



# Slutrapport for kampagnen

## Håndtering af buffet i weekender

---

### INDLEDNING

---

Fokus for kampagnen er fødevarerik sikkerhed i restauranter og cafeer med øget travlhed i weekender.

Mange restauranter og cafeer serverer i løbet af ugen både a la carte retter og buffet. Men i weekenden er det Fødevarestyrelsens erfaring, at flere virksomheder udvider buffetaktiviteterne både i sortiment og omfang. Kampagnen omhandler også kontrol i virksomheder hvor der formodes øget travlhed, uden at der nødvendigvis er buffetaktiviteter.

Det er derfor interessant at sætte fokus på restauranter og cafeer i weekender, hvor fødevareraktiviteterne typisk udvides. Har virksomhederne styr på den generelle buffethåndtering, og er der tilstrækkelig kapacitet til at håndtere spidsbelastningsperioder i weekender?

Da der fortsat er mange mennesker, som bliver syge af fødevarer fra en buffet, er det relevant at undersøge om virksomhederne kan håndtere de udvidede aktiviteter på forsvarlig måde i weekender. Flere af de kontrollerede virksomheder har tidligere i 2016 og 2017 været involveret i sygdomsudbrud.

Typisk skyldes de udbrud, der har været i virksomhederne, fejl i produktionen eller norovirus fra køkkenet. Alle de pågældende sygdomsudbrud har indeholdt et buffet serveringselement.

Antal udbrud af norovirus er højest i vintermånederne, i julefrokost sæsonen samt i foråret i forbindelse med afholdelse af konfirmationsfester. Begge perioder medfører et øget pres i produktionen og ved buffeterne, hvilket både kan medvirke til at en medarbejder møder for tidligt på arbejde/undlader at gå hjem ved symptomer på norovirus. Samtidig er samling af mange mennesker en øget risikofaktor i forbindelse med norovirus.

Fødevarestyrelsen har i 2013, 2014 og 2016 netop gennemført kontrolkampagner med fokus på spidsbelastningstidspunkter i fødevareraktiviteter i konfirmations- og juleperioder. Resultatet af kampagnerne viser, at virksomhederne er mere udfordret med at efterleve reglerne indenfor håndtering af fødevarer, når der er øget travlhed i køkkenet. Når arbejdsflow og pladsforhold udnyttes til det maksimale i relation til omfanget af produktionen, øges risiko for krydskontamination og fejl. De konstaterede overtrædelser kom tydeligst til udtryk indenfor vigtige områder som opbevaringstemperaturer, nedkøling, personlig hygiejne og risiko for kontaminering af fødevarer. Alle områder som kan have alvorlige konsekvenser for fødevarerik sikkerheden.

Kampagnen giver samtidig Fødevarestyrelsen mulighed for at yde vejledning om håndtering af andre og måske udvidede fødevareraktiviteter, som Fødevarestyrelsen ikke altid oplever på hverdage, hvor der som oftest foretages kontrol.



---

## FORMÅL

---

Formålet med kampagnen er at kontrollere og vejlede om håndtering af buffet i forhold til:

- Produktionsflow og kapacitet i produktionskøkken
- Generel håndtering af buffet, herunder løbende overvågning, brug af hygiejniske tænger og redskaber, genopfyldning af fade og skåle, klæde til brød m.v.
- Styring af eventuel selvbetjening af appelsinpresning, slicning af pålæg, udkæring af brød m.v.
- Tid- og temperaturstyring af buffet
- Genanvendelse af fødevarer fra buffet
- Personlig hygiejne, herunder håndvask
- Tilstrækkelige skriftlige procedurer i forbindelse med buffethåndtering

---

## KONKLUSION

---

Overordnet kan det konkluderes, at virksomhederne er rustede til at håndtere buffetanretning også ved øget travlhed i bl.a. weekender. Det samlede resultat for kampagnen viser, at der er en regelefterlevelse på 95 % på virksomhedernes buffetservering, herunder er specifikke og relevante forhold vedr. virksomhedernes buffethåndtering kontrolleret. Virksomhedernes regelefterlevelse for lovgivningsområdet "egenkontrol" er på 94 %.

Kampagnen havde også fokus på den hygiejniske håndtering af fødevarer i produktionslokalet herunder de ansattes personlige hygiejne og arbejdsprocedurer i perioder med øget travlhed. Kampagnen viser her et andet resultat på kun 73 % regelefterlevelse, indenfor lovgivningsområdet "håndtering af fødevarer". Der er særligt konstateret overtrædelser indenfor områderne temperaturopbevaring, kontaminering af fødevarer, faciliteter til håndvask og nedkøling af fødevarer.

Indenfor lovgivningsområdet "egenkontrol" er det typisk den løbende egenkontroldokumentation, som har været mangelfuld.

Det kan overordnet konkluderes, at virksomhederne har godt styr på selve buffeten i restauranten, men de bliver udfordret på vigtige hygiejneforhold i produktionslokalet – særligt på de spidsbelastningstidspunkter, hvor kampagnen er søgt gennemført. Det er forhold som fx opbevaringstemperaturer, håndvaskefaciliteter og risiko for kontaminering af fødevarer. Det er meget væsentligt, at virksomhederne også får styr på procedurerne i produktionslokalet, og at kapaciteten er tilpasset produktionens omfang og flow.

Resultaterne bør fremadrettet medvirke til, at Fødevarestyrelsen fortsat har øget fokus på kontrol og vejledning om kapacitet, hygiejnisk håndtering samt personlig hygiejne. Fødevarestyrelsen har allerede planlagt at gennemføre en stor landsdækkende kampagne i 2018 med fokus på tilstrækkelig instruktion af ansatte i fødevareraktiviteter.

