbacka. Resultatet visar bland annat på för långsam temperatursänkning vid nedkylning och likaledes för långsam temperaturhöjning vid uppvärmning. De verksamheter som visade brister kommer att få ökad information samt uppföljande besök.

För att säkerställa livsmedel av god kvalitet för Kungsbackas invånare kontrollerar förvaltningen för Miljö & Hälsoskydd kontinuerligt alla kommunens restauranger, gatukök, och matbutiker. Under 2008 genomförde Miljö & Hälsoskydd ungefär 350 livsmedelsinspektioner i kommunen.



Kungsbacka

Kungsbacka kommun • 434 81 Kungsbacka • Telefon 0300-83 40 00
kommun@kungsbacka.se • www.kungsbacka.se



Kolla på Kungsbacka

Miljö & Hälsoskydd
Rapport 1:2009



Kollad kebab

Kontroll av hanteringen av kebab
på pizzerior och restauranger i
Kungsbacka

KUNGSBACKA KOMMUN

Sammanfattning

Vid inspektioner senaste åren har flertal brister och avvikelser noterats gällande kebabhanteringen hos kommunens pizzerior och restauranger. Bristerna har bland annat varit för låg temperatur vid varmhållning, bristande kunskap om hur nedkylning och återuppvärmning skall ske och bristande rengöring av kebabkniven. Resultatet av projektet konstaterar att dessa brister fortfarande är vanligt förekommande.

En checklista med specifika frågor gällande kebabhanteringen togs fram och användes vid besöken hos verksamheterna. Totalt omfattades projektet av 24 verksamheter, pizzerior och restauranger. 18 av dessa använder kebabspett som grillas på kebabgrill och sex av dem använder färdiggrillad skivad fryst kebab som värms upp efter beställning.

Resultatet av projektet visar att upptining och hantering av kebabspett liksom varmhållning hos de flesta görs på ett bra sätt. Majoriteten varmhåller i två till fyra timmar och kasserar sen det som är kvar, vilket är ett korrekt sätt att arbeta på. Återuppvärmning och nedkylning är två hanteringssteg som inte sköts lika bra. Återuppvärmning skall ske snabbt till en temperatur på över 70 grader. Hos en tredjedel av verksamheterna läggs den kalla kebaben, som ligger i en kall kantin, direkt ner i vattenbadet och temperaturen höjs då alldeles för långsamt. Verksamheterna har när det gäller nedkylningen ofta inte lämplig utrustning för att kyla ner sin kebab enligt kraven som är temperatursänkning ner till under åtta plusgrader inom fyra timmar. Skriftliga rutiner för de olika hanteringsstegen finns hos de flesta verksamheter, men rutinerna är inte alltid anpassade efter verksamhetens arbetsrutiner utan mer generellt utformade.

Bakgrund

Vid inspektioner senaste åren har flertal brister och avvikelser noterats gällande kebabhanteringen hos kommunens pizzerior och restauranger. Bristerna har bland annat varit för låg temperatur vid varmhållning, bristande kunskap om hur nedkylningen skall ske på ett säkert sätt och bristande rengöring av kebabkniven. De uppmärksammade avvikelserna föranledde detta projekt där vi tagit fram fördjupade frågor som rör kebabhantering.

MÅL

Målet med projektet var:

- Att inspektera alla livsmedelsanläggningar i Kungsbacka kommun som hanterar kebab.
- Att ta reda på vilken typ av kebab som används, spett eller färdigskivad.
- Att genom intervjuer med livsmedelsföretagarna få reda på hur de hanterar sin kebab.
- Att ta reda på hur livsmedelsföretagarnas egenkontroll ser ut gällande rutiner för kebabhanteringen.
- Att åstadkomma förbättrad livsmedelshantering där så behövs.

Genomförande

DELTAGANDE VERKSAMHETER

De verksamheter som omfattades av projektet var pizzerior och restauranger som hanterar kebab, totalt 24 stycken. Verksamheter med fryst, färdigskuren kebab fick också besök i samband med projektet, men denna hantering är inte lika riskfylld och omfattande som grillning av spett och alla frågor i den framtagna checklistan var då inte aktuella.

TIDSPLAN

Projektet genomfördes under mars månad 2009 och besök gjordes hos verksamheterna under vecka 12.

