

PROJEKT

Livsmedelskontroll vid restauranger, tillagningskök, vård och omsorg, hemtjänst (mattransport) och mobila verksamheter

2019-09-11



MILJÖSAMVERKAN
ÖSTRA SKARABORG

ADRESS

Hertig Johans torg 2
541 83 Skövde

TELEFON

0500-49 36 30

E-POST

info@miljoskaraborg.se

WEBBPLATS

www.miljoskaraborg.se



Foto: Mostphotos

Detta gjorde vi

I detta projekt har vi besökt totalt 133 verksamheter i våra medlemskommuner (Falköping, Hjo, Karlsborg, Skövde och Tibro). Vi kontrollerade olika typer av verksamheter såsom restauranger, tillagningskök, vård och omsorg, hemtjänst (mattransport) samt mobila verksamheter.

Hos alla verksamheterna har vi kontrollerat att lokaler och utrustningar är rena och i ett bra skick samt att det finns tillräckligt med arbetsutrymmen för att verksamheten ska kunna bedrivas på ett hygieniskt sätt. Särskild fokus i kontrollen var de arbetsytor där oförpackade livsmedel hanteras (t.ex. arbetsbänkar, skärbrädor, hälldemaskin).

Vid kontrollen av förvaring och hantering av livsmedel kontrollerade vi om livsmedel i kylar och frysar förvaras i rätt temperatur och är skyddade mot kontamination.

Hos verksamheter som levererar mat till andra kök kontrollerade vi deras rutiner för packning och utrustning för transport och för kontroll av temperaturer så att den varma och den kalla maten håller rätt temperatur vid transport.

Hos verksamheter som utför transport av mat kontrollerade vi att den varma respektive den kalla maten håller de rekommenderade temperaturer samt att livsmedlen inte blir kontaminerade under transporten.

Hos restauranger och tillagningsköken har vi verifierat, genom kontroll av fakturor och följesedlar, att de produkter som anges på menyn även finns att tillgå i köket.

Kontroll av personalens kunskaper hos alla verksamheter gjordes i form av frågor om deras kunskaper för olika arbetsmoment de gör i köket. Det handlade om kunskap om temperaturer vid mottagning av livsmedel, kyl-och frysförvaring, varmhållning, tillagning och nedkylning.

Resultat

Hos de flesta verksamheter som kontrollerades noterade vi att temperaturer som uppmättes i kylar och frysar låg inom rekommenderade temperaturer och att de har fungerande rutiner för temperaturkontroll. Det fanns bra rutiner för underhåll och rengöring av lokaler och utrustning. Arbetsytorna där oförpackade livsmedel hanteras var täta, släta och lätta att rengöra. De flesta livsmedelslokalerna var skadedjursräddade. Företagarna har bra rutiner för att se till att skadedjur inte tar sig in i lokalerna.

Livsmedel förvaras och hanteras på ett sätt som skyddar livsmedlen från omgivningen. Rutiner för personlhygien fungerar bra hos alla verksamheter. God handhygien var viktig för personalen för att kunna producera säkra livsmedel.

Vid kontrollen konstaterade vi endast hos en verksamhet att menyn inte stämde med livsmedel som köps in. Det var parmaskinka på menyn men det som serverades var lufttorkat skinka från Tyskland. Parmaskinka är ett livsmedel med skyddad beteckning och får endast användas för skinka som tillverkats enligt speciella, traditionella metoder i provinsen Parma i Italien.

Vi konstaterade att maten skyddas mot kontaminering under transport. Maten transporteras i värmeskåp eller i en väska/låda med kylklamp för den kalla maten och värmeplatta för den varma maten för att säkerställa att maten håller rätt temperatur.

Vid samtal med personalen om deras arbetsuppgifter och kunskap om hur uppgifterna bör utföras eller genom att be dem att visa hur de gör, har vi konstaterat att personalen hos de flesta verksamheter har goda kunskaper för de arbetsmoment de gör i köket. De har kontroll över olika processteg i köket som; varumottagning, tillagning, varmhållning och nedkylning.

Vår uppföljning efter projektet

Vid våra kontroller upptäckte vi att flera verksamheter hade brister. Sju verksamheter har fått föreläggande eller kontrollrapport med avvikelser.

Vi kommer att följa upp bristerna som noterades under projektiden vid dessa verksamheter:

- Orient Palace kontrollrapport om brister i rengöring och utrustning
- Lilleman och Lily kontrollrapport om skadedjurssäkring av livsmedelslokal
- Restaurang Kathy Thai kontrollrapport om brister i rengöring och utrustning
- Millners i Tibro förelades om att utföra rengöring och skaffa rutiner för rengöring av lokalen
- Tibro Bar & Grill kontrollrapport om bristande underhåll
- Eken pizzeria föreläggande om bristande redlighet och underhåll
- Restaurang Riviera, föreläggande om spårbarhet.

Vad blev nyttan med projektet?

Vårt fokus på verifiering genom kontroller av fakturor och följesedlar har bidragit till att produkter som anges på menyn även finns att tillgå i köket och kan spåras till en registrerad leverantör. Detta visade att konsumenter får den maten de beställer och alla livsmedel är säkra och kan spåras ett steg tillbaka.