Resultaterne vil indgå i Fødevarestyrelsens fremtidige hygiejneindsats i restauranter og caféer. Internt kan Fødevarestyrelsen henvise kontrolpersonalet til at inddrage og henvise til allerede tilgængeligt informationsmateriale på fvst.dk. i forbindelse med den fremadrettede kontrol.

Overordnet har det været en effektiv kampagne, som har sat fokus på relevans af korrekt hygiejnehåndtering, kapacitet og personlig hygiejne, når der opleves spidsbelastning i restauranter og caféer i weekender.

---

## RESULTATER

---

Der er i alt foretaget 503 kampagnetilsyn, heraf er lovgivningsområdet "Håndtering af fødevarer" kontrolleret 523 gange og lovgivningsområdet "Egenkontrol" er kontrolleret 489 gange.

Tabel 1 viser, at regelefterlevelsen vedr. buffethåndtering, er høj på henholdsvis 95 % for "håndtering af fødevarer" og 94 % regelefterlevelse for "egenkontrol".



En gennemgang af de relativt få sanktioner, i alt 26 indskærpelser, der er givet i forbindelse med kontrol af buffetprocedurer, viser, at det typisk er forhold vedr. kontaminering af fødevarer, der er sanktioneret for. Der er således sanktioneret i 12 kontroller for forhold vedr. anvendelse af utilstrækkelige lange tænger, tidsstyring af buffet og forkert genanvendelse af fødevarer fra buffet.

Et andet hygiejneområde, der er sanktioneret for i 7 kontroller, er håndvaskefaciliteter herunder manglende tilgængelighed af håndvask, eller at personalet ikke foretager hygiejnisk håndvask i tilstrækkelig grad. Herudover er der sanktioneret i få kontroller indenfor hygiejneområder som nedkøling, varmholdelse og opbevaringstemperaturer.

Tabel 2 viser til gengæld at regelefterlevelsen på øvrige kontrollerede forhold i forbindelse med kampagnen – indenfor de samme to lovgivningsområder – er væsentlig dårligere på henholdsvis 73 % for "håndtering af fødevarer" og 87 % for "egenkontrol".

Der er særligt sanktioneret for forhold indenfor temperaturopbevaring med 27 sanktioner, kontaminering af fødevarer med 15 sanktioner, faciliteter til håndvask med 8 sanktioner og nedkøling af fødevarer med 5 sanktioner. Derudover er sanktionerne spredt på få øvrige hygiejneområder.

Indenfor lovgivningsområdet "Egenkontrol" er det typisk den løbende egenkontroldokumentation, som har været mangelfuld og i få tilfælde har virksomheden ikke udarbejdet en risikoanalyse for buffethåndtering.

Tabel 3 viser, at den gennemsnitlige regelefterlevelse for lovgivningsområdet "Håndtering af fødevarer" er 88 %, som dækker alle virksomheder, der har fået kampagnekontrol. Samtidig viser resultaterne, at regelefterlevelsen for håndtering af fødevarer, specifikt for buffet er langt bedre med en regelefterlevelse på 95 %. Dette indikerer, at virksomhederne har andre udfordringer i perioder med spidsbelastning.

For restauranter og caféer, som ikke har været omfattet af kampagnen, men som er besøgt i samme periode som kampagnens gennemførelse (1. marts – 31. august 2017) ligger regelefterlevelsen for "håndtering af fødevarer" tilsvarende højere på 93 %.

Tabel 3 viser, at regelefterlevelse for lovgivningsområdet "Egenkontrol" er mere jævnt fordelt for både virksomheder, der er tilknyttet kampagnen og de, som ikke er – her er regelefterlevelse på mellem 91 og 94 %.

En gennemgang af dage for gennemførelse af kampagnen viser, at 64 % af kontrollerne er gennemført i weekenden. De resterende 36 % er gennemført på hverdage. Regelefterlevelsen for lovgivningsområdet "Håndtering af fødevarer" er en anelse bedre på hverdage med 89 % end 87 % for weekender. Dette vurderes at være tilfældigt. For lovgivningsområdet "Egenkontrol" er regelefterlevelsen fordelt på 96 % på hverdage og 90 % for weekender.



---

## METODE

---

- Tilsyn i detailvirksomheder (restauranter og caféer)
- 

## TABEL

---

**Tabel 1 Resultater, Håndtering af buffet i weekender**

Lovgivnings- områder	Ingen anmærkninger (1)	Indskærpelse (2)	Påbud/ Forbud (3)	Bøder (4)	Sanktion i alt	I alt kontrol	Ingen sanktion %	Sanktion %
Hygiejne: Håndtering af fødevarer (specifik buffet)	497	26	0	0	26	523	95 %	5 %
Egenkontrol (specifik buffet)	462	26	0	1	27	489	94 %	6 %

**Tabel 2 Resultater, Håndtering af buffet i weekender**

Lovgivnings- områder	Ingen anmærkninger (1)	Indskærpelse (2)	Påbud/ Forbud (3)	Bøder (4)	Sanktion i alt	I alt kontrol	Ingen sanktion %	Sanktion %
Hygiejne: Håndtering af fødevarer (Øvrige forhold)	178	56	1	10	67	245	73 %	27 %
Egenkontrol (generelt)	178	24	0	3	27	205	87 %	13 %

\* Tabel 1 og 2 adskiller sig ved, at tabel 1 viser regelefterlevelsen for de forhold, der er *tilknyttet* kampagnen indenfor for lovgivningsområderne "håndtering af fødevarer" og "egenkontrol". Tabel 2 viser til gengæld resultater af *øvrige kontrollerede forhold* indenfor de samme to lovgivningsområder.