METOD

En checklista med specifika frågor gällande kebabhanteringen togs fram och användes vid besöket hos verksamheten. Inspektionerna genomfördes oanmälda och omfattade endast på förhand utvalda delar av verksamheten. Kebabhanteringen var den huvudsakliga inriktningen men även tre kontrollområden i checklistan för detaljhandeln kontrollerades vid besöken, dessa var utbildning, personlig hygien och rengöring. Ingen provtagning på kebab gjordes.

Resultat

UPTINING OCH GRILLNING

Totalt omfattades projektet av 24 verksamheter, pizzerior och restauranger. 18 av dessa använder kebabspett som grillas på kebabgrill och sex av dem använder färdiggrillad, skivad, fryst kebab som värms upp efter beställning. Storleken på spetten varierar från fem kilo upp till 30 kilo, där 20 kilo är vanligast. De flesta verksamheter varierar storleken på spettet olika dagar i veckan beroende på efterfrågan.

Upptining sker oftast i kylskåp, 16 av verksamheterna anger att de lägger in kebaben i kylan kvällen innan de tänkt använda den. Fem av verksamheterna tar spetten direkt från frysen och sätter på grillen. En anger att de tinar spettet i pizzaugnen och två att de har det framme i rumstemperatur.

Kebabgrillarna startas upp på förmiddagen när verksamheten öppnar, mellan kl. 10-11 och 16 av de 18 som hanterar spett låter grillen vara igång oavbrutet och de skär ner kebabköttet allt eftersom det är färdiggrillat och tills spettet är slut. Två verksamheter stänger av grillen under dagen när de inte behöver mer kebab för tillfället och startar sedan upp grillen igen när mer kebab behövs.

VARMHÅLLNING

17 av verksamheterna varmhåller kebaben efter de skär ner den från spettet. En verksamhet grillar, skär ner, kyler ner med det samma utan att varmhålla och återuppvärmer sedan efter beställning. De som har färdiggrillad och fryst kebab värmer alltid upp portionsvis efter beställning.

Hos tio verksamheter sker varmhållning i max två timmar, fyra anger att de varmhåller kebaben mellan tre till

fyra timmar och två verksamheter varmhåller fem till sju timmar. 65 procent slänger kebaben efter varmhållningen, övriga kyler ner för att använda senare.

Av de 17 som varmhåller kebaben har 15 stycken en skriftlig rutin för hur varmhållning ska ske, gränsvärden, frekvens av kontroller och dokumentation finns hos tio av dessa. Fyra verksamheter gör kontroller som dokumenteras en gång/dag, en verksamhet dokumenterar 2-3 gånger/vecka, sex dokumenterar en gång/vecka. Övriga sex verksamheter som varmhåller sin kebab dokumenterar inte varmhållningen.

NEDKYLNING OCH ÅTERUPPHETTNING

Nedkylning görs hos 17 verksamheter där 54 procent gör det i kylskåp, 24 procent på arbetsbänken, 12 procent i vattenbadet, 5 procent i frysen och 5 procent i nedkylningsskåp.

Av de 17 som kyler ner kebab har åtta verksamheter en skriftig rutin för hur nedkylning ska göras, fem av dessa har angivna gränsvärden och fyra har beskrivit sina korrigerande åtgärder. Endast två av verksamheterna dokumenterar sina temperaturkontroller vid nedkylning.

Återupphettning sker hos 63 procent av verksamheterna i pizzaugnen eller på stekbordet, 29 procent värmer i vattenbadet och 8 procent i mikrovågsugn. Av de 24 som utför återupp-värmning har tio stycken en skriftlig rutin, åtta av dessa innehåller gränsvärden och fem omfattar korrigerande åtgärder. Dokumentation av återupphettning görs av fem verksamheter, 1-2 gånger/vecka. Tio verksamheter anger att de varmhåller kebab efter återupphettning medan 14 inte gör det.

HANTERING

Två av 24 verksamheter har lämnat in kebab på mikrobiologisk analys, båda dessa fick resultatet tjänligt.

Alla verksamheter som grillar spett skär kebaben med elektrisk kebabkniv eller en vanlig kniv. Kniven förvaras bredvid grillen på tallrik eller liknande hos alla utom en verksamhet, där läggs kniven i kylan. Rengöring av kebabkniven sker vid slutet av dagen/grillningen hos tio verksamheter, fem stycken diskar den 2 gånger/dag och fyra stycken diskar den 3 gånger/dag.

