

# **Kontroll av upplärning och kompetens på restauranger och serveringar 2015**

---

## **Miljö- och hälsoskydd**



Rapportsammanställning: Ann-Charlotte Steneryd, juni 2015

---

**Postadress**

Falkenbergs kommun  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden  
311 80 Falkenberg

**Besöksadress**

Storgatan 27

**Telefon**

växel 0346-88 60 00

**E-postadress**

[miljo.halsa@falkenberg.se](mailto:miljo.halsa@falkenberg.se)

**Internet**

[www.falkenberg.se](http://www.falkenberg.se)

## **Bakgrund**

Kunnig och kompetent personal är en förutsättning för att den mat som serveras på en restaurang är säker att äta och att kunder inte vilseleds av hur maträtter presenteras i menyer. Livsmedelsföretagaren ansvarar för att personalen har den kompetens som behövs för att utföra sina arbetsuppgifter på ett ändamålsenligt sätt. Detta innebär bl.a. att personalen ska känna till risker och faror med livsmedelshanteringen och hur dessa förbyggs.

## **Resultat**

### **Kompetens**

Totalt kontrollerades 64 restauranger, gatukök och serveringar. Genom intervjuer kontrollerades livsmedelsföretagarens rutiner för att säkerställa personalens kompetens och personalens faktiska kunskaper.

En del företag hade tydliga och utarbetade rutiner för upplärning av ny och befintlig personal. De flesta hade emellertid ingen direkt plan för upplärning utan personalen instrueras efter behov. En del livsmedelsföretagare som inte själva arbetar i verksamheten uppgav att det förutsatte att övrig personal lär upp nyanställda. I dessa fall skulle en bättre styrning av upplärningen vara önskvärd. Många företag har personal med formell livsmedelsutbildning och generellt uppfattades den personal som intervjuades ha ändamålsenlig kompetens. På ett företag saknades rutiner för upplärning och här iaktogs hanteringsbrister som direkt kunde kopplas till bristfällig kompetens.

På frågan om hur personalen får kunskap svarade de flesta att det sker genom instruktioner på arbetsplatsen. Många har egen erfarenhet sedan tidigare och en del företag ser till att personalen får gå någon form av kurs. Flera företag uppgav att information om till exempel vilka regler som gäller och ny lagstiftning främst erhöles från miljö- och hälsoskyddsförvaltningen.

### **Övrigt**

I samband med besöken kontrollerades även lokaler, avfall, skadedjur och personlig hygien samt information om allergener vilket det kom nya regler om i december 2014. Enligt dessa ska kunder få information om allergener antingen skriftligt eller muntligt. Detta innebär att alla allergener ska redovisas skriftligt eller att det finns en skylt eller motsvarande där det framgår att personalen kan svara på frågor om allergener i maten. I annat fall ska varje kund tillfrågas om eventuell allergi.

Information om de nya reglerna hade skickats ut i förväg. Vid kontrollerna konstaterades att många företag hade satt upp en skylt om allergiinformation eller lagt in informationen i menyerna medan andra vidtog åtgärder i samband med besöket. Ett fåtal uppgav att de frågar varje kund.

På några anläggningar iaktogs bristfälligt underhåll men generellt var lokaler och utrustning i bra skick. Inga brister noterades avseende avfall, skadedjur och personlig hygien.

### **Nyttan med kontrollen**

Genom att göra en mer djupgående granskning av rutiner för upplärning och kompetens har företagen uppmärksamats på vikten av att ha genomtänkta tillvägagångssätt för att upprätthålla en god kompetensnivå hos personalen. Företagen har också uppmärksamats på de nya reglerna om allergiinformation och vidtagit åtgärder.

## **Fakta**

De 64 anläggningar som besöktes framgår av bilagan. Kontrollerna gjordes förannmält för att säkerställa att vi fick prata med ansvarig företagare. I samband med besöken kontrollerades bl.a. följande kontrollområden:

- Lokaler och utrustning (utformning och underhåll)
- Avfallshantering
- Skadedjur
- Personlig hygien
- Utbildning
- Information

<b>Anläggningar som kontrollerats</b>	
Barans Krog	Max
Björnhults golfrestaurang	McDonalds
Burger Inn	Mixed Asia
Burger King, Ullared	Thai-köket Ullared
Cafe Hjärtat	Nya Stationsgrillen
Café Slätten	Ocean
Carlsbergs personalrestaurang	Pizza House Ullared
Down Town	Pizzahörnan
Entill Pizzeria	Pizzaway
Falkenberg Fontänhus	Pizzeria Campino
Falkenberg Strandbad	Pizzeria Korv 1
Falkenbergs golfrestaurang	Rasta Ullared
Falkenbergs pizzeria	Restaurang Ekholmen
Församlingsgården, Falkenberg	RIA-gården
Gekås restaurang	Rose Garden Ullared
Glenn sportsbar	SIA-Landet Ullared
Grand Hotel	Skogstorps pizzeria
Gustaf Bratt	Slöinge Pizzeria
Hamnkrogen	Sparbanken
Harrys, Ullared	Stantons
Havets pizzeria	Stantons Ullared
Hermans	Subway
Hertigen	Susedalens rastplats
Hertings grill	Sushibaren
Hertings krog	Syrran & Brorsan
IC-Lunch	Taverna 154
King's Hill	Thai Royal
Pizzeria La Casa	Tommy pizzeria
Kimchi	Torggrillen
Laxbutiken	Ugglebo Wårdshus, Fegen
Lia Hof	Vinbergs golfkrog
Matverket	Åkes Restaurang, Älvsered