

december 2004

projekt
RAPPORT

MILJÖKONTORET

Restauranger

Tillsynsprojekt 2004



Åsa Fredriksson



Adress: Miljökontoret, Residensgatan 23, 971 85 LULEÅ **Besök oss:** Residensgatan 23
Telefon: 0920-29 30 00 **E-post:** Miljokontoret@lulea.se **Hemsida:** www.lulea.se/miljokontoret/

SAMMANFATTNING

Under våren 2004 har miljökontoret genom en riktad tillsynsinsats inspekterat 18 stycken restauranger. Syftet var att kontrollera egenkontrollen samt hur hanteringen av livsmedel fungerar.

Resultatet visar tydligt brister i livsmedelsverksamheterna som dålig rengöring av golv, väggar, inredning och arbetsytor samt eftersatt underhåll i livsmedelslokaler. Vidare finns brister vid vissa hanteringsmoment av livsmedel som t ex nedkylning av färdiglagad mat. Många företag saknar aktiv nedkylningsutrustning. Vid inspektionerna framkom även brister i företagets egenkontroll. Alla företagens egenkontrollprogram är i behov av revidering, då det krävs rutiner kring ett flertal punkter som personalhygien, rengöring mm. En del livsmedelsprover uttogs vid inspektionerna. Totalt blev 12% av proverna tjänlig med anmärkning och 2% otjänliga. Resultatet från proverna kan sägas ha ett samband med hur hanteringen fungerar hos företagen.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. SYFTE	1
2. BAKGRUND	1
3. MÅL	1
4. METOD OCH MATERIAL	1
4.1 Checklista	1
5. RESULTAT	2
5.1 Myndighetsdokument	2
5.2 Egenkontrollprogram	2
5.3 Förvaring	2
5.4 Beredning	3
5.5 Rengöring	3
5.6 Underhåll	3
5.7 Personal	3
5.8 Provtagning av livsmedel för mikrobiologisk analys	3
DISKUSSION	4
SLUTSATS	5

Bilaga 1 Checklista för manuell inspektion av storhushåll

Bilaga 2 Informationsmaterial – Buffébord/julbord – Lite
hygieninformation och annat matnyttigt

Bilaga 3 Informationsmaterial - Handtvätt

1. SYFTE

Syftet var att kartlägga hur det ser ut i restaurangbranschen vad avser efterlevnaden av egenkontrollen samt i övrigt hanteringen av livsmedel. I samband med inspektionerna utfördes även tillsyn enligt tobakslagen vad gäller rökfri avdelning.

2. BAKGRUND

Restauranger som tillagar mat har en omfattande verksamhet som innefattar många känsliga hanteringsmoment. Erfarenheter från tidigare tillsyn har visat på dåligt fungerande egenkontroll, brister vad gäller underhåll i livsmedelslokalen, hantering, rengöring och personalhygien. Projektet innefattar även PIK-projektet för länet som är en fortsättning på tidigare PIK-projekt gällande egenkontroll inom storhushåll. Syftet med PIK-projektet är att kartlägga egenkontrollen med hjälp av checklistan för datoriserade inspektioner för att se om egenkontrollen förbättrats sedan förra omgången. I samband med tillsynen kontrolleras även bestämmelserna i tobakslagen. Enligt miljökontorets verksamhetsplan LI 14 skulle 71 stycken anläggningar inspekteras år 2004. Antalet restauranger hade ökat till 83 stycken efter det att planeringen gjorts. Tid som avsattes på projektet var totalt 3,3 personmånader fördelat på tre personer.

3. MÅL

Öka restaurangernas förståelse om det egna ansvaret att producera säker mat samt att egenkontrollen skall fungera i restaurangerna.

4. METOD OCH MATERIAL

En projektplan har upprättats av projektledaren och godkänts av miljöchefen. Livsmedelsverket har tagit fram en särskild checklista för manuell inspektion av storhushåll, se bilaga 1. Denna checklista har använts vid varje inspektion. Varje punkt i checklistan kontrolleras vid inspektion och det finns fyra stycken färdiga bedömningsgrunder d v s *utan avvikelse, avvikelse, allvarlig avvikelse samt ej kontrollerat*. Valet mellan avvikelse eller allvarlig avvikelse är förbestämd i checklistan. Inspektörens roll är att kontrollera om avvikelserna förekommer eller inte. Efter utförd inspektion blir företaget antingen godkänd eller underkänd. Fördelen med checklistan är att allvarligheten av bristen i förväg är värderad, vilket också medför att det blir en mer likvärdig bedömning inspektörer emellan i hela landet.