Slutsatser

Upptining och hantering av kebabspett gör de flesta på ett bra sätt. Att tina i kyl under natten eller att ta spettet direkt från frysen till grillen är de bästa sätten att hantera kebabspetten. Upptining i rumstemperatur eller i pizzaugnen innebär risk för bakterietillväxt. Upptining av den färdiga frysta kebaben sker på bästa sätt i kyl under cirka 12 timmar vilket alla verksamheterna med denna typ av kebab gör.

Att grillen stängs av under dagen när kebabspettet fortfarande sitter kvar är inte vanligt. De flesta grillar spettet och skär ner allt eftersom det är klart och när spettet är slut grillar de inte mer den dagen. Detta tyder på att de flesta verksamheter har förstått att det är en stor risk med att ha spettet framme i rumstemperatur på en avstängd grill. Varmhållning sker hos de flesta på ett bra sätt. Majoriteten

varmhåller i två till fyra timmar och kasserar sen det som är kvar, vilket är ett korrekt sätt att arbeta på. Rekommenderad tid för varmhållning är två timmar men upp till fyra timmar godtas. Varmhålls mat över två timmar sker framförallt en kvalitetsförsämring men även bakterier har tid att föröka sig ju längre tid som går om temperaturen inte är tillräckligt hög. Tid, temperatur och näring är de avgörande parametrarna när det gäller bakterietillväxt, lång tid i en gynnsam temperatur samt tillgång till näring ger maximal tillväxt. Det är viktigt att temperaturen på varmhållen mat alltid är över 60 grader.

Återuppvärmning är en vanlig avvikelse som uppmärksamats under projektet. Återuppvärmning skall ske snabbt till en temperatur på över 70 grader. Hos en tredjedel av verksamheterna läggs den kalla kebaben, som ligger i en kall kantin, direkt ner i vattenbadet. Vattenbadet håller ca 70-80° och kebaben har ingen möjlighet att bli tillräckligt upphettad på detta viset. Temperaturen ökar långsamt vilket gynnar bakterietillväxten. Återupphettning bör ske på stekbord, i pizzaugn eller i mikrovågsugn så att temperaturen snabbt kommer upp till över +70 då en avdödning av eventuella bakterier sker. Sedan kan kebaben läggas i vattenbadet där den ska hålla minst 60 grader i max fyra timmar.

Nedkylning är också ett problemområde. Ofta har inte verksamheterna lämplig utrustning för att kyla ner sin kebab enligt kraven som är temperatursänkning ner till under åtta plusgrader inom fyra timmar. Om en varm kantin med kebab ställs in i ett vanligt kylskåp där andra livsmedel förvaras stiger temperaturen på övriga livsmedel och dessa kan ta skada (förkortad hållbarhet, bakterietillväxt). Den varma kebaben kyls ner för långsamt om inte kylskåpet har tillräcklig effekt att kyla. Bakterietillväxt är då en stor risk. Ofta är det brist på kunskap, brist på utrymme i lokalen och/eller ekonomiska skäl till att nedkylningsskåp saknas.

Skriftliga rutiner för de olika hanteringsstegen finns hos de flesta verksamheter, rutinerna är inte alltid anpassade efter verksamhetens arbetsrutiner utan mer generellt utformade. Temperaturgränser, korrigerande åtgärder och dokumentation av temperaturkontroller saknas dock hos de flesta. Rutiner skall vara anpassade efter varje verksamhet och hur arbetet ske där, detta för att personalen lätt ska kunna läsa hur de ska göra i olika arbetsmoment, vilka kontoroller som ska göras och vilka åtgärder som ska vidtas om till exempel en temperatur inte stämmer.

Uppföljning

Ett informationsblad där de vanligaste avvikelserna anges samt förslag på åtgärder gällande kebabhanteringen har skickats ut till verksamheterna.

De verksamheter som hade allvarliga brister och där Miljö & Hälsoskydd gör bedömningen att vidtagna åtgärder behöver kontrolleras kommer att få ett uppföljande besök den närmaste månaden. Mindre allvarliga avvikelser kommer att följas upp vid nästa planerade inspektion hos respektive verksamhet.