

PROJEKT

Livsmedelskontroll vid butiker, förskolekök, tillagningskök vid skolor, restauranger och caféer samt tillverkare av animaliska livsmedel

2019-06-04



MILJÖSAMVERKAN
ÖSTRA SKARABORG

ADRESS

Hertig Johans torg 2
541 83 Skövde

TELEFON

0500-49 36 30

FAX

0500-41 83 87

E-POST

info@miljoskaraborg.se

WEBBPLATS

www.miljoskaraborg.se



Foto: Mostphotos, Roland Magnusson

Detta gjorde vi

I detta projekt har vi besökt totalt 129 verksamheter i våra fem medlemskommuner. Vi kontrollerade flera olika typer av verksamheter såsom butiker, förskolekök, tillagningskök för skolor, restauranger, caféer och tillverkare av mjölkprodukter och charkprodukter. Hos alla verksamheter har vi fokuserat på att de förvarar och tar emot sina kylda och frysta livsmedel vid rätt temperaturer samt att livsmedel vid varmhållning är tillräckligt varma. De har även fått visa upp att de har en fungerande termometer. Information till kunder och hantering av allergener i verksamheten har varit en gemensam kontrollpunkt för alla verksamheter i projektet. Vi har tittat på att material i kontakt med livsmedel som till exempel plasthandskar, plastpåsar och förvaringslådor är godkända för livsmedel.

Hos alla butiker har vi fokuserat på att de har fungerande rutiner för handtvätt, rengöring av lokaler och utrusning. Vi har även kontrollerat att frysarna och kyldiskarna håller rätt temperaturer. Vi har tagit prov med ATP-mätare från personalens händer, för att visa effekten av en grundlig handtvätt.

Hos tillverkare har vi kontrollerat att det finns rätt information om livsmedlet, att uppgifterna kan lämnas till kunderna muntligt eller skriftligt.

Hos förskoleköken, tillagningsköken för skolor, restauranger och caféer har vi kontrollerat att dörrar och portar är täta för att förhindra att skadedjur kommer in i livsmedelslokalen.

Verksamheter som tidigare inte fått kontroll med särskild inriktning om hur de förebygger att Norovirus hamnar i maten, har nu kontrollerats. Norovirus är en mycket smittsam virusgrupp som till exempel orsakar vinterkräksjuka.

Resultat

Hos de flesta verksamheter som vi kontrollerade noterade vi att temperaturer som uppmättes i kylar och frysar låg inom rekommenderade temperaturintervall och att de har fungerande rutiner för temperaturkontroll.

Hos några ställen har vi konstaterat att det inte fanns någon fungerande termometer för att utföra temperaturkontroller vid ankomst av kylda och frysta varor. De saknade även kunskap om att den kontrollen är en viktig del av hela kylkedjan. Hos några mottagningskök noterade vi att ingen temperaturkontroll utfördes på ankommande varm mat.

Vid våra kontroller såg vi att de flesta verksamheter har bra rutiner och goda kunskaper om hantering av allergener så att kunderna får rätt information om maten.

Verksamheterna har goda rutiner kring personlig hygien och lokalernas utformning är anpassade så att personalen kan arbeta förebyggande för att förhindra att Norovirus hamnar i maten.

Vi har sett att tidigare informationsinsatser/kontroller har gett resultat när det gäller material i kontakt med livsmedel. Verksamheternas medvetenhet har ökat om riskerna med olämpligt förpackningsmaterial.

Hos alla butiker har vi sett att de har fungerande rutiner för handtvätt, rengöring av lokaler och utrusning. Resultatet av rengöringsproverna med ATP-mätare av händer visade stora skillnader mellan uppmätta värden före och efter handtvätt. Enligt mätningarna vid dessa

kontroller så tog en handtvätt i genomsnitt bort 93,2 % av ATP/AMP (organiskt material och levande celler såsom bakterier) på händerna. Totalt gjorde vi 10 prover. Resultatet diskuterades med personalen på plats.

Hos förskoleköken, tillagningsköken för skolor, restauranger och caféer noterade vi att vid några ställen är dörrar och portar inte täta.

Vår uppföljning efter projektet

Nya konditoriet har fått ett föreläggande gällande brister i rengöring, förpackningsmaterial och kontaminering.

Sörgårdsmjök har fått en kontrollrapport angående märkningsbrister.

Värsås Pizzeria har fått ett föreläggande gällande brister i rengöring, förvaring av städredskap, arbetskläder och arbetsbänkar.

Tant Brun har fått en kontrollrapport gällande brister i rengöring, kylförvaring och material i direkt kontakt med livsmedel.

Eddis Grill har fått en kontrollrapport gällande att köpa in en fungerande termometer och förvaring av avloppsvatten.

Espresso House på Commerce har fått en kontrollrapport gällande brister i lokal, utrustning och temperaturer.

NP Noll procent har fått en kontrollrapport gällande brister i rengöringsrutiner och märkning av allergener.

Vad blev nyttan med projektet?

Vår kontroll har gjort nytta när vi har varit ute hos mindre verksamheter och vi har fört en dialog om de kontrollområden som vi har kontrollerat (se faktaruta). Detta har lett till att verksamheterna har åtgärdat brister och konsumenterna kan känna sig trygga med den mat de äter.

När vi har konstaterat att livsmedel inte förvaras tillräckligt varmt eller kallt så har vi påtalat detta och det har lett till att livsmedlen förvaras vid rätt temperatur och inte blir dåliga.

Vid kontrollerna har vi sett till att ett flertal ställen har skaffat en fungerande termometer så att de kan ta temperaturen på ankommande kyl- och frysvaror och ankommande varm mat. Detta har lett till att verksamheterna har säkerställt att livsmedlen håller rätt temperatur och kunden får en produkt som de kan förvänta sig.

