

Handlednings- och rådgivningsbesök vid glasskiosker

Mellersta Österbottens miljöhälsovårds projekt 2026



1 INLEDNING

Mellersta Österbottens miljöhälsovård genomförde under våren och sommaren 2026 ett handlednings- och rådgivningsprojekt riktat till glasskiosker. Besök genomfördes vid åtta (8) olika glasskiosker i Mellersta Österbotten. Det finns totalt 14 glasskiosker i området. Vid besöken bedömdes särskilt introduktionen av sommaranställda, genomförandet av egenkontrollen, hanteringen av hygienpass, temperaturövervakningen, arbetsklädseln, handhygien, rengöringen av lokalerna samt hanteringen av allergener.

2 RESULTAT

Egenkontroll

Bristerna i egenkontrollen var relativt få. Vid tre verksamhetsställen konstaterades att arbetstagaren inte kände till var egenkontrollplanen fanns eller att planen inte var tillgänglig för personalen vid verksamhetsstället. Vid övriga verksamhetsställen var introduktionen och kännedomen om egenkontrollen i ordning.

Hygienpass och hälsoutredningar

Inga brister konstaterades gällande hygienpassen. Vid ett verksamhetsställe saknades dock en hälsoutredning (salmonellaintyg) för en arbetstagare, trots att oförpackade lättfördärliga livsmedel hanterades i verksamheten.

Temperaturövervakning

Temperaturövervakningen höll i huvudsak en god nivå. Vid ett verksamhetsställe mättes eller dokumenterades inte mottagningstemperaturerna.

Arbetsklädsel

Vid två verksamhetsställen saknade arbetstagaren en lämplig huvudbonad. I övrigt var arbetsklädseln ändamålsenlig vid de granskade verksamhetsställena.

Handhygien

Vid merparten av verksamhetsställena höll handhygien en god nivå. Vid ett verksamhetsställe konstaterades dock betydande brister:

- händerna tvättades inte under arbetsdagen
- skyddshandskar användes kontinuerligt utan att bytas
- ansiktet berördes med handskarna
- det fanns inget varmt vatten vid handtvättstället

Renhållning av lokaler och redskap

Arbetsytornas och redskapens renhet var god vid samtliga granskade verksamhetsställen. Däremot konstaterades flera brister i förvaringen av städredskap. Vid tre verksamhetsställen förvarades städredskap i WC-utrymmen eller utomhus.

Hantering av allergener

Hantering av allergener höll en god nivå vid de flesta verksamhetsställena. Vid två verksamhetsställen konstaterades brister i personalens kunskaper om allergener och i den allergeninformation som gavs till konsumenterna. Vid ett verksamhetsställe konstaterades dessutom en risk, eftersom produkter förvarades utan lock och det inte fanns separata skopor för alla produkter avsedda för specialdieter.

3 SAMMANFATTNING

Utifrån resultaten höll livsmedelssäkerheten vid glasskioskerna överlag en god nivå. Två verksamhetsställen uppfyllde nästan alla granskade krav. Vid de flesta verksamhetsställena konstaterades endast enstaka brister som behövde åtgärdas.

De mest betydande bristerna konstaterades vid ett verksamhetsställe, där flera samtidiga brister förekom gällande handhygien, arbetskläder, egenkontroll, förvaring av städredskap samt hantering av allergener.

De vanligaste iakttagelserna var:

- olämplig förvaring av städredskap
- brister i hanteringen av allergeninformation
- bristande kännedom hos arbetstagaren om var egenkontrollplanen fanns
- avsaknad av huvudbonad
- brister i dokumenteringen av mottagningstemperaturer

Utifrån inspektionerna gavs aktörerna handledning och rådgivning för att åtgärda de konstaterade bristerna. Projektet visade att särskild uppmärksamhet även i fortsättningen bör fästas vid introduktionen av säsongsanställda, kunskaper om allergener samt hygienrutiner.

