

PROJEKT

Kebabprojekt

- Kontroll och provtagning på kebabhantering i Haninge, Tyresö och Nynäshamn.

Genomfört 2013

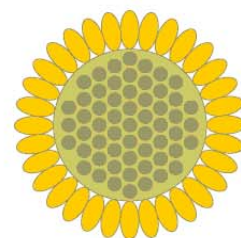
Projektgrupp:

Eva Baggström

Luis Carvajal

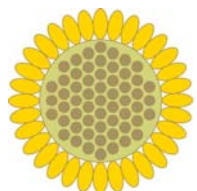
Susanne Tiderman Björkblom

R
A
P
P
O
R
T



SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND

136 81 Haninge
BESÖKSADRESS
Rudsjöterrassen 5
TELEFON 08-606 93 00
FAX 08-606 93 01
E-POST
miljokontoret@smohf.se
www.smohf.se



1. Bakgrund

Att arbeta med kebabkött är en riskfylld hantering då oftast en rå produkt hanteras. Produkten kan tillagas, varmhållas, återuppvärmas och kylas ner. Vi inspekterar kebabhantering vid våra ordinarie kontroller men kan inte alltid veta säkert om hanteringen sker enligt vad som uppges. I huvudsak sker hantering av kebab på två olika sätt. Antingen används värmebehandlad, färdigskuren och fryst kebab som av verksamheten återuppvärms och därefter ofta varmhålls. Eller så tillagas kebab från en fryst, rå "kebabstock" som sätts upp i en roterande grill. Köttet grillas och skärs ner allteftersom det tillagas. "Kebabstockar" kan vara ganska stora ca 6-50 kg, så det blir ofta kött kvar som då nedkyls för att återuppvärmas senare. Genom provtagning och en djupare kontroll ville vi se om rutiner och om den mikrobiologiska statusen var tillfredställande hos verksamheter som hanterar kebab i Haninge, Tyresö och Nynäshamns kommun.

2 Syfte och mål

Målet med projektet var att få mer kunskap om hur hanteringen är på våra kebabserveringar och att förbättra hantering och information om den inte skulle ha varit bra. Vi ville även se om det var någon skillnad på provresultat beroende på hur kebaberna behandlats och hanterats.

3 Genomförande

Provtagning

Vi valde slumpvis ut ett antal kebabsveringar som hanterade kebabstock fördelat i de tre kommunerna. Prov togs under december (2012) och januari (2013) från 13 kebabsveringar. Provet togs på slutprodukten, alltså den kebab som fanns tillgänglig för försäljning, i detta fall var det antingen tillagad, tillagad och varmhållen eller tillagad, nedkyld och återuppvärmd kebab. Proverna som togs höll "ättemperatur" (+53-77 °C) och kylades direkt ner (inom 2 timmar). Proverna kördes till Alcontrols inlämningsställe samma eftermiddag.

Analys på kebaberna gjordes med avseende på aeroba mikroorganismer 30°, *enterobacteriaceae* och koagulaspositiva stafylokocker samt en sensorisk bedömning. Vid provtagningen så användes en kort checklista med frågor gällande hur den kebab som provtogs hade behandlats (nedkyld, varmhållen eller dyl) samt att kebabens temperatur mättes och dokumenterades. Se bilaga 1. En kort skrivelse samt kopia på provtagningsresultatet skickades sedan ut till verksamheterna.

Kontroll

Alla serveringar (inklusive de som provtogs) inom projektet kontrollerades enligt en checklista där fokus låg på hanteringen av kebab. Uppättning, tillagning, varmhållning, nedkylning och återuppvärmning kontrollerades noggrant. Även frågor och kontroll av termometer gjordes. Renlighet omkring kebaberna undersöktes också. Inspektionerna gjordes oanmälda. Se checklista i bilaga 2.

Totalt inspekterades 58 serveringar, 26 hade kebabstock (45 %) och 32 färdigskuren kebab (55 %).

