

# PROJEKT

## Livsmedelskontroll vid restauranger, tillagningskök, kommunala huvudkontor samt revisioner av stora butiker

2019-12-04



**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 75 verksamheter i våra medlemskommuner (Falköping, Hjo, Karlsborg, Skövde och Tibro). Vi kontrollerade olika typer av verksamheter såsom lager och distribution, butiker och storhushåll. Vi har också gjort revisioner av de kommunala huvudkontoren som har huvudansvar för kommunala kök och hemtjänst.

Hos alla besökta verksamheter kontrollerade vi att organisationsnumret stämde och att inga betydande ändringar gjorts i verksamheten.

Vid revisionerna av huvudkontoren som har huvudansvar för kommunala kök och hemtjänst kontrollerade vi rutinerna för information om allergener och presentation på menyer, personlig hygien, utbildning av personalen och egenkontroll.

Vid kontrollen av tre verksamheter som föder upp, transporterar och säljer lammkött kontrollerade vi deras system för spårbarhet, övervakning av temperaturer och information/märkning till kund.

Hos restauranger och skolor har vi kontrollerat att lokaler och utrustningar är rena och i bra skick samt att det finns tillräckligt med arbetsutrymmen för att verksamheten ska kunna bedrivas på ett hygieniskt sätt. Vi har också kontrollerat att information om allergener kunde lämnas. Vi granskade även verksamheternas system för spårbarhet. Livsmedlen ska kunna spåras minst ett steg tillbaka i livsmedelskedjan. Vid kontrollerna fick verksamheterna visa att de har rutiner för rengöring av kransilar, byte av vattenslangar och hur de förebygger och skadedjurssäkrar lokalen.

Vid revisioner hos fem stora butiker kontrollerade vi att verksamheterna har rutiner för märkning, spårbarhet, återkallande av varor och underhåll av lokaler. Dessutom valde vi genom stickprov ut och granskade hälsopåståenden på kosttillskott som fanns i butikens sortiment.

## **Resultat**

Vi såg att hos restauranger och caféer fungerar deras rutiner för information om allergener bra. Skolorna har bra rutiner för livsmedelsinformation vid servering och utskick av mat. De som har bufféserving informerar om allergener vid buffén, specialkosten är tydligt uppmärkt och skild från annan mat som serveras. När vi frågade om spårbarhet kunde företagen visa upp följesedlar/fakturor för inköpta livsmedel.

Vi konstaterade att portar, dörrar och fönster är tillräckligt täta och det finns en rutin för att förebygga och åtgärda förekomst av skadedjur. Vattenslangar och kransilar rengörs/byts regelbundet.

Revisionerna vid huvudkontoren visade att de har väl fungerande rutiner för sina respektive verksamheter.

De verksamheter som säljer kött genom återtag av köttlådor från slakteriet hade alla bra rutiner för de punkter som vi kontrollerade.

Vid revisionerna hos de fem stora butikerna såg vi att alla använde sig av bra centrala digitala system för att systematiskt ha bra kontroll på spårbarhet, lokaler och hygien. När det gäller hälsopåståenden och kosttillskott så arbetade alla fem butikerna på liknande sätt, dvs. de tog

inte in egna leverantörer eftersom det kräver för mycket specialkunskap inom detta område utan de förlitade sig på central kunskap i kedjan, som har specialister på just detta för att säkerställa att det inte blir fel.

### Vår uppföljning efter projektet

Vid våra kontroller upptäckte vi att tre verksamheter hade brister. De har fått föreläggande eller kontrollrapport med avvikelser. Vi kommer att följa upp bristerna som noterades under projekttiden vid dessa verksamheter:

- Hentorps Pizzeria fick en kontrollrapport om sprucken hälldemaskin.
- Hotell Ranten förelades med vite om brister i rengöring, temperatur, allergiinformation och utrustning.
- Mamma Mia fick en kontrollrapport om rengöring.

### Vad blev nyttan med projektet?

Vid våra inspektioner har vi sett att de flesta verksamheter har bra förutsättningar för att kunna producera säkra livsmedel på ett hygieniskt sätt.