Som en inledning till projektet användes en dag av projektgruppen för gemensam inspektion i en restaurang, för att alla skulle göra samma bedömning vid de fortsatta inspektionerna.

Vidare lämnades en särskild information till företagen om hur livsmedel på buffébord/julbord ska hanteras på ett bra sätt, se bilaga 2 samt information om handtvätt, se bilaga 3. I samband med tillsynen har kamera använts och foton har tagits i verksamheter där det varit befogat. Provtagning har utförts av lämpliga livsmedel t ex nedkyld färdiglagad mat och kalla rätter. För varje verksamhet som inspekterats har en inspektionsrapport skrivits och skickats till verksamhetsinnehavaren för respektive restaurang.

4.1 Checklista

Det som är nytt i samband med den nya checklistan är att större tyngd läggs på företagets egenkontroll. Begreppet egenkontrollprogram är mer utvecklat, det omfattar bl a rutiner för företagets policy kring olika frågor som underhåll av lokal

och utrustning, rengöringsprogram, anvisningar för personalhygien samt att planer finns för vilka åtgärder som ska vidtas när brister konstateras.

5. RESULTAT

Av det totala antalet restauranger på 83 stycken (71 stycken inplanerade enligt verksamhetsplan) som avsågs besökas har 18 stycken fått ett besök. Alla anläggningar hann ej få ett inspektionsbesök pga flera olika orsaker som att handdatorerna inte gick att använda då programvaran för checklistan inte fungerade, vilket innebar att varje inspektion tog längre tid än beräknat. Sjukdom och vård av barn samt andra oförutsedda händelser tog också tid från projektet.

5.1 Myndighetsdokument

Vid inspektion har det kontrollerats om verksamhetens hantering och lokal överensstämmer med livsmedelslokalens godkännande samt att vi har de rätta uppgifterna om vem som driver verksamheten. Det visade sig att 3 (17%) företag bytt ägare och inte lämnat in en anmälan om övertagande till miljönämnden. Detta är ett återkommande problem.

Av de inspekterade företagen så kunde 5 (28%) inte visa upp dokumentation från sitt befintliga egenkontrollprogram pga olika anledningar.

Totalt var det 44% som hade anmärkningar på sina myndighetsdokument.

5.2 Egenkontrollprogram

För 13 år sedan infördes kravet på livsmedelsföretagens egenkontroll. Vid inspektionerna konstaterades att en stor del av restaurangerna fortfarande missköter sin egenkontroll. Brister i livsmedelshanteringen har en direkt koppling till brister i egenkontrollen.

Alla besökta restaurangers befintliga egenkontrollprogram är i behov av revidering. Med anledning av dessa nya krav så har vi begärt in nya reviderade egenkontrollprogram från verksamhetsinnehavarna. De nya reviderade egenkontrollprogrammets innehåll för de olika företagen kommer att variera beroende på vilka typer av hanteringar som ingår i respektive företag.

5.3 Förvaring

En del hanteringsbrister uppmärksammades som samförvaring av oförpackad råvara och färdigvara i samma kylutrymme. Detta kan orsaka förorening av färdiga varor.

Hos ett flertal restauranger saknades termometrar i kyl- och frysutrymmen, vilket försvårar den dagliga kontrollen över att rätt temperatur hålls i de olika förvaringsutrymmena. En del frysar var i behov av avfrostning.

En betydande del av livsmedelshanterarna, 14 stycken (78%) förvarade livsmedel på golvet i torrforråd, kylutrymmen mm. I de flesta fall är det kartonger med innerförpackningar innehållande någon typ av livsmedel men även oförpackade livsmedel påträffades på golvnivå.

Kemisk-tekniska varor och städutrustning förvarades på olämpliga ställen i närheten av livsmedelshantering, t ex förvarades kemiska medel på hyllor ovanför arbetsbord.

