

FRÁGREIÐING UM ÁTAK – MATVØRUDEILDIN, MÁL NR. 22/00626-4, 10. NOVEMBER 2022, SKRIVAD:
MATVØRUDEILDIN HJÁ HEILSUFRØÐILIGU STARVSSTOVUNI



Átak á matstovum, pítsa- og grillstøðum 2022

Heilsufrøðiliga starvsstovan hevur kannað reinhald, frituru og shawarmaspjót á matstovum, pítsa- og grillstøðum.

Samandráttur

Í tíðarskeiðinum mai–august 2022 gjørdur eftirlitsfólk á Matvørudeildini (MVD) á Heilsufrøðiligu starvsstovuni (HFS) eitt átak á 49 matstovum, pítsa- og grillstøðum í øllum Føroyum, sum er á leið 25% av samlaða talinum. Endamálið var at lýsa heilsufrøðiliga støðið á serliga hesum trimum útvaldu viðurskiftum: Reinhald av hølum, handfaring av frituru og handfaring av shawarmaspjótum.

Tá ið átakið byrjaði í mai 2022, vóru í alt 205 matstovur, pítsa- og grillstøðir løggildaðar. Úrslitini vísa, at sum heild er heilsufrøðiliga støðið á matstovum, pítsa- og grillstøðum í Føroyum í 2022 í lagi. Tað var sum heild gott skil á stýringini við frituru og shawarmaspjótum. Reinhaldsstøðið var nógvastaðni sera gott, tó í 12 av 49 støðum (25%) vóru viðurskiftini ikki nøktandi. Av hesum vóru 7 støð stongd á staðnum vegna manglandi reinføri.

Abstract

In the period may–august 2022, inspectors at the food department at the Faroese Food and Veterinary Authority inspected 49 restaurants, pizzerias, grill bars around the Faroe Islands. The object of the campaign was to control three selected hygiene parameters: level of general hygiene, management of deep fryer and management of shawarma spears.

When the campaign started in May 2022 there were 205 food places in the Faroe Islands. In this campaign 49 of 205 were randomly chosen for an inspection.

The management of deep fryers and shawarma spears was in general good. The level of hygiene was good in many places. However, at 12 of 49 places (25%) the level of hygiene was insufficient. Out of the 12 food places 7 were closed on the spot due to insufficient hygiene.

Inngangur

Tá ið talan er um matvøruvinnu í Føroyum, er tað alt frá fiskavirkjum og skipum til matstovur og pylsuvagnar. Matvørudeildin (MVD) á Heilsufrøðiligu starvsstovuni (HFS) hevur eftirlit við teimum matvøruframleiðandi eindum, ið hava løggilding og skráseting. Í alt eru 750 løggildað støð, sum matvørudeildin hevur eftirlit við. Fyri at tryggja okkum, at vit náa so nógv eftirlit sum gjørligt, verða átøk gjørd aftur at tí vanliga eftirlitinum. Eitt átak er ein háttur at gera eftirlit á einum ávísum øki, har somu viðurskifti verða eftirkannað. Fyrirminurin við hesum er, at eftirlitið framtíðir kann verða miðvísari.

Í hesum átaki vóru 49 av 205 tilvildarlaga valdum matstovum, pítsa- og grillstøðum vitjaðar. Á átakinum varð serliga hugt at hesum trimum viðurskiftunum:

1. Reinhalð av hølum
2. Handfaring av frituru
3. Handfaring av shawarmaspjóti

Hesi eru við til at tryggja tað heilsufrøðiliga støðið av matinum.

Endamálið við átakinum er at fáa eina mynd av støðinum viðvíkjandi reinhalði, handfaring av frituru og shawarma á føroyskum matstovum, pítsa- og grillstøðum. Hetta er gjørt, fyri at eftirlitið fær eina haldgóða meting av, hvar dentur serliga skal leggjast í framtíðar eftirlitum.

Galdandi lógarverk

Útgangsstøðið í eftirlitsvitjanum hjá matvørudeildini á HFS er galdandi lóggáva á økinum, ið er løgtingslóg nr. 58 frá 26. mai 2010 um matvøruv. m. (matvørulógini). Viðurskiftini, ið verða eftirkannað á átakinum, taka støði í Vegleiðingini um matstovur, kaffistovur, kaféir o.t. og Rakstrarreglunum.