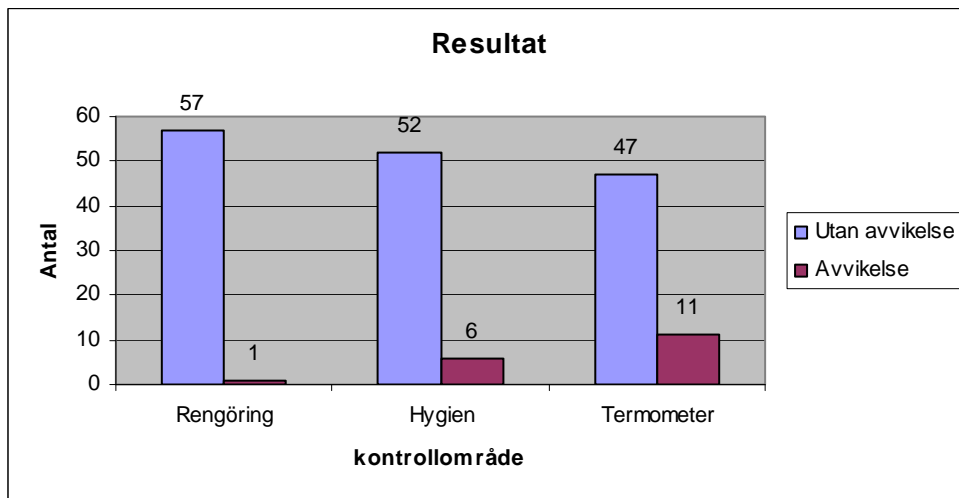
Inspektionsrapporter skickades ut efter kontrollen där vi redogjorde för eventuella avvikelser. Ett informationsblad där tips och information om hantering av kebab lämnades ut (se bilaga 3). Avvikelser följdes upp med en extra kontroll efter ett par veckor.

4 Resultat och diskussion

Provtagning

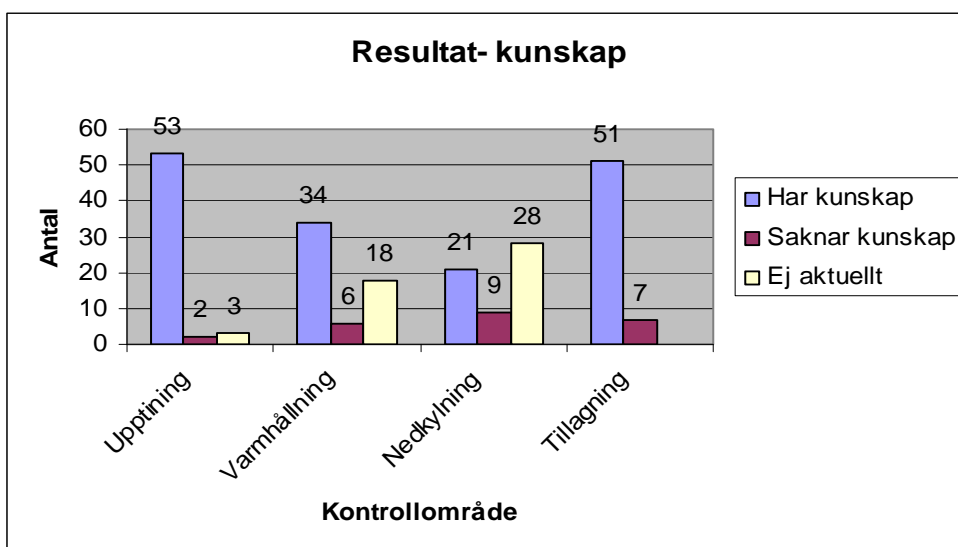
Alla 13 prover fick utlåtandet tillfredställande med avseende på undersökta parametrar. Värden > 3.3 noterades i 5 utav proverna (3,6 – 5,1) gällande aeroba mikroorganismer 30°, (nivåer för Alcontrols utlåtande; < 7 tillfredställande och >7.0 godtagbart med anmärkning).