5.4 Beredning

12 (67%) av restaurangerna fick en allvarlig avvikelse på otillfredsställande nedkylningsrutiner av värmebehandlade livsmedel. Aktiv nedkylningsutrustning saknades. Nedkylningsmomentet är ett av de känsligaste stegen i livsmedelshandlingen. De vanligaste sätten som uppmärksammades vid inspektionerna för att nedkyla värmebehandlade livsmedel var i rumstemperatur, vattenbad eller i ett kylutrymme där andra livsmedel förvarades. I ett fall nedkylde färdiglagad varm mat vid ett öppet fönster. Samtliga lösningar är en risk för bakterietillväxt, då de värmebehandlade livsmedlen inte hinner nedkylas till högst +8°C inom fyra timmar. Risken för bakterietillväxt är som störst i temperaturintervallet +20°- +40°C och ökar ju längre tid maten förvaras inom detta temperaturintervall. Vidare finns risk för förorening om färdigmat nedkyles oförpackad i samma utrymme som t ex råvaror eller vid ett öppet fönster. Varm mat som nedkyles i samma utrymme där andra livsmedel förvaras höjer också temperaturen på dessa.

5 stycken restauranger fick en allvarlig avvikelse för att livsmedel tinades i rumstemperatur, vilket innebär att ytan på frysta livsmedel tinar snabbare än de inre partierna i livsmedel och detta kan medföra tillväxt av mikroorganismer.

I en restaurang påträffades smörkräm i rumstemperatur. Företaget uppgav att de alltid förvarade livsmedlet i rumstemperatur. Det är en allvarlig avvikelse att restaurangen inte förstod att det aktuella livsmedlet måste förvaras i kyla.

5.5 Rengöring

Rengöring av golv, väggar, tak, inredning, fettfilter, ventilationskåpa och don var bristfällig hos 12 (67%) restauranger. Att så många fick avvikelse är inte godtagbart. 6 restauranger fick också allvarlig avvikelse på rengöring av arbetsytor och utrustning eftersom dessa ytor kommer i direkt kontakt med livsmedel och kan medföra förorening av mikroorganismer.

5.6 Underhåll

Avvikelse på underhåll fick 11 (61%) restauranger och gällde främst slitna golv, väggar, tak, inredning och utrustning. 5 (28%) restauranger fick avvikelse på trasiga tätninglistor i kylar och frysar samt arbetsredskap och ytor. Trasiga tätninglistor är svåra att hålla rena men den största risken är att rätt temperatur i kylutrymmet kan vara svår att hålla. En sliten lokal är en risk i handlingen då städningen försvåras vilket i sin tur kan medföra att bakterier finns kvar i de slitna ytorna.

5.7 Personal

En avvikelse som uppmärksammades var att 8 (44%) restauranger saknade flytande tvål och engångshanddukar av papper vid handtvättställen. Avsaknad av flytande tvål och papper innebär att en godtagbar handhygien inte kan uppnås. En bristfällig handhygien är samtidigt den största orsaken till spridning av bakterier till livsmedel. Ett antal restauranger saknar ett separat handtvättställ. Handtvätt sker i andra hoar som t ex används för sköljning av livsmedel, vilket kan medföra korskontamination.

5.8 Provtagning av livsmedel för mikrobiologisk analys

Totalt har 51 stycken prover tagits. Av dessa blev 6 stycken (12%) av proverna tjänliga med anmärkning och en (2%) otjänlig. De vanligaste mikroorganismerna

som påträffades vid analys var totalantal aeroba mikroorganismer, enterobacteriaceae, jästsvamp. Dessa mikroorganismer indikerar brister i hanteringen som t ex felaktig förvaringstemperatur, bristfällig handtvätt och dålig rengöring av utrustning och redskap. I en restaurang påträffades bacillus cereus i ärtsoppa. Ärtsoppan blev otjänlig. Bacillus cereus i ärtsoppa är ett typexempel på att nedkylningen av ärtsoppan inte fungerat på ett tillfredsställande sätt. Bacillus cereus är en matförgiftningsbakterie som kan medföra allvarliga sjukdomstillstånd hos människor. I detta fall har det till miljökontoret inte inkommit någon anmälan om insjuknande i matförgiftning efter att kunder på aktuell restaurang ätit av nämnda ärtsoppa.