Genom verifiering och kontroll av fakturor och följesedlar har vi bidragit till att de produkter som serveras och säljs till kunder är säkra. Livsmedlen kan spåras ett steg tillbaka, till en registrerad leverantör som i sin tur får tillsyn av kontrollmyndigheten i sin hemkommun.

Genom våra kontroller av hur verksamheterna jobbar med skadedjurssäkring av sina lokaler har vi minskat risken för att skadedjur tar sig in.

I våra samtal med verksamhetsutövarna har vi säkerställt vi att korrekt och tydlig allergiinformation lämnas till gäster och kunder.

<b>Fakta om projektet</b>	
<b>Namn:</b>	Livsmedelskontroll vid restauranger, tillagningskök, kommunala huvudkontor samt revisioner av stora butiker
<b>Projektet pågick:</b>	9 september — 11 oktober 2019
<b>Detta granskade vi:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• A01 Registrering</li><li>• B05 Information, allergener</li><li>• H01 Allmänna bestämmelser om spårbarhet</li><li>• J01 Säkra Livsmedel</li><li>• J03 Hygien</li><li>• J06 Skadedjurkontroll</li><li>• J07 Vattenförsörjning</li><li>• J08 Temperaturkriterier</li></ul>
<b>Antal anläggningar:</b>	75
<b>Antal anläggningar utan avvikelser</b>	72

## **Bilaga**

### **Anläggningar som ingick i projektet**

#### **Falköping**

Aroy  
Bowlingstället i Falköping  
Casa Mia Pizzeria  
Centralskolans kök  
Cesarstugan  
Dotorpsskolans kök  
Ekehagens Forntidsby  
Estelle Restaurang  
Floby förskolas kök  
Gudhemsgården och avdelningar  
Gyllensvaans möbler  
Hotell Ranten  
Huvudkontor Kostenheten Falköping  
Jallerian  
Kyrkerörskolans kök  
Mössebergs kurort och mobil anläggning  
Mössebergsskolans kök  
Namchai Thaifood  
Pingstförsamlingen Falköping  
Pizzeria Eldorado  
Pizzeria Martini  
Rasta Falköping  
Restaurang Femkanten  
Robert och Ylva ter Horst, lamm  
Santa Monica  
Sibylla Falköping  
Sjögårdens lamm  
Sofra  
Staden Chili Pizzeria  
Ströget´s  
Svenska Foder, Falköping  
Teaterbaren (Hotell Falköping)  
Vindängens skolas kök  
Viva Napoli

#### **Hjo**

ICA Supermarket Hjo  
Huvudkontor kostenheten Hjo

#### **Karlsborg**

Grimseruds lamm och mobil anläggning  
Huvudkontor Kostenheten Karlsborg

#### **Skövde**

American Pizza Today  
Birger Ledin  
Brooklyn Burger  
Coop Skövde och mobil anläggning  
Delux pizzeria och restaurang  
Estelle  
Euro-Baguette  
Helenaskolans kök  
Hentorps Pizzeria  
Huvudkontor Måltidsavdelningen Skövde  
Huvudkontor Omvårdnadsnämnden Skövde  
Högskolan Götasalen  
ICA Maxi Skövde  
Mamma Mia  
Mariesjögrillen  
Maxim Pizzeria  
Norrmalm Pizzeria  
Pinchos Skövde  
Piri Piri  
Pizza Huset  
Pizzabageriet  
Pizzeria Babylon  
Pizzeria Ekebacken  
Pizzeria Jamaica  
Pizzeria Prego  
Rådhuscaféet  
Stellas Lekland  
Stora Coop Skövde  
Stöpenskolans kök  
Svenska Foder, Skövde  
Sventorps skolas kök  
The Bishops Arms  
Tidan Pizzeria  
Tidanskolans kök  
Volvo Skänken personalmatsal  
Volvo Söderport personalmatsal

#### **Tibro**

Huvudkontor kostenheten Tibro



**MILJÖSAMVERKAN**  
ÖSTRA SKARABORG