

Ystad-Österlenregionens
miljöförbund

PROJEKT

Tillfälligt boende

Mindre verksamheter med max 10 rum

Rapport avseende tillsynsprojekt 2018



Ystad-Österlenregionens miljöförbund

Gladanleden 2, 273 36 TOMELILLA, telefon: 0417-57 35 00, e-post: exp@ystadosterlenmiljo.se
hemsida: www.ystadosterlenmiljo.se

Syfte och mål

Syftet med projektet var att identifiera aktuella verksamheter med tillfälligt boende med max 10 rum (kod 200.60-9 och 200.60-9B) och genomföra tillsyn på områdena hälsoskydd, miljöskydd och livsmedel (i de fall verksamheten endast har frukost).

Bakgrund

Tillfälligt boende tillhör inte kategorin anmälningspliktiga verksamheter. Däremot föreskriver miljöbalkens förordning (1998:899) om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd § 45 att kommunen, förutom vad som framgår av förordningen (1998:900) om tillsyn enligt miljöbalken, ska ägna särskild uppmärksamhet åt bland annat hotell, pensionat och liknande lokaler där allmänheten yrkesmässigt erbjuds tillfällig bostad. Oftast ligger tyngdpunkten på frågor rörande hälsoskydd såsom ventilation, städning, rutin för varmvatten, kemikaliehantering mm. Vid detta projekt bedömdes dock även som viktigt att tillsynen inbegrep miljöskyddsfrågor som, F-gaser, cisterner, avlopp, avfall samt livsmedelsfrågor som tillsyn av frukosthantering samt inventering av enskilt dricksvatten.

Genomförande

Enligt miljöförbundets tidsplanering och tidsintervall (vart fjärde år) ska planerad tillsyn utföras 2018, på verksamheter med tillfälligt boende om max 10 rum. Objekten tillskrevs via e-post eller brev där verksamhetsutövarna informerades om projektet. Information om tidsbokning, egenkontroll samt den checklista som avsågs användas vid tillsynen bifogades.

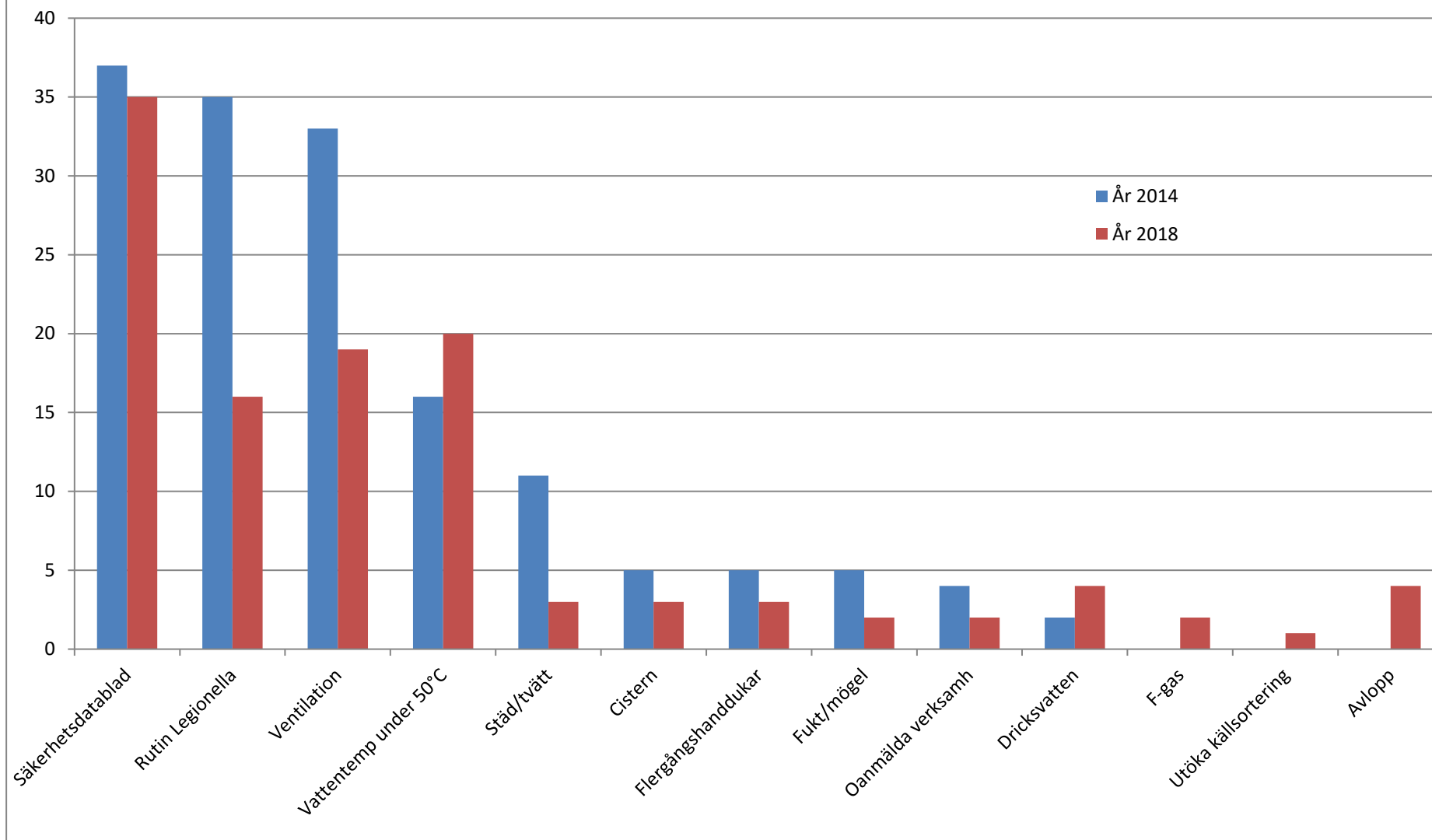
Inspektion utfördes tillsammans med verksamhetsutövaren och började med en sittning där checklistan gicks igenom. Därefter företogs vandring runt de aktuella lokalerna med mer ingående inspektion. I de fall verksamheten endast hade livsmedelshantering i form av frukost, utfördes även en livsmedelsinspektion. Inspektionen avslutades med att sammanfatta de huvudsakliga intrycken och bristerna för verksamhetsutövaren.