Rengöring, personlig hygien och termometer

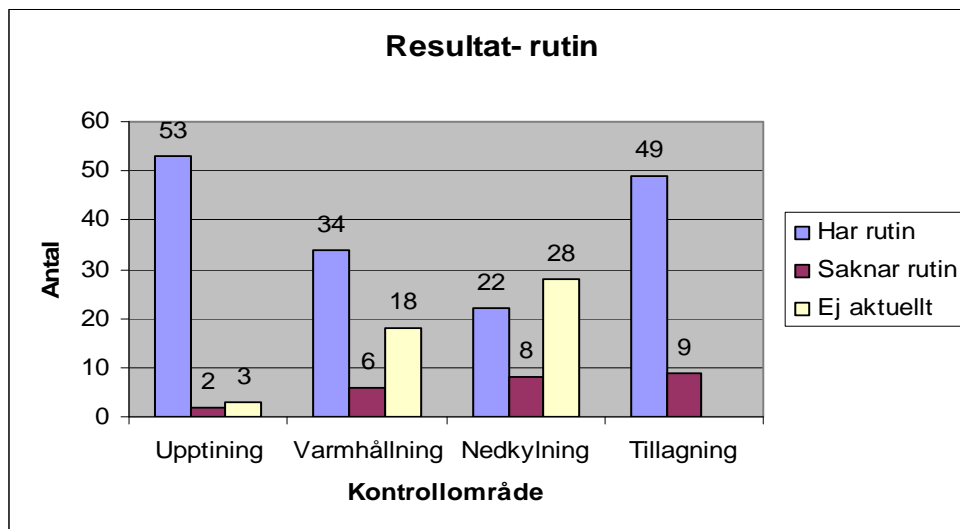


De flesta hade bra rengöring och bra hygien, endast 2 % fick avvikelse på rengöring. 19 % saknade termometer eller hade en trasig sådan. Inom området hygien fick 11 % avvikelse och det gällde då främst förvaring av arbetskläder eller avsaknad av arbetskläder. Av det totala antalet avvikelser stod de som hanterade kebabstock för ca 60 % och de som hade färdigskuren kebab för 40 %, inom de tre kontrollområdena ovan.

Kunskap och rutiner



Kunskap gällande *upptining* (att det helst ska ske i kylskåp) var bra. Hela 91 % bedömdes ha tillräcklig kunskap, 3 % saknade kunskap och för 5 % var upptining inte aktuellt. Gällande *varmhållning* så hade 60 % tillräcklig kunskap, 10 % saknade kunskap och 30 % hade inte varmhållning över huvudtaget. För *nedkylning* bedömdes 36 % ha tillräckligt kunnande, 16 % saknade kunskap och nästan hälften, 48 %, kylde inte ner kebab alls. 88 % hade tillräcklig kunskap gällande *tillagning* och 12 % bedömdes sakna kunskap.



Resultatet gällande rutiner är exakt detsamma som för kunskap för kontrollområdena upptining och varmhållning. För nedkylning och tillagning skiljer det bara på ett par stycken gällande om de har rutiner och kunskap.

Av samtliga avvikelser gällande rutiner och kunskap inom kontrollområdena, upptining, varmhållning, nedkylning och tillagning står de som hanterade kebab på stock för nästa 80 %.

De som hanterade färdigskuret kebabkött, hade mest avvikelse gällande termometer och återuppvärmning (tillagning). För de som hade kebabstock var det mest avvikelser för termometer, varmhållning, nedkylning och tillagning/återuppvärmning.

Extra kontroll genomfördes på 7 av de 58 inspekterade kebabställena (5 med kebabstock och 2 med färdigskuren kebab), för att följa upp att avvikelser åtgärdats.