DISKUSSION

Av de 18 restaurangerna som inspekterades blev alla underkända. Anledningen till detta är främst att det nu krävs olika rutiner i egenkontrollen enligt SLV:s datoriserade checklista. Krav på rutiner har inte funnits tidigare i egenkontrollen.

Resultatet från inspektionerna visade även att 44% av restaurangerna hade allvarlig avvikelse på sina myndighetsdokument. Dessa avvikelser gällde främst att företagen inte meddelat ägarbyte. För att komma till rätta med problemet att livsmedelsföretagen inte anmäler ägarbyte, så kanske problemet kan undvikas genom att t ex ett informationsbrev skickas ut till alla livsmedelsföretag med diverse information över vad som är viktigt att känna till som livsmedelsföretagare. Vidare kunde ett antal företag inte visa upp sitt befintliga egenkontrollprogram.

Vad gäller egenkontrollen har krav ställts på att alla besökta företag ska arbeta fram rutiner för personalhygien, rengöring, underhåll mm för att säkerställa en bra hantering.

I en kommande förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien, som träder i kraft den 1 januari 2006, tydliggörs företagans ansvar i fråga om säkra livsmedel. Företagarna ska följa fastställda regler i fråga om god hygienpraxis dvs att grundförutsättningar för livsmedelshanteringen finns (som att produkterna förvaras i rätt temperatur, att rengöringsrutiner och rutiner för personalhygien finns mm). Alla livsmedelsföretag ska dessutom arbeta fram en HACCP-plan. Krav på HACCP finns delvis redan, men i den kommande förordningen skärps kraven. De nya reviderade egenkontrollprogrammen med HACCP-plan ska **före den 1 januari 2006** tas fram av samtliga livsmedelsföretag.

Många saknade termometrar i sina kylar och frysar, detta borde vara en självklarhet hos alla restauranger, då de annars inte kan garantera för konsumenten att livsmedlet som serveras har hanterats på rätt sätt.

Så många som 78% av restaurangerna fick avvikelse för att de förvarade livsmedel på golvet. I de flesta var livsmedlen inuti en innerförpackning i ytterkartong. Kartonger med livsmedel i golvnivå försvårar rengöringen i livsmedelslokalen samt det finns risk för förorening av livsmedlet från smuts i golvnivå.

En av de allvarligaste avvikelserna var avsaknad av aktiv nedkylningsutrustning för nedkylning av värmebehandlad mat till kyltemperatur. 67% av restaurangerna saknade acceptabel utrustning. Vid inspektionerna påträffades många oacceptabla

sätt att kyla ner varm mat. Krav har ställts på företagen att införskaffa nedkylningsutrustning.

Avvikelse i rengöring förekom hos 67% av företagen. Detta tillsammans med att 61% av företagen hade underhållsbrister visar på avsaknad av ett fungerande egenkontrollsystem där både rengöringsrutiner och åtgärdsplan för underhåll ska finnas. Då lokalernas underhåll är eftersatt uppstår lätt även rengöringsbrister eftersom det är svårt att rengöra slitna och ojämna ytor.

Avvikelse i personalhygien dvs avsaknad av flytande tvål och engångshanddukar av papper förekom hos 44% av restaurangerna, vilket är mycket anmärkningsvärt. Till personalhygien hör att tvätta händerna och om flytande tvål och engångshanddukar av papper saknas vid handtvättställena är förutsättningen för god handhygien obefintlig. Vidare ska rena arbetskläder inkluderat hårskydd bäras för att skydda livsmedlet och avgränsa det från vardagskläder.

Vid analys av uttagna prover blev 12% tjänliga med anmärkning och 2% otjänligt. Resultaten visar på ett klart samband med brister i hanteringen av livsmedel.

De avvikelser som påvisats vid inspektionerna är markanta riskfaktorer för förorening och kvalitetsförsämring av livsmedel. De restauranger som hade avvikelser kring sin hantering måste ta fram eller förbättra sina rutiner så att de konstaterade avvikelserna inte återkommer med risk för matförgiftning.