BILAGOR

Bilaga 1. Inspektionsblankett för glassiosk

Bilaga 2. Tips för sommaranställda vid glassiosker

BILAGA 1. INSPEKTIONSBLANKETT FÖR GLASSKIOSK

Verksamhetsställe: _____ Inspektör: _____

Representant för verksamhetsstället: _____ Inspektionsdatum: _____

1. Egenkontrollplan

Kontrollpunkt	Uppfylls	Brister
Arbetstagaren har fått introduktion i verksamhetsställets egenkontrollplan.	☐	☐
Arbetstagaren känner till var egenkontrollplanen förvaras.	☐	☐

2. Hygienpass

Kontrollpunkt	Uppfylls	Brister
Arbetstagaren har ett giltigt hygienpass (vid behov).	☐	☐

3. Temperaturövervakning

Kontrollpunkt	Uppfylls	Brister
Temperaturerna mäts och dokumenteras (förvaring och mottagning).	☐	☐
Arbetstagaren känner till var temperaturregistreringarna förvaras och vilka temperaturgränsvärden som gäller för produkterna.	☐	☐

4. Arbetskläder

Kontrollpunkt	Uppfylls	Brister
Rena och ändamålsenliga arbetskläder används.	☐	☐
Smycken används inte eller är täckta.	☐	☐

5. Handtvätt och handhygien

Kontrollpunkt	Uppfylls	Brister
Händerna tvättas.	☐	☐
Händerna tvättas vid byte av skyddshandskar.	☐	☐
Handtvättstället är utrustat med flytande tvål, pappershanddukar och avfallskärl.	☐	☐

6. Renhållning av lokaler och ytor

Kontrollpunkt	Uppfylls	Brister
Arbetsytor och redskap är rena.	☐	☐
Städredskapen är rena.	☐	☐
Städredskapen förvaras på ett ändamålsenligt sätt.	☐	☐

7. Hantering av allergener

Kontrollpunkt	Uppfylls	Brister
Arbetstagaren känner till de viktigaste allergenerna (t.ex. gluten, mjölk och nötter).	☐	☐
Produkter som innehåller allergener och allergenfria produkter förvaras korrekt.	☐	☐

Övriga kommentarer:

BILAGA 2. TIPS FÖR SOMMARANSTÄLLDA VID GLASSKIOSKER

Plan för egenkontroll

Visst gör du dig bekant med försäljningsplatsens egenkontrollplan. I egenkontrollplanen hittar du förfaringssätt som ingår i ditt arbete. Följ anvisningarna i egenkontrollplanen och lägg på minnet var den förvaras om du vill kontrollera detaljer i samband med ditt arbete.

Hygienpass

Om du i ditt arbete behandlar oförpackade och lättförstörbara livsmedel i över tre månaders tid måste du ha ett hygienpass. En tre månader lång arbetsperiod räknas retroaktivt för allt arbete inom livsmedelsbranschen i vilka hygienpass förutsätts. Bland annat lösglass är ett lättförstörbart livsmedel. Hygienpasset kan avläggas under hygienpassutbildning som befullmäktigats av Livsmedelsverket.

Övervakning av temperaturer

Du kommer väl ihåg att göra de temperaturmätningar och -registreringar som arbetsgivaren eventuellt gett dig i uppdrag. Mätning och registrering ska göras för kylanordningar, servering och mottagning av anländande livsmedel. Du måste också veta var registreringen av temperaturmätningarna förvaras.

Arbetskläder

I ditt arbete ska du använda rena arbetskläder som din arbetsgivare anvisat dig och som passar arbetets karaktär. Klädseln kan exempelvis vara en huvudbonad, arbetsdräkt och skor. Det rekommenderas att smycken inte används. Om du inte kan undvika att använda smycken bör du täcka dem med skyddsklädsel.

Handtvätt

Regelbunden handtvätt och god handhygien är av största vikt i livsmedelsarbete. Om du använder skyddshandskar måste du komma ihåg att tvätta händerna i samband med byte av handskar. Rätt utrustning vid ett handtvättställ är flytande tvål, handpapper och papperskorg.

Renhållning av utrymmen

Du kommer väl ihåg att regelbundet rengöra utrymmen och ytor. Se till att städutrustningen är ren och i sin ordning på egen plats.

Allergener

Beakta i ditt arbete allergener, exempelvis gluten och nötter. Du lyckas bäst genom att hålla utrustning och ytor rena samt genom att följa arbetsgivarens anvisningar vad gäller hanteringen av allergener. Beakta rätt förvaring av allergiframkallande och allergifria produkter.