

# PROJEKT

## Livsmedelskontroll vid skolor, pizzerior och restauranger i Falköping och Skövde

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, Mikael Damkier*

## **Detta gjorde vi**

Under maj månaden har vi besökt totalt 98 verksamheter inom Miljösamverkans geografiska område. Det var främst skolor, pizzerior och restauranger i Skövde och Falköping som kontrollerades.

Vi kontrollerade underhåll av lokaler och utrustning. Mest fokus lade vi på ytorna som är i direktkontakt med livsmedel t.ex. bänkar där öppna livsmedel hanteras, skärbrädor, hälldemaskiner etc. Vi kontrollerade om ytorna var av lämpligt material som går lätt att göra rent och om det fanns tillräckliga möjligheter för handtvätt och för hantering av rå kyckling. Vi kontrollerade även om ventilationen är tillräcklig för köket och att det finns fungerande instickstermometer så att verksamheten kan göra sina temperaturkontroller på livsmedlen.

Inom kontrollområdet personlig hygien kollade vi verksamhetens rutiner att iaktta god hygien. Fokus i detta kontrollområde var hur verksamheterna uppfyller kraven på att använda rena skyddskläder vid hantering av öppna livsmedel. Vi kollade även om verksamheten har fungerande rutiner för handtvätt och användning av engångshandskar samt att handfat är utrustade med tvål och pappershanddukar.

Vi kontrollerade även att personalen i köket har fått tillräckligt med instruktioner eller utbildning för att klara av de arbetsuppgifter som de utför så att maten som produceras i köket blir säker.

Vi har tittat på att material i kontakt med livsmedel som till exempel plasthandskar, utrustning för blandare till såser, emballage och byttor är lämpliga för detta.

Vid kontroll av HACCP hade vi fokus på temperaturer för tillagning, nedkylning och återuppvärmning, hantering av rå kyckling och hur man förhindrar att mikroorganismer som Campylobakter från kyckling inte hamnar i färdiglagad mat och hur avvikelser dokumenteras.

Hos 27 restauranger har vi tagit prov med frityroljemätare för att se om frityroljan är av god kvalitet.

## **Resultat**

De flesta av verksamheterna som vi kontrollerade visade sig ha bra rutiner för underhåll av lokaler och utrustning. Ytor i direkt kontakt med livsmedel var täta, släta och lätta att rengöra. Vid några verksamheter konstaterade vi att hälldemaskinen var sprucken och svår att rengöra. Vi noterade brister i ventilationen vid två skolor. Vid alla kök som fick kontroll sker hantering av rå kyckling på ett sådant sätt att korskontamination mellan livsmedel kan undvikas. Möjligheter att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt fanns i alla besökta kök.

Rutiner för personlig hygien fungerar bra hos de flesta av verksamheterna. Brister noterades i förvaring av arbetskläder hos några verksamheter. Det fanns risk att de förorenas på ett sådant sätt att livsmedel påverkas negativt.

Plasthandskar, blandare till såser, emballage och byttor var lämpliga att användas i direkt kontakt med livsmedel.

Verksamheterna har koll över viktiga processer som sker i köket men vid några verksamheter noterade vi stora brister i kunskap om nedkylning. Kebabköttet kylde ner utan att ha kontroll

över tid och temperaturer under processen. Hos några verksamheter saknades en fungerande termometer för att verifiera att livsmedel förvaras vid lämpliga temperaturer.

Analyserna med frityroljemätare visade på ett varierande resultat på oljans kvalitet. Vid 10 % av verksamheterna visade mätningen ett högt värde på TPM, vilket indikerar att oljan hade åldrats. Vid 17 % av verksamheterna visade mätningen att oljan börjar bli gammal. Vid 72 % av verksamheterna var oljan av god kvalitet.

### **Vår uppföljning efter projektet**

Vi kommer att följa upp bristerna som noterades under projektiden hos följande verksamheter:

Pizzeria Babylon, Falköping Pizzeria, Pizzabageriet, Restaurang Gondolino, O'Learys, Mössebergsskolan, Gustaf Dahlénskolan, Pizzeria Marco Polo, Bowlingen Falköping, Piri Piri, Amerikan Pizza Today, Kinnarps Pizzeria och Delux pizzeria & restaurang.

### **Vad blev nyttan med projektet?**

Vi har pratat med livsmedelsföretagarna om vilka risker som finns vid olika moment i köket för att förebygga att faror uppstår. Särskild fokus har vi haft om risker som finns vid nedkylning av värmebehandlande produkter som är en kritisk punkt i en livsmedelsverksamhet. Företagarna har utifrån informationen om risker vid nedkylning av livsmedel blivit motiverade att övervaka den här processen för att säkerställa att livsmedlen går ner i den temperatur och under den tid som rekommenderas. Vi har även sett till att de har en fungerande instickstermometer för temperaturkontroller så att livsmedlen inte riskerar att bli dåliga på grund av bristfälliga temperaturer.