Den som är ansvarig för sin restaurang ska följa de lagar och regler som gäller. Ansvar för att förebygga uppkomsten av avvikelser i verksamheten ligger helt och hållet på näringsidkaren. Information och rådgivning har givits i samband med utförda inspektioner.

Resultatet från denna tillsynsomgång är svår att jämföra med tidigare år eftersom inspektionerna nu utförts enligt SLV:s nya checklista. Oaktat den nya checklistans tuffare bedömningsgrund så är det inte acceptabelt med den mängd avvikelser som påträffats ute hos restaurangerna. Vad gäller de procentuella siffrorna på olika avvikelser från inspektionresultaten befarar miljökontoret att paralleller kan dras även till de restauranger som inte inspekterats vid denna tillsynsomgång.

Miljökontoret kommer vid nästa tillsynsomgång, om resultaten inte förbättrats, att i ännu större utsträckning meddela förelägganden och förbud. T ex hanteringsförbud kan bli aktuellt då någon specifik risk i hanteringen kan medföra allvarliga konsekvenser för de kunder som konsumerar livsmedel.

SLUTSATS

Slutsatsen från restaurangprojektet visar tydligt på att kunskap kring hantering, hygien och syftet med egenkontroll saknas hos en stor del av restaurangerna. Ett krav på grundutbildning i livsmedelshygien och hantering borde finnas för samtliga som avser att starta en livsmedelsverksamhet.

Checklista för manuell inspektion av storhushåll(med inspektionsrapport.)

Företagets namn: _____ **Datum:** _____

Kod	Kontrollpunkt	U A	A	A A	E K	Tidsplan för åtgärder
1	MYNDIGHETSDOKUMENT					
1.1	Överensstämmelse av godkännande, aktuell verksamhet och aktuell lokal					
1.2	Egenkontrollprogram (EKP)					
Antal avvikelser, myndighetsdokument						

2	DOKUMENTATION FRÅN VERKSAMHETENS EGEN ÖVERVAKNING	U A	A	A A	E K	Tidsplan för åtgärder
2.1	Utbildning					
2.2	Rengöring					
2.3	Underhåll av lokaler, inredning och utrustning					
2.4	Skadedjur					
2.5	Förpackningsmaterial					
2.6	Ankomstkontroll av varor och emballage					
2.7	Temperatur ankommande kylvaror					
2.8	Temperatur ankommande varm mat					
2.9	Lufttemperatur i kylar					
2.10	Lufttemperatur i frysar					
2.11	Nedkylning					
2.12	Varmhållning					
2.13	Återuppvärmning					
2.14	Temperatur diskmaskin					
2.15	Temperatur utlevererad kyld mat					
2.16	Temperatur utlevererad varm mat					
2.17	"Eget" vatten					
2.18	Korrigerande åtgärder					
2.19	Egenkontrollprogrammets innehåll och funktion					
Antal avvikelser, dokumentation av företagets egen övervakning						

3	VARUMOTTAGNING/LEVERANS	U A	A	A A	E K	Tidsplan för åtgärder
3.1	Varumottag/Leverans av varor					
4	FÖRVARING					
4.1	Förvaring av oförpackad animalisk råvara och oförpackade rotfrukter/jordiga grönsaker					
4.2	Förvaring av råvara och färdigvara					
4.3	Lagring av övriga livsmedel/avfall					
4.4	Termometer i kylar och frysar					
4.5	Avfrostning frysar					
4.6	Golvförvaring					
4.7	Förvaring av kemisk-tekniska varor och städutrustning					
5	BEREDNING					
5.1	Nedkylning					
5.2	Varmhållning					
5.3	Infrysning					
5.4	Upptining under kontrollerade former					
5.5	Kallskänkshantering					
5.6	Rotfrukts- och grönsakshantering					

Checklista för manuell inspektion av storhushåll(med inspektionsrapport.)

