

# PROJEKT

## Livsmedelskontroll hos storhushåll, företag med livsmedelstillverkning och företag som sysslar med distribution eller lager av livsmedel

2020-04-08



**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, Michael Erhardsson

## **Detta gjorde vi**

I detta projekt har vi besökt totalt 117 verksamheter i våra fem medlemskommuner. Vi kontrollerade flera olika typer av verksamheter såsom restauranger, tillagningskök för skolor och äldreboende, tillverkare av öl, kosttillskott och bageri- och konditorivaror, transportörer och lagerhållning av livsmedel.

Hos alla verksamheter har vi fokuserat på att de har ett spårbarhetssystem som kan säkerställa att deras livsmedel kan spåras ett steg bakåt i livsmedelskedjan samt att de som levererar till andra livsmedelsföretag även kan spåra ett steg framåt. Vi har även pratat om hur de väljer sina livsmedelsleverantörer och om de vet att leverantörerna är godkända/registrerade som livsmedelsföretag.

Hos alla restauranger, tillagningskök och tillverkare har vi fokuserat på handtvätt, smittspridning, rengöring, förvaring av engångsmaterial, underhåll av lokaler och utrustning och information till kunder om allergener. Vi har även kontrollerat kyl- och frystemperaturer och de har fått visa att de har en fungerande termometer så att de kan ta temperaturen på alla de temperatursteg som ingår i deras verksamhet.

Hos transportörerna har vi tittat på spårbarhet, både på varifrån livsmedlet kommer ifrån och vem det ska levereras till. Vi har även kontrollerat att rengöringen sköts mellan de olika transporterna. Dessutom har vi kontrollerat att personal som hanterar livsmedel har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och spårbarhet.

## **Resultat**

Vi har sett att tidigare kontroller har gett resultat gällande att verksamheterna ska kunna visa upp följesedel/faktura för de livsmedel som de har köpt in.

Vi har noterat på några ställen att rengöringen har varit eftersatt på ytor och utrustning som kan komma i kontakt med livsmedel. När det gäller underhållet av lokalen och utrustning har vi sett en försämring när det gäller att kontinuerligt underhålla lokalen och utrustning till exempel har vi noterat ett flertal slitna skärbrädor som slängts vid kontrolltillfället, gamla och slitna degblandare med flagande färg, spruckna hälldemaskiner och skadade arbetsbänkar.

Vid våra kontroller såg vi att kunderna kan få information om vilka allergener som maten innehåller.

Hos några ställen har vi sett att det saknas tvål vid handtvättställ och att tyghanddukar används för att torka händerna. Vi noterade också att hos vissa restauranger byter kökspersonalen om till arbetskläder hemma och hos en del förvarades arbetskläder och privata kläder blandade i samma skåp.

Vi har noterat att temperaturer som uppmättes i kylar och frysar låg inom de rekommenderade temperaturintervallerna hos de flesta verksamheterna. Dock har vi sett att många ställen saknar en fungerande instickstermometer för att kunna ta tillagningstemperatur och kontrollera nedkylningsprocessen.

Vi noterade att livsmedelstransportörerna har en tillfredsställande och bra kontroll på sin verksamhet.

## Vår uppföljning efter projektet

Vi kommer att följa upp 12 verksamheter där vi har noterat brister mot livsmedelslagstiftningen. Bristerna som ska följas upp gäller rengöring, underhåll och trasig utrustning.

## Vad blev nyttan med projektet?

Vår kontroll har gjort nytta när vi har varit ute på verksamheterna 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.

Vid kontrollerna har vi sett till att ett flertal ställen har införskaffat en fungerande instickstermometer så att de kan ta temperaturen på sina livsmedel. Detta har lett till att verksamheterna har säkerställt att livsmedlen håller rätt temperatur och kunden får en produkt som är säker att äta.

Vi har minimerat riskerna för att livsmedel kan kontamineras genom att de har tillgång till tvål vid handtvätt och pappershanddukar istället för tyghandduk. Vi har även minimerat risker för att livsmedel kan kontamineras genom att all kökspersonal som jobbar med oförpackade livsmedel byter kläder på arbetsplatsen och förvarar sina arbetskläder/privata kläder på ett säkert sätt för att minimera risk för direkt eller indirekt smitta till livsmedel.

Efter att vi har påtalat eftersatt underhåll av inredning och utrustning har det uppmärksammats av livsmedelsföretagen och de har vidtagit åtgärder. Detta har lett till att vi har säkerställt att livsmedlen skyddas mot kontaminering från smutsig utrustning och inredning.