Rengöringskontroll med ATP-mätare upplever vi ger en mycket bra förståelse för rengöring av händer och vikten av att tvätta sina händer. Resultatet för rengöringen visas direkt och utifrån detta kan vi diskutera resultatet på plats med personalen i verksamheten.

Vi har diskuterat ute på plats hur de tänker och gör för att förebygga att Norovirus hamnar i maten. Detta har lett till att en ökad medvetenhet om riskerna kring Norovirus.

Fakta om projektet

Namn:

Livsmedelskontroll vid butiker, förskolekök, tillagningskök vid skolor, restauranger och caféer och tillverkare av animaliska livsmedel.

Projektet pågick:

Vecka 13–17 2019

Detta granskade vi:

Butiker

- Registrering
- Grundförutsättningar, hygien
 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
 - Hygien före, under och efter processen
 - Personlig hygien
 - Utbildning
 - Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
 - Material i kontakt med livsmedel

Kök vid förskolor samt restauranger och caféer

- Registrering
- Hänvisning till allergiinformation
- System för spårbarhet
- Grundförutsättningar, hygien
 - Säkra livsmedel, kontroll av leverantörer
 - Hygien före, under och efter processen
 - Utbildning i hygien och arbetsmetoder
 - Bekämpning av skadedjur
 - Vattenförsörjning
 - Kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
 - Material i kontakt med livsmedel
- HACCP-baserade förfaranden

Tillverkare av animaliska livsmedel

- Registrering
- Grundförutsättningar hygien
 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
 - Personlig hygien
- Allmän livsmedelsinformation
- System för spårbarhet
- Identifikationsmärkning av livsmedelspartier

Antal anläggningar: 129

Antal anläggningar utan avvikelser 122

Bilaga

Anläggningar som ingick i projektet

Falköping

Allas hus i Borgunda
Anitas Balkanmix
Broddetorps skola, kök
Café Blå
Claessons Charkuteri
Falbygdens Osteria
Fredriksbergskyrkan
Gudhemsskolan, kök
Hembygdsföreningens Trancafé
ICA Maxi Falköping
ICA Supermarket Falköping
Islanna Trädhushotell och café
Kinnarps fritidsgård
Kyrkans Hus Falköping
Löfwings Ateljé och Krog
Mormors Skaffereri
Mössebergsgården
NP Noll Procent + butik
Nya Konditoriet
Näregården
Nästegården Bed & Breakfast
Odenbadet Café
Odensbergsskolans kök
Pizzeria Happy Time
Restaurang Fyrvaktaren
RIA Hela Människan i Falköping
Sham Sami
SIS Ungdomshem Margretelund (avd
Arnhem)
Skeen
Solar
Stadshuscaféet
Systrarnas konditori
Tant Brun
Thoren Framtid, kök
Treklövern utsluss
Vinolin
Ållebergsgymnasiet, kök
Ållebergsgymnasiet, cafeteria
Åsle skola, kök
Åsle Tå
Åttagårdsskolan, kök

Hjo

Guldkanten Cafe & Catering
Hammarnskolan, kök
Hjo Matstudio och event
Hjo Sik
Hjo Can Help, Second Hand
ICA Supermarket Hjo
Maplerock Ranch
Moster Elins

Karlsborg

Café Haganäset
Fritidsgården Kabysen
Förskolan Kvarnbäckens kök
Karlsborgs Missionsförsamling
Skagagården
Skomakarns (och glasskiosk)
Soldathemskonditoriet
Sätra Bruks Herrgård

Skövde

Balthazar Sinnenas Verkstad
Bergs bygdegård
Billingsdalsskolan, kök
Billingskolan, kök
Biltema Skövde
Café Gallerian
Chabbas grill Ryd
Club Boule Bonbon
Coop Extra Skövde
Coop Forum Skövde
Eddis Grill
Eneborgsvägens gruppbostad
Eriksdalskolan, kök
Espresso House Commerce
Espresso House Elins Esplanad
Espresso House Resecentrum
Fanjunkarn´s
Fritidsgården Källaren
Frösve skola, kök
Förskolan Molekylen, kök (Skövde)
Gengåvan Second hand
Hemköp Skövde C
Heneskolan, kök
Henrys bageri
Hundcaféet
ICA Blomman

Skövde forts.

ICA Kvantum + mobil anläggning
ICA Maxi Skövde
IF Hagen klubbstuga
Johannas Hörna
Karstorps konferenscenter
Kulabodan (behandlingshem)
Kårhuset Boulonger
Käpplundaskolan, kök
Laserdome, Skövde
Lerdala skola kök
Lichron Teknik AB
Loungen
Lundenskolan, kök
Montessori, Skövde
Mr Baker
Mössebergsbagaren Skövde
Mötesplatsen Kupan
Norrmalmskolan, kök
Nyeport
Pizzeria Torget
Restaurang Murano
Restaurangen Billingens GK
Skövde Bake off
Skövde soldathem
Subway Commerce
Sushiyaki Noodle
Svärtagårdsskolan, kök
Systrarnas Café
Sörgårdsmjök
Top Livs i Sweden AB
Varola skola och Vargkulans förskola
Vasaskolan, kök
Waynes Coffee
Volvohusets cafeteria
Värsås Pizzeria
Yokohama Sushi Bar

Tibro

Blommans Deli
Br. Larsson bilverkstad - Livsmedel
Högåskyrkan
Hörnebo Pizzeria
ICA Supermarket Tibro
JMN Loppis
Nikko Sushi
Ruders Egendom AB
Tibrobygdens Ridklubb
Yvones gatukök



MILJÖSAMVERKAN
ÖSTRA SKARABORG