Kod	Kontrollpunkt	U	A	A	E	Tidsplan för åtgärder
		A		A	K	
6	RENGÖRING					
6.1	Fettfilter, ventilationskåpa och -don					
6.2	Golv, väggar, tak och inredning					
6.3	Arbetsytor					
6.4	Utrustning, köksredskap, förvaringskärl					
6.5	Handtvättställe					
6.6	Golvbrunnar					
6.7	Städmaterial					
7	SKADEDJURSSÄKRING					
7.1	Skadedjur					
8	UNDERHÅLL					
8.1	Tätninglistor kylar, frysar och dörrar					
8.2	Arbetsredskap och -ytor					
8.3	Golv, väggar, tak, inredning och utrustning					
9	SAMMANSÄTTNING/MÄRKNING					
9.1	Varumärkning kontra matsedel					
9.2	Spårbarhet					
10	PERSONAL					
10.1	Handtvättställe med flytande tvål och engångshanddukar					
10.2	Personlig hygien					
10.3	Omklädningsrum					

Antal avvikelser, genomförande av egenkontroll

--	--	--	--

Antal avvikelser, totalt

--	--	--	--

Kommentarer:

Företaget åtar sig att åtgärda konstaterade avvikelser i inom den tid som angivits vid respektive kontrollpunkt ovan.

För företaget

Företagets representant



Till berörda restauranger inom Luleå kommun

BUFFÈBORD/JULBORD - LITE HYGIENINFORMATION OCH ANNAT MATNYTTIGT

Att tänka på

- Var noggrann med handhygien. Tvätta alltid händerna före arbetet. Använd skyddskläder och hårskydd.
- Diska skärbrädan, knivar och andra redskap mellan olika arbetsmoment. Bänkytor och skärbräden skall vara rena och utan sprickor.
- Använd gärna smörgåspapper som underlag vid skivning, hackning mm av olika livsmedel.
- Rengör omsorgsfullt frukt och grönsaker innan de tas in i beredningsutrymme.
- Lägg inte upp mer av hygieniskt känsliga rätter än vad som beräknas gå åt på en halvtimme.
- Byt ut fat och karotter istället för att fylla på ytterligare mat.
- Ingen mat bör fyllas på i tomma fat eller karotter utan att de diskas.
- Duka så att gästerna inte behöver sträcka sig över andra rätter.
- Välj redskap som är utformade så att de inte glider ner i maten.

Varma rätter

- Låt kantiner och bleck, täckta med tättslutande lock, stå i värmeskåp fram till serveringen.
- Lägg lock på kantiner, bleck, karotter etc. om det blir uppehåll i serveringen.
- Ta inte fram för mycket mat åt gången, det gäller särskilt fiskrätter, skivat kött, köttbullar och liknande, som svalnar mycket snabbt.

POSTADRESS	BESÖKSADRESS	TELEFON/ VÄXEL	TELEFAX	E-POSTADRESS	POSTGIRO	BANKGIRO
Luleå Kommun Miljökontoret 971 85 LULEÅ	Residensgatan 23	DIREKT	0920-29-41 26	MOBILTELEFON	6 02 00-3	369-5483



Kalla rätter

- Använd väl kyllda råvaror vid beredning av rätter som ska serveras kalla.
- De kalla rätterna samt majonnäser, såser o dyl. bör vara väl kyllda innan de dukas fram.

Med hänsyn till livsmedlets hållbarhet och kvalitet i övrigt bör temperaturen i nedan angivna kylvaror inte överstiga följande gradtal.

+4°C

Färdiglagad mat som inte varmhålls
Marinerad, rökt eller gravad fisk

+2°C

Kokta kräftdjur

Kalla rätter placeras på kylt underlag eller i kylutrymme så att de håller högst +8°C under hela tiden då serveringen pågår.

Livsmedelsverket rekommenderar att färdiglagad mat vid varmhållning håller lägst +60°C och att varmhållning pågår högst två timmar för att inte riskera näringsvärde, smak och hygienisk kvalitet. För potatis gäller varmhållning i högst en timme.

MILJÖKONTORET

Handtvätt

*Livsmedelslagen ställer krav på handtvätt.
Läs mer om bakgrunden till det.*

Varför skall man tvätta händerna ?

Bakterier, virus och svamp (mikroorganismer) finns naturligt på våra händer. De flesta är harmlösa.

