

PROJEKT

Livsmedelskontroll vid butiker, förskolekök, tillagningskök för äldreboende och större distributionsanläggningar som levererar dricksvatten

2019-04-10



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, Johan Bjurer

Detta gjorde vi

I detta projekt har vi besökt totalt 137 verksamheter i våra fem medlemskommuner. Vi kontrollerade olika typer av verksamheter såsom butiker, förskolekök, tillagningskök för äldreboende och större distributionsanläggningar som levererar dricksvatten.

Hos alla verksamheter har vi fokuserat på att de förvarar och tar emot sina kyllda och frysta livsmedel vid rätt temperaturer och att livsmedel vid varmhållning är tillräckligt varma. De har även fått visa upp att de har en fungerande termometer.

Hos alla butiker har vi fokuserat på att de har ett spårbarhetssystem ett steg bakåt (att de kan uppvisa varifrån de har köpt sina livsmedel). De har även fått berätta hur de väljer sina leverantörer och vilka krav de ställer samt att de vet att livsmedlen kommer från godkänd eller registrerad leverantör. Hos de stora butikerna som har manuell hantering har särskilt fokus lagts på deras manuella hantering och på hur de arbetar med charkdelikatesser.

Under projektet har vi fokuserat på att köken har kontroll på sina tillagningstemperaturer och att de kyler ned livsmedel på ett säkert sätt. Vi har även pratat om hantering av ris och vilka risker det finns med detta.

Hos butiker med manuell hantering och hos tillagningskök har vi kontrollerat rutiner för handtvätt och separeringen av arbetskläder och privata kläder. Vi har även kontrollerat hur lång tid personalen måste stanna hemma vid sjukdomssymptom, såsom kräkning och diarré, innan de får arbeta med oförpackade livsmedel igen.

Vid dricksvattenanläggningarna har vi kontrollerat att det finns rutiner för läcklagning och nyanläggning. Även vid distributionsanläggningarna och deras ledningsnät samt reservoarer har vi kontrollerat rutinerna för läcklagning med mera så att dricksvattnet inte blir kontaminerat av omgivningen. Vi har även pratat om hur de arbetar med att förnya ledningsnätet och vilken utbytestakt de har av det gamla ledningsnätet. Vi har kontrollerat att en beskrivning av distributionsnätet finns tillgänglig och är ändamålsenligt. Vi har granskat uppgifterna som finns i distributionsanläggningens beskrivning och att beskrivningen stämmer med verkligheten.

Resultat

Hos nästan alla verksamheter som vi kontrollerade har vi noterat att temperaturerna i kylar och frysar är inom de rekommenderade temperaturområdena och att de har fungerande rutiner för temperaturkontroll.

Hos några butiker har vi konstaterat att färdiggrillade kycklingar inte var tillräckligt varma. Vi noterade också att det hos några butiker inte fanns någon fungerande termometer för att utföra temperaturkontroller vid mottagning av kyllda och frysta varor.

Spårbarhetssystemet hos de flesta butikerna fungerar bra. Företagarna kunde visa upp följesedlar eller fakturor för sina inköpta livsmedel.

Vid kontroll hos butikerna med manuell hantering har vi sett att arbetsytor och utrustning är i gott skick och möjliga att rengöra. Detta innebär att ytorna som är i direkt kontakt med livsmedel är släta, tvättbara och korrosionsbeständiga. Dessutom var arbetsytorna och utrustningen rena.

Vi har kunnat konstatera att tillagningsköken har bra kontroll på tillagningstemperaturer och vid nedkylning av livsmedel. De har även bra hantering av ris för att säkerställa att mikrobiella och kemiska risker minimeras.

Rutiner för personlig hygien fungerar bra hos nästan alla kontrollerade verksamheter. Personalen har rena arbetskläder, hårskydd och bär inte smycken eller annat som försvårar handtvätt. Handtvättmöjlighet finns och personalen tvättar sina händer före och eventuellt efter varje arbetsmoment där oförpackade livsmedel hanteras. Engånghandskar används som komplement till god handhygien men ersätter inte handtvätt.

Verksamheter där oförpackade livsmedel hanteras har rutiner som säkerställer att personal som bär på smitta som kan överföras till livsmedel inte hanterat oförpackade livsmedel.

Vid vår kontroll av distributionsanläggningar för dricksvatten konstaterade vi att hälften av anläggningarna saknade skriftliga hygienrutiner för läcklagning och nyanläggning av vattenledningar för att säkerställa att dricksvattnet inte blir kontaminerat av omgivningen. Vi konstaterade även att rutiner för att ha god vattenomsättning i ledningsnätet finns. Reservoarerna som ingår i anläggningen kontrolleras regelbundet och personalen vidtar åtgärder om brister noteras. I beskrivning av distributionsanläggningen såg vi att det finns uppgifter om geografisk dragning, rördimensioner, typ av material, ålder med mera. Beskrivningen används som underlag för förnyelseplanering, spolplaner, läcksökning etc.