<b>Fakta om projektet</b>	
<b>Namn:</b>	<b>Livsmedelskontroll hos storhushåll, företag med livsmedelstillverkning och företag som sysslar med distribution eller lager av livsmedel</b>
<b>Projektet pågick:</b>	<b>2020-02-17 – 2020-03-13</b>
<b>Detta granskade vi:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• B01 - Presentation</li><li>• B02 - Obligatorisk livsmedelsinformation (tillverkare)</li><li>• B05 – Allergiskylt eller muntlig information</li><li>• H01 – System för spårbarhet</li><li>• J01 – Säkra livsmedel</li><li>• J02 – Utformning och underhåll av lokaler/fordon</li><li>• J03 - Hygien före, under och efter processen</li><li>• J04 - Personlig hygien</li><li>• J07 - Vattenförsörjning</li><li>• J08 - Upprätthållande av kylkedjan</li><li>• OP mål - Inventering samt utförande av kontroll på verksamheter som får kontroll vart tredje år</li></ul>
<b>Antal anläggningar:</b>	<b>117</b>
<b>Antal anläggningar utan avvikelser:</b>	<b>105</b>

## **Bilaga**

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

#### **Falköping**

Bagare Bengtsson  
Bryggeriaktiebolaget Nya Victoria  
Falköpings Kyltransporter  
Floby skolas kök  
Gissla trädgård & kök  
Gustaf Dalénskolans kök  
Hans-Åkes Åkeri  
Knäck & Bräck, mobil anläggning  
McDonalds Falköping  
Mössebergsbagaren Falköping  
Mössebergsskolans kök  
Nordic Med Can  
Restaurang Gondolino  
Torbjörntorps Åkeri  
True Life  
Tåstorps demenscentrum, kök  
Wigholms Åkeri i Dala  
Wiolas havtorn  
Wrågården + mobil anläggning  
Åsalid Falköpings Bryggeri

#### **Hjo**

Alexandra  
Bageri Vete och Råg  
Biergarten Hjo  
Café Vete och Råg  
Centralköket/Café Frallan  
Guldkrokens Pizzeria (+mobil anläggning)  
Hammarkiosken  
Hamnkrogen i Hjo  
Hjo Öl  
Hotel Bellevue  
Korsberga skola/Förskolan Björkdungen  
Känsla  
North & South Fair Trade  
Restaurang Bryggan  
Restaurang Eken  
Restaurang Ming  
Restaurang Stampens Kvarn

#### **Karlsborg**

Carl Johanskolans kök  
Forsviks Friskola kök  
Granviks Pub  
Hotell Wetteren  
Mölltorps Grillen  
Mölltorps skolas kök  
Nymans Café  
Pizzeria Maria  
San Remo restaurang och pizzeria  
Sanny Thai  
Sibylla Kanalkiosken

#### **Skövde**

Alpina  
Benidorm  
Bombay Masala  
Burger King Stallsiken  
Chili & Wok  
China Town  
Den lilla krogen  
Enlund Nutrition  
Falafelkungen Skövde  
First Hotel Billingeus  
Goda möten kök  
Grahns konfektyr  
Gräddhyllan  
Helensgården  
Hotell Majoren  
Hållbar  
Järnspisen  
Knistad Hotell & Konferens + Smedjan  
Konditori Skövdebagarn  
Kyrks Ten Lanes  
Libanon Meze & Bar  
Lindroths GårdsBryggeri  
Mangos Grillhouse & Lounge  
Mattias Catering & golfrestaurang  
Mattias Catering + mobil anläggning  
Matverket Skövde  
Max Stallsiken Skövde  
McDonalds Norrmalm  
Napoli pizzeria  
Niklas Perssons Åkeri  
O'Learys Skövde

**Skövde forts.**

Pitchers  
Pizza Huset  
Pizzeria Ometto  
Pizzeria Prima  
Prisma hotell  
Raoul Wallenbergskolan tillagningskök  
Restaurang Orangeriet  
Restaurang Orient Palace  
Restaurang Palermo  
Restaurang Riviera + mobil anl.  
Restaurang Thai House  
Restaurang Tranan  
S Invest & Transport  
San Marino  
Scandic Hotel Billingen  
Selecta  
Sibylla Vallegriellen  
Skövde Kebabhouse  
Skövde Praktiska Gymnasium kök  
Spice ´n Rice  
Sällskapet  
Thai Thai  
Vending Skövde  
Vägkrogen i Skultorp  
Västerhöjdsgymnasiets kök  
Österbergs konditori

**Tibro**

Alqwatli, Abdelhadi  
Häggetorpsskolans kök  
Inredia restaurang  
JussyCake bageri  
Kathy Thai Restaurang  
Millners i Tibro  
Nyboskolan 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  
Villanns café och bageri



**MILJÖSAMVERKAN**  
ÖSTRA SKARABORG