Efteråt skickades inspektionsrapporter till verksamhetsutövarna där eventuella brister påpekades.

Resultat

Totalt inspekterades 82 verksamheter. Vid 31 av dessa utfördes samtidigt en livsmedelsinspektion enligt separat checklista. I nedanstående diagram sammanfattas de viktigaste bristerna/påpekanden som noterades vid tillsynen gällande hälsoskydd och miljöskydd. Diagrammet jämför de brister som noterades vid tillsynen 2014 (114 verksamheter).

Brister och påpekanden (totalt 82 verksamheter 2018)



Ystad-Österlenregionens miljöförbund

Gladanleden 2, 273 36 TOMELILLA, telefon: 0417-57 35 00, e-post: exp@ystadosterlenmiljo.se
hemsida: www.ystadosterlenmiljo.se

I nedanstående text sammanfattas de viktigaste bristerna och påpekanden som noterades vid miljö- och hälsoskyddstillsynen, se ovanstående diagram. Siffror inom parentes är antalet vid föregående planerat tillsynsbesök år 2014. De grönmarkerade områdena har förbättrats och de rödmarkerade har försämrats jämfört med föregående inspektion:

- **Säkerhetsdatablad** för kemikalier med varningssymbol saknades hos (37) av verksamheterna.
- **Rutin för Legionella**, rutin för kontroll att vattentemperaturen är över 50°C i tappkran och 60°C i varmvattenberedare, saknas hos (35) av verksamheterna.
- (33) av verksamheterna hade bristfällig **ventilation** som exempelvis avsaknad av tilluft eller/och frånluft i boenderum eller på toalett.
- Vid (16) inspektioner påträffades **vattentemperatur i tappkran under 50°C**, vilket kan leda till legionella.
- Brister gällande **städ/tvätt** påträffades vid (3) verksamheter med dålig hantering och för nära förvaring av smutstvätt och linneförvaring. (4) verksamheter hade dålig förvaring av städredskap t.ex. ståendes blöta neråt utan möjlighet att torka. (4) verksamheter saknade rutin för städning.
- Flera verksamheter använde sig av eldningsolja för uppvärmning. För (5) av **cisternerna** kunde dokument över godkänd besiktning ej uppvisas.
- (5) verksamheter använde **flergångshanddukar** på gemensamma toaletter där engångshanddukar ska finnas.
- Vid (5) inspektioner påträffades **fukt och mögel**problem i verksamheten.
- (4) verksamheter bedrev andra **oanmälda verksamheter** som bassängbad och livsmedelsanläggning.
- (2) verksamheter kunde inte uppvisa protokoll för provtagning av enskilt dricksvatten.

Vid livsmedelstillsynen påträffades främst brister rörande eget vatten. Provtagning ej utförd påträffades på 12 verksamheter, otjänligt vatten samt ingen information om ”ej dricksvatten” på 3 verksamheter.

Slutsats

I våra tre kommuner finns det många verksamheter med tillfälligt boende, främst på sommarhalvåret. Miljöförbundet ska inspektera verksamheter med färre än 10 rum vart fjärde år. Vid inspektionerna utfördes även inventering angående F-gaser samt livsmedelsverksamheter som endast hade frukost.

Resultatet visar på brister inom både miljö- och hälsoskyddsområdet. En anledning till detta är att det uppkommer många nya verksamheter och sker många ägarbyten, som innebär att kunskap om verksamheten och vilka krav som finns kan gå förlorad. En slutsats är därför att regelbunden tillsyn är nödvändig. Den aktuella prioriteringen bedöms därför som rimlig.

Författare: Jon Hall, Ulf Olsson, Eva Karlsvärd och Åsa Ekberg