Grundarlag

Tá ið viðurskiftini ikki liva upp til galdandi reglur, kann myndugleikin geva eini boð (3-tal = ikki nøktandi) við heimild í matvørulógini. Eftirlitsfólkið hevur í tí sambandi heimild til at seta forboð fyri sølu. Tekur matstovan ikki undir við teimum boðum, sum verða givin, kann hon kæra avgerðina til vinnukærunevndina.

Tey viðurskifti, sum ítøkiliga vórðu eftirkannað í hesum átakinum, vóru:

1. Reinføri í hølum
 - Køkurin og tilhoyrandi hølir skulu altíð vera hildin rein, t.d. loft, veggir, gólv, gólvkantar, borð, vindeygu, lutir og útgerð. Ein reingerðarætlan eigur at vera tøk, so at starvsfólkini eru greið yvir, hvussu reingerðin á staðnum verður

skipað. Um eftirlitsfólkið metir, at reinhaldið er ov vánaligt, kunnu eini boð (3-tal) gevast við stuttari freist (1-2 dagar) um at fáa í rættlag. Er tað ikki nøktandi, verður givið 2-tal, og er einki stórvegis at viðmerkja, verður givið 1-tal.

2. Handfaring av frituru

Oljan, sum verður nýtt, skal vera egnað til endamálið.

- Tað er týðningarmikið, at frituruoljan ikki verður ov heit. Tann vegleiðing, sum fylgir við teimum matvørum, sum verða friturustoktar, eigur at verða fylgd. Vanliga er rættur temperaturur á frituruolju undir 175°C. Um matvøran verður stokt í ov heitari olju, er vandi fyri, at acrylamid-innihaldið verður ov høgt. Acrylamid er eitt evni, sum kemur, tá ið stívilsi í t.d kips og paneraðum grillvørum verður stokt í ov nógvum hita. Ov høgt innihald av akrylamidi kann vera krabbameinselvandi.
- Oljan eigur at verða sílað við jøvnum millumbilum. Tá ið matur verður friturustoktur, kunnu smáar matleivdir detta av, og hetta ger, at frituruoljan spillist skjótari.
- Støv er altíð í luftini í øllum hølum. Týðningarmikið er tí, at lok verður lagt á frituruna, tá ið hon ikki er í nýtslu, t.d. um náttina.
- Tað er umráðandi, at útsúgvingin yvir frituruni er nøktandi. Er útsúgvingin ikki nøktandi, dálkar friturusin frá sær, serliga beint við frituruna. Eisini kann ringur luktur standast av frituru í øllum bygninginum, um útsúgvingin ikki er nóg góð. Nógvur hiti í køkinum kann eisini standast av manglandi útsúgving.
- Skrivlig vegleiðing eigur at vera á staðnum, hvussu frituran skal nýtast.

3. Handfaring av shawarma spjót

- Shawmaspjót skulu goymast við -18°C ella kaldari.
- Rá spjót skulu haldast sundurskild frá øðrum matvørum fyri at fyrbyggja krossdálking.
- Pakningur frá frystu spjótunum skal beinast burtur beinanvegin.
- Tá ið ráu spjótini verða hongd upp, skulu hendurnar vera reinar.
- Hitakeldan skal vera tendrað alla tíðina, meðan spjótið er á.
- Temperatururin á shawarmakjøtinum skal vera nøktandi og fylgja rakstrarreglunum, tá ið tað verður tilgjørt.
- Restir skulu niðurkølast í smáum niðurskornum nøgdum.
- Um kjøt er eftir á shawmaspjótinum og skal nýtast aftur, skal tað steikjast liðugt, áðrenn farið verður heim. Síðan skal tað skerast niður og goymast í

ílætum, ið verða niðurkøld og goymd við í mesta lagi 5°C. Hetta kjøtið skal so hitast ígjøgnum til í minsta lagi 75°C innan servering.

Tað er sera umráðandi, at reinføri av knívum, spjótum, hitalikami, skeribrettum o.t. er nøktandi.