Vi noterade att det fanns förnyelseplanering och kartläggning av förnyelsebehovet vid alla distributionsanläggningarna. De har en planerad utbytestakt av det gamla ledningsnätet och deras prioriteringar sker utifrån antal läckor per km, ålder och materialval.

Vår uppföljning efter projektet

Vi har skrivit ett föreläggande mot Top Livs som gäller att de ska ha fungerande rutiner för handtvätt och bära lämpliga och rena arbetskläder.

Ett annat föreläggande har skrivits till Allégårdsköket så de ska se till att ha en fungerande och ändamålsenlig ventilation i köket samt ett fungerande handtvättställ i grönsaksutrymmet.

Vi har förbjudit företaget Fyra hundra AB att släppa ut produkter på marknaden som saknar spårbarhet. De har även fått ett föreläggande om att skaffa termometer och utföra temperaturkontroller samt att införa fungerande rutiner för spårbarhet.

RA Rasan AB som driver butiken Orient Livs i Falköping har förbjudits att släppa ut produkter på marknaden som saknar spårbarhet.

Centrum Livs i Falköping har fått ett föreläggande som gäller att de ska införskaffa en fungerande termometer och övervaka kyl- och frystemperaturer.

Distributionsanläggningar tillhörande Hjo vattenverk, Karlsborgs vattenverk och Rankås vattenverk i Tibro har fått en kontrollrapport som gäller att det saknas skriftliga hygienrutiner för läcklagning och nyanläggning av deras distributionsanläggning.

Vad blev nyttan med projektet?

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

Vid kontrollerna har vi sett till att ett flertal mindre butiker har införskaffat en termometer så att de kan ta temperaturen på kyl och frysvaror som de tar emot. Detta har lett till att verksamheterna säkerställer att livsmedlen håller rätt temperatur och kunden får en produkt som de kan förvänta sig.

Verksamheterna kunde med hjälp av följesedlar styrka att livsmedelsköpen görs från godkända eller registrerade anläggningar.

Utifrån våra kontroller har vi kunnat konstatera att butiker med manuell hantering med särskilt fokus på charkhantering har en bra hantering och att konsumenterna kan känna sig trygga med sitt köp.

Vid tillagningsköken är det viktigt att livsmedelsföretaget har fungerande rutiner för tillagningstemperaturer och nedkylning av mat. Vi har vid våra kontroller kunnat konstatera att personalen har goda kunskaper och att tillagning respektive nedkylning sker på ett säkert sätt. Personalen har även kunnat förklara på ett bra sätt hur de minimerar de mikrobiologiska och kemiska riskerna när de ska koka ris så att konsumenterna kan känna sig trygga med vad de äter.

Våra kontroller av rutinerna för handhygien med fokus på handtvätt på samma plats där livsmedel hanteras, har lett till ökad medvetenheten hos livsmedelsföretagarna om faran med spridning av bakterier.

Dricksvatten är ett av våra viktigaste livsmedel och därför är det av största vikt att det är rent och inte innehåller bakterier eller ämnen som är skadliga för oss människor. När vi har gjort våra kontroller har vi kunnat konstaterat att distributionsanläggningarna har bra rutiner och de flesta lever upp till lagstiftningen. Hos tre anläggningar fanns det muntliga rutiner kring hygienrutiner för läcklagning och nyanläggning av vattenledningar men det är även viktigt att det finns nedskrivet så att alla som kan komma att behöva rutinen vet om vad som gäller.

För att kommunerna ska kunna leverera ett bra dricksvatten i framtiden är det viktigt att ledningsnätet är av bra kvalitet och att det finns en plan för förnyelseplanering samt en kartläggning av förnyelsebehovet för distributionsanläggningarna.