En del av mikroorganismerna kan dock i lämpliga förhållanden medföra sjukdomar, som matförgiftningar, influensa och andra infektionssjukdomar.

De här mikroorganismerna kallas patogena (sjukdomsalstrande). Via händerna sprider vi lätt dessa mikroorganismer från ett ställe till ett annat och framförallt till livsmedel, eftersom vi under dagens lopp rör många slag av ytor och föremål.

Varifrån får vi bakterier på händerna?

Vi kan få bakterier på händerna till exempel i samband med besök på toaletten, från dörrhandtag och ledstänger i offentliga lokaler, från pengar, av att vi tömmer soppsåsen eller rör vid näsan eller håret.

Om vi inte noggrant tvättar händerna efter besök på toaletten, kan vi till exempel sprida vidare bakterier från avföringen som t ex salmonella, E-coli och enterokocker.

Om vi inte tvättar händerna efter att vi rört vid näsan eller håret, kan vi föra vidare bakterien *Staphylococcus aureus*, en bakterie som allmänt trivs på huden, i sår, i svalget, i näsan och på händerna. Bakterien finns hos varannan människa. En del av *S.aureus* -stammarna producerar toxiner (gift) som orsakar matförgiftningar.

Bästa sättet att bryta bakteriernas framfart är att tvätta händerna

En bra handhygien är det effektivaste sättet att



- Områden som ofta missas vid handtvätt
- Områden som missas ibland
- Områden som inte missas

(Adapted from Taylor L (1978), An evaluation of hand washing techniques - I, Nursing Times, 12 January, pp 54-55)

hindra bakterier från att sprida sig och minska risken för matförgiftningar såväl i det egna köket som vid yrkesmässig matlagning.

Man ska alltid tvätta händerna noggrant innan man börjar laga mat eller då man vid matlagning börjar hantera nästa livsmedel.

Med råvaror för matlagning kan det komma in bakterier i köket som sprider sig från ett livsmedel till ett annat om man inte tvättar händerna emellan.

Handtvättningsteknik

En bra handtvätt tar ca 20 sekunder att genomföra. Händerna ska gnuggas ordentligt med tvål och varmt vatten. Handryggen, bägge sidorna av handen, mellanrummen mellan fingrarna och området runt naglar ska tvättas.

Händerna ska alltid torkas med engångshanddukar av papper. Ifall händerna torkar kan man använda fuktcreme morgon och kväll.



**Bakterier på hand efter att ha använt
toaletten och innan handtvätt**



**Bakterier på hand efter att ha hanterat
rått kött**



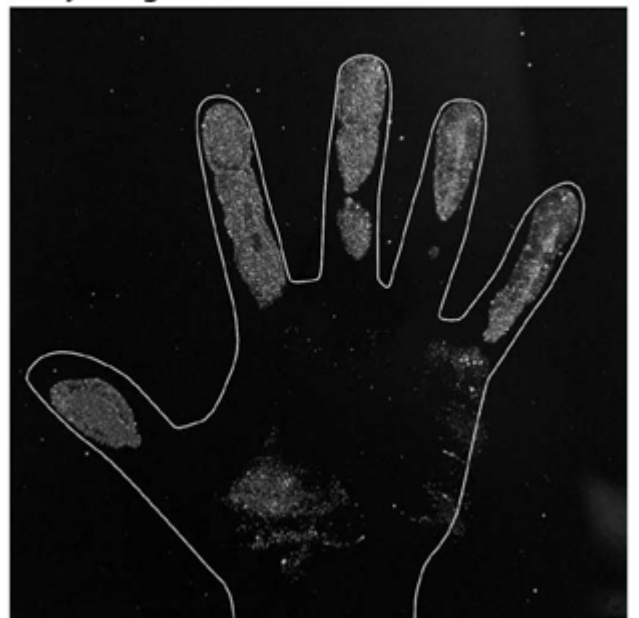
**Misslyckad handtvätt.
Ofta missar vi att tvätta tummen.**



**Bakterier på hand efter att ha använt en
gammal disktrasa**



**Bakterier på hand efter att ha hanterat
rå kyckling**



**Lyckad handtvätt.
Inga bakterier - ingen fara.**