Háttalag

Allar eftirlitsvitjanirnar vóru ófráboðaðar, og somu viðurskiftir vórðu kannað á teimum ymsu støðunum. Matstøðini vóru í øllum pørtum av landinum.

Á eftirlitsvitjanunum gjøgnumgingu eftirlitsfólkini neyvt reinhaldið í framleiðsluni. Eisini varð hugt at, hvussu mannagongdin er fyri frituru og shawarmaspjót.

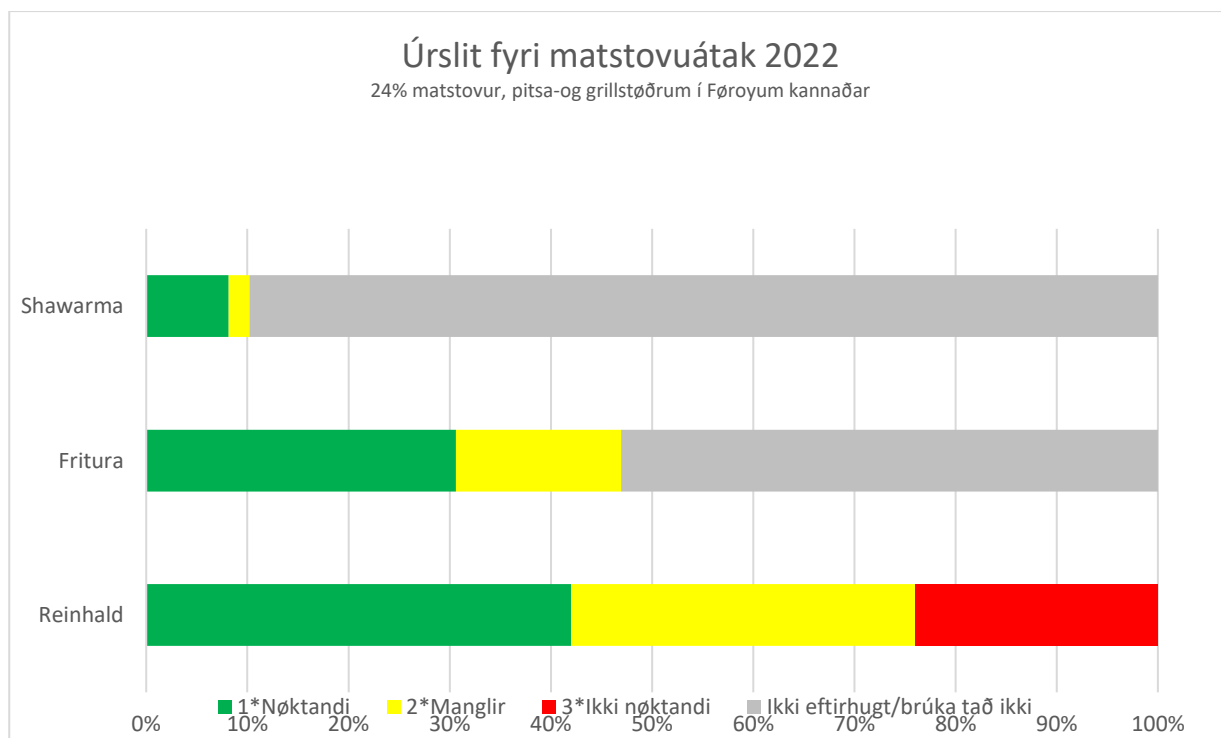
Staðfestingarnar hjá eftirlitsfólkunum í átakinginum verða bólkaðar í 3 bólkar.

1 = Nøktandi. Ongar áminningar – viðurskiftini í lagi.

2 = Nakrir manglar eru. Nakrar áminningar – okkurt, sum skal rættast.

3 = Ikki nøktandi. Fyrisitingarlig boð givin um at lúka lógarkrøv – møguliga stongt.

Eftir hvørja eftirlitsvitjan fingur støðini eina eftirlitsfrágreiðing, har staðfestingar verða lýstar og neyðug boð og/ella áminningar givin við freistum.