5 Slutsats

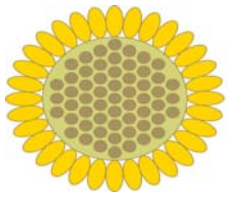
Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund konstaterar att hanteringen av kebab över lag är bra i kommunerna. Provtagningen av ätfärdig kebab från stock var bra med avseende på undersökta parametrar. Endast 12 % av samtliga inspekterade verksamheter behövde uppföljande kontroll. Generellt kan sägas att hantering av kebab på stock innebär en högre risk då den innehåller fler riskfyllda moment. Den råa och frysta kebab ska först hettas upp tillräckligt, därefter sker ofta både nedkylning och återuppvärmning av samma produkt. Om tillagning/återuppvärmning inte sker till tillräckligt hög temperatur eller om nedkylning inte går tillräckligt snabbt så kan mikroorganismer växa till och orsaka sjukdom. Att vi fann en högre frekvens av avvikelser hos dem som hanterar kebab på stock är inte så konstigt eftersom de har fler riskmoment i sin hantering, men det visar också tydligt att denna hantering kräver en högre kunskap hos personalen.

SMOHF genomförde ett liknande projekt 2009 inom samma bransch, där pizzerior (med kebabhantering) undersöktes. Då ingick kontroll inom flera kontrollområden. Vid jämförelse av rutinerna för nedkylning så har det blivit bättre. Då saknade 40 % rutin för nedkylning, medans det nu saknades rutin kring nedkylning för 16 %. Förbättringen beror troligtvis på att vår kontroll blivit mer riskbaserad och att alla restauranger har fått fler och tätare inspektioner sedan dess.

Det är intressant att se att resultatet gällande rutiner och kunskap nästan är identiska för upptining, varmhållning, nedkylning och tillagning. De som har kunskap har också bra rutiner. En fundering är om bra rutiner omvänt ger bättre kunskap?

Vid denna provtagning kontrollerades inte värmetåligena toxiner, vilket gör att vi inte kunde få information om exempelvis handhygien runt kebabhanteringen eller separering av olika produkter.

Bilaga 2



SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND

Fokuslista- Kebabprojekt

Objekt: _____

Datum: _____

Representant för företaget: _____

Inspektionstid: _____ Handläggare _____

Kebabstock/Färdigskuren kebab

6 Rengöring

Fokus kring kebabhantering

9.3 Personlig hygien

- *Kontrollera skyddskläderna förvaras på rätt sätt*
- *Har verksamheten lämpade skyddskläder för deras verksamhet?*
- *Hygien vid beredning/ tillagning av mat, personal hygien (smycken, sår eller nagellack).*

Kontrollera och fråga hur de olika momenten går till (sedan bedöm om rutin och kunskap finns):

8.2 Hur går upptiningen till? **Har kunskap/ har ej kunskap** **Har rutin/ har ej fungerande rutin**

8.1 Hur går varmhållning till? **Har kunskap/ har ej kunskap** **Har rutin/ har ej fungerande rutin**

11.5 Hur går nedkylning till? **Har kunskap/ har ej kunskap** **Har rutin/ har ej fungerande rutin**

11.4 Hur går Tillagning/återuppvärmning till?

Har kunskap/ har ej kunskap **Har rutin/ har ej fungerande rutin**

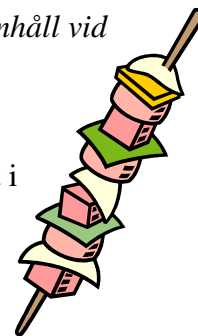
Bilaga 3

Hantering av kebab

Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund genomför ett projekt där kebabhantering kontrolleras. Resultatet kommer att sammanställas i en rapport som kommer till sommaren 2013.

Här förklarar vi vad som inte är en bra hantering och hur man kan göra istället.