Företagarna var positiva till informationen de fick vid våra kontroller angående servering av halvstekta hamburgare på kundens begäran. Flera av företagarna var beredda att servera halvstekta hamburgare om kunden ville ha det. Företagare som köper in färdig förpackade frysta hamburgare kan inte garantera att deras halvstekta hamburgare är fria från bakterier som kan komma via slakt. En farlig bakterie som kan kontaminera köttet vid slakt är Ehec som kan ge njurskador och andra allvarliga skador hos människor (t.ex. hjärnskador). Små barn är särskilt känsliga och dödsfall förekommer. Bakterier sitter på köttets yta vilket gör att helt kött, som oxfile eller entrecote, endast behöver stekas ordentligt på ytan för att vara okej att äta. Malning till färs gör att bakterier från köttets yta även hamnar inne i kärnan av färsen. Köttfärs behöver därför genomstekas.

Vårt fokus på livsmedelsutrustningens skick har bidragit till att spruckna och trasiga ytor som är svåra att rengöra har åtgärdats. När ytorna är hela och enkla att göra rena minskar risken för kontaminering av livsmedel.

Mätningarna av frityroljan var ett bra diskussionsunderlag om rutiner för hur ofta oljan bör bytas och vilka risker det finns när frityroljan åldras. När fett i livsmedel kommer i kontakt med syre startar en härskningsprocess. Härskningen sker snabbare om man utsätter oljor för hög temperatur under en längre tid, vilket sker vid fritering, om man återanvänder oljan. Om man får i sig dåligt fett kan det leda till magsmärtor och problem med matsmältningen. När fett härsknar bildas också fria radikaler som kan vara cancerframkallande. Även kvalitén vid friteringen påverkas. Genom kontrollerna har vi bidragit att öka kunskapen hos livsmedelsföretagarna så att de inser vikten av korrekt hantering av oljan.

<b>Fakta om projektet</b>	
<b>Namn:</b>	Livsmedelskontroll vid skolor, pizzerior och restauranger i Falköping och Skövde
<b>Projektet pågick:</b>	6–26 maj 2019
<b>Detta granskade vi:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A01 Registrering</li> <li>• J02 Lokal och utrustning</li> <li>• J04 Personlig Hygien</li> <li>• J05 Kunskap</li> <li>• J09 Förpackningsmaterial</li> <li>• K01 HACCP</li> <li>• J01 Provtagning Frityrolja</li> </ul>
<b>Antal anläggningar:</b>	98
<b>Antal anläggningar utan avvikelser:</b>	85

## Bilaga

## **Bilaga**

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

#### **Falköping**

Alagha  
Amazing Thai  
Aroy  
Boden Pizzeria  
Bowlingstället i Falköping  
Casa Mia Pizzeria  
Centralskolans kök  
Caesarstugan  
Dotorpsskolans Cafeteria  
Ekehagens Forntidsby  
Estelle Restaurang  
Falköping Saluhall  
Floby förskolans kök  
Floby skolans kök  
Förskolan Urd  
Gustaf Dalénskolans kök  
Gyllensvaans möbler  
Hotell Ranten  
Jallerian  
Kinnarp Pizzeria  
Kyrkerörskolan  
Mandy's Fast Food  
McDonalds Falköping  
Mon Take Away & Restaurang  
Mössebergs kurort + mobil anläggning  
Mössebergskolan kök  
Namchai Thaifood  
O'Learys Falköping  
Pingstförsamling Falköping  
Pizzeria Eldorado  
Pizzeria Marco Polo  
Pizzeria Martini  
Pizzeria Viking  
Plantis  
Rasta Falköping  
Restaurang Femkanten  
Restaurang Gondolino  
Restaurang Mingus  
Restaurang Shanghai  
Santa Monica  
Sibylla Odengrill  
Sofra  
Staden Chili Pizzeria  
Strögets  
Theaterbaren (Hotell Falköping)

Valentino  
Vindängens skolas kök  
Viva Napoli  
Wokstugan  
Wrågården + mobil  
Wrågårdens Golfrestaurang WG

#### **Karlsborg**

Carl Johansskolan kök

#### **Skövde**

American Pizza Today  
Brooklyn Burger  
Burger King Stallsiken  
Delux pizzeria & restaurang  
Euro-Baguette  
Fazer Food & Co Portalen  
Helenaskolan  
Hentorps Pizzeria  
Högskolan Götasalen  
Järnspisen  
Khabour Syrien Föreningen i Skövde  
Mamma Mia  
Mariesjögrillen  
Max Stallsiken  
Maxim Pizzeria  
McDonalds Commerce  
McDonalds Norrmalm  
Mikes Pub och Restaurang  
Milan  
Norrmalm Pizzeria  
O'Learys Skövde  
Pinchos Skövde  
Piri Piri  
Pizza Huset  
Pizzabageriet  
Pizzeria Babylon  
Pizzeria Ekebacken  
Pizzeria Jamaica  
Pizzeria Prego  
Restaurang China Town  
Restaurang Thai House  
Restaurang Tranen  
Rådhuscaféet  
Sibylla Vallegrillen  
Stellas Lekland  
Stöpenskolan kök

**Skövde forts**

Suave

Sventorps skola kök

The Bishops Arms

Tidanskolan kök

Volvo Skänken personalmatsal

Volvo söderporten personalmatsal

Värings skola kök

Västerhöjdsgymnasiets kök

**Tibro**

Nyboskolans kök



**MILJÖSAMVERKAN**  
ÖSTRA SKARABORG