Úrslit

Á myndini omanfyri verður víst støðið á teimum 3 viðurskiftunum, ið vóru við á kanninginini. Tey eru gjørd upp í grønt (nøktandi), gult (manglar), reytt (ikki nøktandi) og grátt (ikki eftirhugt / brúka tað ikki).

Sum sæst á myndini, eru 3 viðurskiftir kannað á eftirlitinum -1. Reinføri av hølum, 2. Handfaring av frituru og 3. Handfaring av shawarmaspjóti.

Reinhald av hølum er eitt av teimum viðurskiftum, ið myndugleikin sum heild leggur stóran dent á, tá ið eftirlit verður gjørt á matstøðum. Hetta hevur somuleiðis stóra ávirkan á, hvussu eitt matstað sum heild verður mettt; nøktandi ella ikki nøktandi. Á talvuni sæst, at 42% hava nøktandi reinhald, og tí skal roknast við, at hesi støð sum heild eru í lagi, uttan so at onnur umráðandi viðurskiftir hava verið staðfest, ið verða mettt at kunna elva til álvarsaman heilsuvanda hjá borgarum. 33% hava fingið manglar í sínum reinhaldi, ið merkir, at matstaðið partvíst ella sum heild kundi havt betri reinhaldsstøði, sum tó verður mettt ikki at vera nóg álvarsamt at elva til heilsuvanda hjá borgarum her og nú. Tí fáa hesi støð eina áminning um at fáa stýrt reinhaldið betur á sínum hølvisviðuskiftum. 25% av teimum vitjaðu støðunum hava fingið reinhaldið mettt sum ikki nøktandi, og tíðskil hava tey annaðhvørt fingið boð um at vaska eftir forskriftunum beinanvegin ella innan fyri fáar dagar, har myndugleikin skal fylgja hesum boðum upp. Nøkur av hesum eru eisini stongd á staðnum.

Øll viðuskiftir, ið matvørudeildin kannar við eftirliti, eru umráðandi á hvør sín hátt. Í 2022 varð valt eisini at raðfesta handfaring av frituru og shawarmaspjótum.

Eftirlitið við handfaringini av frituru er í høvuðsheitum fyri at verja borgaran fyri høgum innihaldi av akrylamidi, ið kann vera krabbameinselvandi.

Shawarma harafturímóti er ein kjøtvøra og er tí ein av teimum mest viðbreknu matvørum, ið kann elva til matvørueitan, um hon ikki verður handfarin rætt.

Talvan vísir, at handfaringin av frituru og shawarmaspjóti sum heild er í lagi, og tey flestu støðini høvdu nøktandi handfaring av bæði frituru og shawarma. Áminningar vóru eisini, tó eingin boð. Tað vóru nógv støð, ið ikki nýta frituru, og sera nógv, ið ikki nýta shawarmaspjót.

Niðurstøða

Matvørudeildin á Heilsufrøðiligu starvsstovuni hevur fingið eina mynd av støðinum viðvíkjandi reinhaldi, handfaring av frituru og shawarma í føroyskum matstovum, pítsa- og grillstøðum. Harafturat eina haldgóða meting av, hvar dentur skal leggjast á í framtíðar eftirlitum.

Sum heild er heilsufrøðiliga støðið á matstovum, pítsa- og grillstøðum í Føroyum í 2022 í lagi. Tó er altíð rúmd fyri betringum, serliga í sambandi við reinhald av hølum, har 42% av teimum vitjaðu fingi 1 fyri reinhaldið, ið er nøktandi, 33% fingi 2-tal, ið hevur manglar, og 25% fingi 3-tal, ið ikki er nøktandi. Viðmerkjast skal, at fleiri av teimum, sum fingi eina viðmerking, fingið viðurskiftini í rættlag alt fyri eitt.

Í framtíðareftirliti á hesum støðum verður aftur tikin hædd fyri, um hesi støð framhaldandi halda eitt gott reinhaldsstøði. Í flestu førum sær matvørudeildin eitt úrslit, har hesi støð framhaldandi halda rímiliga gott reinhaldsstøðið.

Fyrivarni skal takast fyri, at eitt eftirlit altíð er ein løtumynd. Harafturat er tað altíð ábyrgdin hjá matvøruframleiðaranum, at viðurskiftini eru sambært teimum reglum, sum eru á økinum.