

Inspektionsprojekt för Restauranger på Nord-Västra Island

Sigurjón Þórðarson director HNV

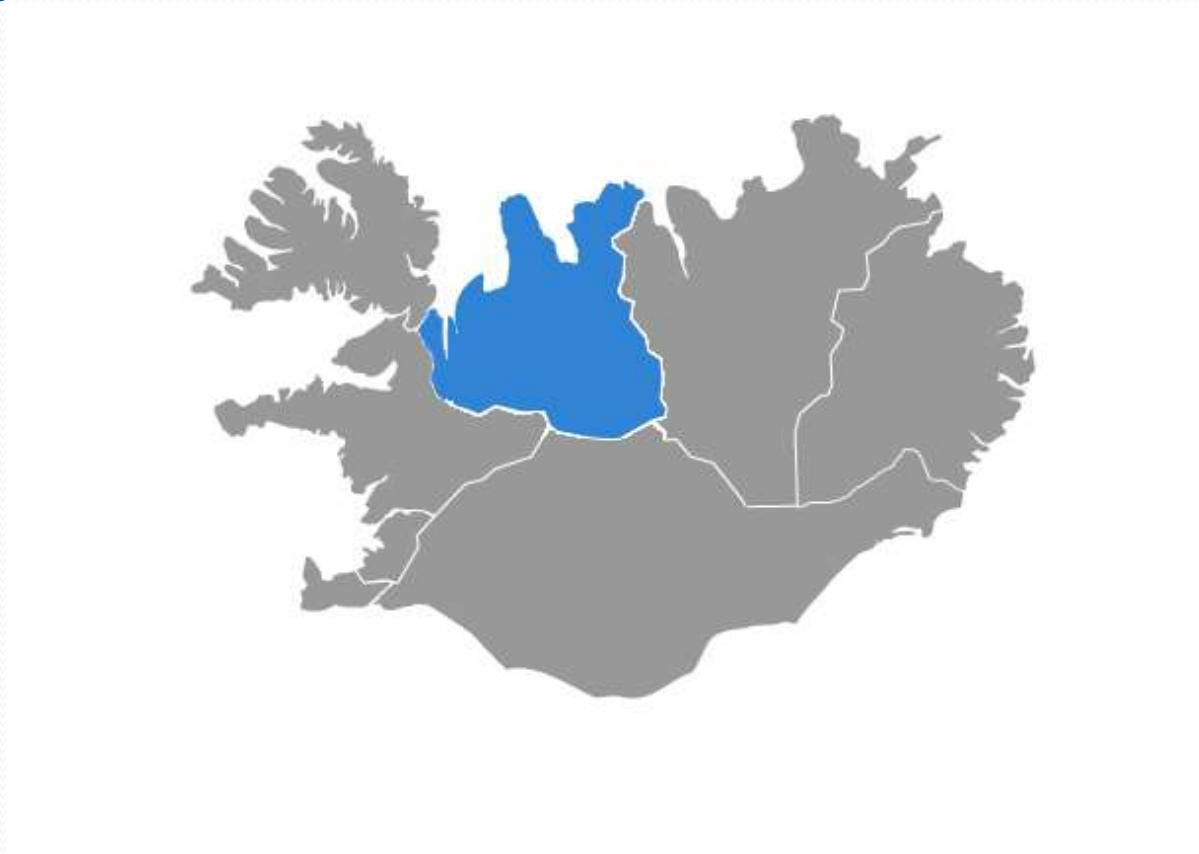
Sigríður Hjaltadóttir Health inspector HNV



Syfte

- Syftet med projektet var uppdelat i tre delar:
 - Bidra med bättre information till konsumenterna genom hemsida med bilder och resultat från inspektionerna
 - Definiera och förbättra nuvarande livsmedelskontroller
 - Driva förbättringar i restauranger

Området på Island



10 000 människor bor i området

Introduktion

- Det finns 23 restauranger i området som har öppet under hela året.
- Projektet inkluderade de restauranger som har öppet under hela året.
- Deltagande var inte obligatoriskt men alla restaurangerna deltog i studien.



Undersökningen

- Skyddskläder
- Temperaturmätningar
- Städningsschema
- Mathantering
- Alla kök dokumenterades med bilder



Resultat



Medelmåttig
/ Varken Bra eller Dålig



	Godkänd	Nära godkänd	Icke godkänd
Skyddskläder	18	5	
Temperatur	17	4	2
Städningsschem a	20	2	1
Mathantering	22	1	

Diskussion

- Vi tror på att projektet uppnådde sitt syfte, det vill säga att bidra med förbättrade arbetsvanor inom restaurangsektorn.
- I ett fåtal fall har influenserna av inspektionerna minskat under året. För att följa upp effekterna av inspektionerna skall studierna repeteras år 2015.



Diskussion

- Generellt fick projektet positiv respons från restaurangerna och i lokal media.
- Projektet gav en bra erfarenhet för att driva ett lokalt pilotprojekt
- Små lokala projekt är bra för att skapa god erfarenhet och grund till större nationella projekt

Tack