- **KEBABSTOCK I RUMSTEMPERATUR** Kebabspettet står framme i rumstemperatur för länge innan grillning och grillen stängs av under dagen medan spettet är kvar på grillen. Faran är då att bakterier kan växa till inne i kebabrullen vilket kan leda till att matgästerna blir sjuka.
Förslag på åtgärder: tina alltid spettet i kylskåp eller använd det direkt från frysen. Ta fram spettet precis innan grillningen startar, grilla hela spettet så snabbt som möjligt och skär ner kebabköttet efterhand som det är färdiggrillat. Köttet ska vara minst +70° när det är färdiggrillat. Varmhåll vid minst +60°.
- **FÖR LÅNGSAM NEDKYLNING** Nedkylning sker på arbetsbänken under väldigt lång tid. Faran är då att temperaturen sänks för långsamt i maten vilket gör att bakterier förökar sig. Bakterierna kan göra era gäster sjuka när de äter av maten.
Förslag på åtgärder: varm mat skall kylas ner så snabbt som möjligt, man har max 4 timmar på sig att få ner temperaturen till under +8°. Ställ in maten i ett nedkylningsskåp/kylrum som har tillräcklig kapacitet för nedkylning och där ingen annan mat påverkas av den varma maten. Om det sker på bänken så se till att det är en mindre mängd som ligger i lågt bläck. Den får inte stå på bänken för länge. Kontrollera nerkylningsprocessen med termometer och dokumentera klockslag för start och temperatur vid start samt klockslag och temperatur när temperaturen är under +8° så att ni vet att er metod är säker!
- **KEBAB VÄRMS UPP FÖR LÅNGSAMT I VATTENBAD**
Återuppvärmning sker i vattenbadet. Faran är då att återuppvärmningen går alldeles för långsamt, bakterier har tid att föröka sig, ingen avdödning sker av dem och bakterierna kan göra era gäster sjuka när de äter av maten.
Förslag på åtgärder: återuppvärmning ska ske så snabbt som möjligt och till minst +70°. Använd pizzaugnen, stekbordet eller i mikrovågsugnen, aldrig i vattenbadet!
- **FÄRDIGSKUREN KEBAB FÖRVARAS I RUMSTEMPERATUR**
När kebaben är färdigskuren ligger den i rumstemperatur och väntar på att bli uppvärmd för servering. Bakterier kan växa till rumstemperatur, det finns sådana bakterier som producerar ett gift som inte försvinner vid upphettning.
Förslag på åtgärder: förvara kebaben i kyla.



- **SMUTSIG KNIV** Kniven som kebaberna skärs ner med diskas endast efter dagens slut. Faran är då att bakterier växer till på kniven eftersom den ligger i rumstemperatur. Gästerna kan bli sjuka när de äter av maten.
Förslag på åtgärder: Diska kniven minst 3 gånger under dagen eller vid behov och förvara den i kyla, då sker ingen tillväxt av bakterier.
- **BRISTFÄLLIG KUNSKAP** Rutiner ibland personalen saknas eller är inte bra. Faran är då att personalen som arbetar inte vet vilken temperatur som gäller vid varmhållning, hur de ska göra vid nedkylning, hur ofta rengöring ska ske osv.
Åtgärder ALL personal som jobbar med kebab ska få tydlig information. Utbilda alla hur ni arbetar, vilka temperaturer som gäller, vad ni ska göra om temperaturen inte stämmer och vilka kontroller som ska göras och hur ofta mätningar ska ske.

Rekommendationer för kebabhantering

- Anpassa storleken på spettet till efterfrågan.
- Grilla kebabspettet så fort som möjligt, skär ner allteftersom det är färdiggrillat.
- Använd vassa och rena knivar.
- Tillagning/värmebehandling skall ske till minst +70°.
- Varmhåll vid minst +60°
- Nedkylning ska ske så snabb som möjligt, max 4 timmar ner till +8°.
- Återuppvärmning ska ske snabbt till minst +70°, på stekbordet, i pizzaugnen eller i mikrovågsugn.

Klipp ut och spara



Lycka till!

Livsmedelsavdelningen på Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund

Eva, Anna, Margareta S, Margareta J, Karin, Luis, Maja och Susanne