Fakta om projektet

Namn:

Livsmedelskontroll vid butiker, förskolekök, tillagningskök för äldreboende och större distributionsanläggningar som levererar dricksvatten

Projektet pågick:

Vecka 7–11 2019

Detta granskade vi:

Butiker

- Registrering
- Spårbarhet
- Grundförutsättningar, hygien
 - Säkra Livsmedel
 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
 - Hygien före, under och efter processen
 - Personlig hygien
 - Utbildning
 - Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

Kök på förskolor samt vård och omsorg

- Registrering
- Grundförutsättningar, hygien
 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
 - Personlig hygien
 - Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Tillagningstemperaturer
- Nedkylning av livsmedel

Distributionsanläggningar för dricksvatten

- Dricksvattenanläggningar
 - Anmälan om betydande ändringar
 - Allmänna hygienregler
 - Distributionsanläggningar (underhåll)
 - Övrigt
- Hygien vid reparationer (OP03)

Antal anläggningar:

137

Antal anläggningar utan avvikelser

129

Bilaga

Bilaga

Anläggningar som ingick i projektet

Falköping

Alasil Livs
Björktuna
Bulaal
Centrum livs
Coop Extra Falköping
Elvagården äldreboende, tillagningskök
Evaldssons Livs
Falbygdens Osteria
Falbygdens Struts
Falköpings sjukhus, kök/personalmatsal
Floby vårdcentrum tillagningskök
Freja Dagcenter
Frökindsgården, tillagningskök
Förskolan Fyren
Förskolan utsikten kök
Glädjens förskola & fritidshem kök
Godislagret
Gudhems Affär
Gudhemsgården Hemtjänsten i
Falköpings kommun
Hästbacken förskola
ICA Matfocus
IC Maxi
ICA Nära Floby
ICA Supermarket
Ismahan Livs
Katarinagården, tillagningskök
Klintens förskola
Lantis i Dala, förskola
Lidl
Läkaren, tillagningskök
MustaqbalLivs
Netto
OKQ8
Orient Livs, Falköping
Pressbyrån, Centralstation
Ranliden, tillagningskök
Samira Abdullahi
Sham Sami
Skaraborgs vattenverk
Vattenledningsnät – Skaraborgsvatten
Willys
Vindängens förskola
Öckeröfeskar
Öckeröfeskar 2

Hjo

Damas Livs
Förskolan Skattkammaren
Förskolan Ute
Guldkroksbadets kiosk
Gusto
Handelsboden Njuta
Hjo Camping
Hjo Vattenverk
ICA Supermarket
Näktergalen Förskolan
Orrelyckan förskolans kök

Karlsborg

9:ans kiosk
Coop Konsum Karlsborg
Fredens Handelsbod
Förskolan kompassen
Haganäset, avdelningskök
Haganäset, Centralköket
ICA Supermarket
Karlsborgs Vattenverk
Karolinas Lanthandel
Klangahamns Fiskbutik
OKQ8
Stenkällegården
Strömsnäs Naturcamping

Skövde

Afro Skövde
Aspö förskola
Backsippan förskolas kök
Bagarens kök
Berg Bredegården 2
Billingstorps förskolas kök
Boken, tillagningskök
Circle K Hallenbergsrondellen
Circle K Rydsrondellen
Coop Extra
Coop Forum
Ekedals förskolas kök
Ekens förskolas kök
Finnservice
Flying Tiger Copenhagen
Förskolan i Ur och Skur

Skövde forts.

Förskolan Tryggis kök
Gläntans förskolas kök
Gulf Bensin o Kiosk
Hattstugan förskolas kök
Havsmagasinet
Hemköp C Skövde
Hemköp Rydshallen
Hentorps äldreboende
Hentorpshallen
Hästhovens förskolas kök
I Ur och Skur Tuvan
ICA Blomman
ICA Kvantum
ICA Maxi
ICA Nära – Tidän
ICA Nära – Timmersdala
Igelkotten förskolas kök
Kahls The & Kaffehandel Commerce
Käpplunda Gärde
Lerdala förskolas kök
Lidl
Lundagårdens förskolas kök
Netto
Nightcall
Norrmalms sjukhem
OKQ8
Orientalisk frukt och grönt
Preem Bangårdsgatan
Pressbyrån SKAS
Rydköping
Shell/St1
Skaraborgs Sjukhus Skövde
kök/matsal/café
Solgårdens äldreboendes kök
Södra Ryds Närköp
Sörboden
Tidans bensin och Kiosk
Timmersdalaköket
Tomtegården, tillagningskök
Top Livs
Trollbergets förskolas kök
Vattenledningsnätet – Skaraborgsvatten
Willys Stallsiken
Wimonphon Asian Food AB
Öfvermans spel och café

Tibro

Allegårdsköket
Arabisk gästfrihet Tibro
Blommans deli
Brittgårdens äldreboendes kök
Bäckliden, tillagningskök
Frendo
Fyrahundra livsmedel
Förr & Nu
Förskolan Kullerbyttan
ICA City Tibro
ICA Supermarket
Netto
Orint Livs
Rankås Vattenverk
Sprattelbo förskola
Tibro ishall
Torpets förskola
Ängens förskola



MILJÖSAMVERKAN
ÖSTRA SKARABORG