När vi har konstaterat att livsmedel inte förvaras tillräckligt kallt så har vi påtalat detta och det har lett till att livsmedlen förvaras vid rätt temperatur och inte blir dåliga. Det var även många bra diskussioner, speciellt med semestervikarier, om vikten av rätt kyl- och frystemperaturer.

Fakta om projektet	
Namn:	Livsmedelskontroll hos restauranger, tillagningskök, vård och omsorg, hemtjänst (mattransport) och mobila verksamheter
Projektet pågick:	10 juni—30 augusti 2019
Detta granskade vi:	<ul style="list-style-type: none">• A01 Registrering• B01 Obligatorisk livsmedelsinformation• H01 Allmänna bestämmelser om spårbarhet• J02 Lokaler och utrustning• J03 Hygien• J04 Personlig Hygien• J05 Kunskap• J08 Kylkedjan• K01 HACCP
Antal anläggningar:	133
Antal anläggningar utan avvikelser	126

Bilaga

Anläggningar som ingick i projektet

Falköping

Aktivitet center (Hattstugan)
Bergsliden 2, boende & mottagningskök
Björktuna
Elvagården äldreboende, tillagningskök
Floby skolas kök
Floby vårdcentrum tillagningskök
Frökindsgården tillagningskök
Förskolan Bokens kök
Förskolan Sörgårdens kök
Gustaf Dalénskolans kök
Hagatomten Lantbruk, köttlåda
Lilla gunghästens kök
Läkaren tillagningskök
McDonalds Falköping
Systrarna Odhs hemtjänst
Vildens Viltmat
Wrågården + mobil
Åsarps förskolas kök

Hjo

Alexandra
Café Vete och Råg
Centralköket/Café Frallan
Guldkrokens Pizzeria
Gustavssons Fisk och Kräfter
Hammarkiosken
Hamnkrogen i Hjo
Hemtjänsten i Hjo kommun
Hjo Folkhögskolas kök
Hotel Bellevue
Hökensås Golfrestaurang
Kampeangs Cateringvagnar (2 st)
Kihlbergsgårdens Café & Bistro
Klammern – Alla kan
Korsberga skola/Förskolan Björkdungen
Känsla
Lilleman & Lily
Restaurang Bryggan
Restaurang Eken
Restaurang Ming
Restaurang och Pizzeria for Hjo
Restaurang Stampens Kvarn

Karlsborg

Breviken Golf & Hotell
Carl Johanskolans kök
Don Tomaso
Familjecentralen
Forsviks Friskola kök
Forsviks Friskolas Förskola
Granviks Pub
Haganäset hemvården
Haganäsets Centralkök + mattransporter
Kanalkiosken (Sibylla)
Mölltorps skolas kök
Nymans Café
Pizzeria Maria
Restaurang & Pizzeria San Remo
Sanny Thai

Skövde

Alpina
Benidorm
Bombay Masala
Burger King Stallsiken
Bäckagårdens förskola, kök
Chabbas grill Ryd
Chili & Wok
Den lilla krogen
Ekedals förskolas kök
First Hotel Billingeus
Frälsningsarméns förskola Solstrålen kök
Goda möten kök
Gräddhyllan
Hemtjänsten Skövde kommun
Hotell Majoren
Hållbar
Järnspisen
Kameleonten förskola
Kavelbrogymnasiet kök
Knistad Hotell & Konferens + Smedjan
Korttidshem Larsesgården
Kyrks Ten Lanes
Libanon Meze & Bar
Lundagårdens förskola kök
Mangos Grillhouse & Lounge
Mattias Catering & golfrestaurang
Mattias Catering + mobil anläggning
Max Stallsiken

Skövde forts

McDonalds Commerce
McDonalds Norrmalm
Napoli pizzeria
O'learys Skövde
Patientmåltider Skövde Sjukhus
Pitchers (L)
Pizzeria Ometto
Pizzeria Prima
Prisma hotell
Restaurang Mode
Restaurang Orangeriet
Restaurang Orient Palace
Restaurang Palermo
Restaurang Riviera + mobil
Restaurang Thai House
Restaurang Tranan
Rydskolan kök
Scandic Hotel Billingen
Sibylla Vallegrillen
SkaS Skövde avdelningskök
Skövde Kebabhouse
Skövde Praktiska Gymnasium kök
Social Dagverksamhet Ekedal
Spice ´n Rice
Sverkilsvägens gruppbostad
Sällskapet
Thai Thai
Timmersdalaköket
Uddagårdens förskolas kök
Vägkrogen i Skultorp
Västerhöjds gymnasiets kök

Tibro

Daglig verksamhet inom socialtjänsten
Gallerians pizzeria & salladsbar
Hemvården i Tibro kommun (hemtjänst)
Häggetorpsskolans kök
Inredia restaurang
Kathy Thai Restaurang
Kruset Bar & Bowling AB
Millners i Tibro
Naturbordet mobil anläggning
Nyboskolans kök
Pizzeria Bella Italia
Pizzeria Campino
Ransbergs skolas kök
Restaurang China i Tibro
Restaurang och Pizzeria Milan
Sibylla i Tibro
Sukalaya Thai food
Tibro Bar & Grill



MILJÖSAMVERKAN
ÖSTRA SKARABORG