

RAPPORT

Livsmedelskontroller hos storhushåll, vård- och omsorgsboenden och ett vattenverk

2020-09-09



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

Detta gjorde vi

På grund av coronapandemin fick vi planera om projektet. I samband med planerade livsmedelskontroller på vård- och serviceboenden kontrollerade vi hur dessa verksamheter arbetade med föreskriften om trängsel för att förebygga smittspridning bland riskgrupper. För att minska risken för smittspridning utförde vi kontrollerna via telefonsamtal. Totalt genomförde vi 49 livsmedelskontroller på vårdverksamheter och serviceboenden samt 42 kontroller att de följer Folkhälsomyndighetens föreskrift om trängsel vid servering av mat.

Vi utförde också oanmälda livsmedelskontroller på plats på 80 restauranger och skolkök i samtliga fem kommuner som ingår i Miljösamverkans område. Vi kontrollerade även på 39 av dessa ställen om de följer reglerna gällande rökning inomhus och på uteserveringen.

Vi kontrollerade ett stort vattenverk.

Resultat

Restauranger

På de flesta av verksamheterna som vi kontrollerade var temperaturer i kylar och frysar inom de rekommenderade gränserna, och fungerande rutiner för temperaturkontroll fanns. Upptining av frysta livsmedel sker i de allra flesta fall i kylskåp/kylrum. På några restauranger kunde vi dock notera att upptining och nedkylning av livsmedel sker i rumstemperatur under okontrollerade former; ingen tid och temperaturkontroll gjordes för dessa två viktiga processer.

I allmänhet finns fungerade rutiner även för personlig hygien, rengöring, underhåll av lokaler och utrustning. Personalen bär rena arbetskläder som förvaras separat från personalens privata kläder. Samtliga verksamheter som fick besök av oss har möjlighet till handtvätt. Handfaten är lämpligt placerade och utrustade med varmt och kallt vatten samt material för tvättning och hygienisk torkning, vilket möjliggör handtvätt före och eventuellt efter arbetsmoment där oförpackade livsmedel hanteras. Arbetsytor där oförpackade livsmedel hanteras är täta, släta och lätta att rengöra. Utrustning för sköljning av livsmedel var skild från anordningar för handtvätt. Kökspersonal delar inte toalett med kunderna, vilket är viktigt ur smittspridningsperspektiv.

Eftersatt underhåll och rengöring noterades på några restauranger. Exempel är kylskåpslister som var smutsiga och trasiga, kraftigt smutsiga handtag på kylar och frysar där bakterier kan tillväxa och spridas till livsmedel, bristande rengöring och avtorkning av hyllor och arbetsbänkar vilket kan leda till inblandning av oönskade ingredienser i måltider och därmed utgöra en fara för allergiska gäster.

Slutligen har vi delat ut vägledande informationsmaterial om hur trängsel vid servering av mat utifrån Folkhälsomyndighetens föreskrifter kan följas.

Rökkontroll

Vid kontroll av att rökförbudet följs av restaurangägarna kunde vi konstatera att ingen rökning förekom inom- eller utomhus och att det inte fanns askkoppar på borden. Däremot saknades skyltning om rökförbud på i stort sett alla restauranger, vilket är en avvikelse från gällande lagstiftning.

Vård- och serviceboenden

I telefonsamtal diskuterades hur verksamheterna arbetar med personlig hygien i kök och vid servering. Verksamheterna hade tydliga rutiner för handtvätt, rengöring/spritning i kök och servering och har satt upp riktlinjer för hur de ska agera vid misstanke om smitta av olika sjukdomar (med fokus på magsjuka/vinterkräksjuka/förkylningssymptom i samband med covid-19). Vid kontrollen hade verksamheterna olika systematik i utbildning för verksamheternas fasta och tillfälliga personal som hanterar livsmedel. För de verksamheter vi kontrollerade på distans framkom inga avvikelser från livsmedelslagstiftning.

Covid-19

I telefonsamtalen berättade verksamheterna vilka åtgärder de gjort för att förhindra trängsel vid servering av mat. Övervägande svarade verksamheterna att de vidtagit tydliga åtgärder och att avstånd är viktigt under matserveringen. I få fall har vi dock fått motivera verksamheterna att tänka ett steg längre när avståndet inte varit tillräckligt eller när de haft svårt att redogöra för sina rutiner. Inga avvikelser framkom gentemot Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd om att förhindra smitta av covid-19 på restauranger och caféer.

Vattenverk

Vid granskning av det kontrollerade vattenverkets analysresultat av dricksvattenkvalitet har vi kunnat konstatera att de har tagit prover som de ska enligt lagstiftningen.

Vår uppföljning efter projektet

Vi kommer att följa upp 9 restauranger där vi har noterat brister mot livsmedelslagstiftningen. Bristerna som ska följas upp är rengöring, underhåll och temperaturer. Två av verksamheterna följdes upp redan under sprinten.

Vad blev nyttan med projektet?

Genom att informera våra företagare om hur de nya reglerna från Folkhälsomyndigheten följs kan vi undvika smittspridning och samtidigt se till att restauranger och caféer i vårt område kan fortsätta att ha öppet, något som ligger i allas intresse.

Med fokus på personlig hygien på våra livsmedelskontroller i coronatider har vi påmint företagarna om vikten av att verksamheten har fungerade rutiner för personlig hygien för att förhindra smittspridning via livsmedel. De ska se till att deras rutiner för personal som misstänks vara sjuka eller smittbärare följs så att risken för kontamination av livsmedel som hanteras undviks.

Kontroll av rökförbudet ledde till att företagarna förstod att det är deras ansvar att upplysa sina kunder om att rökning är förbjuden inne i restaurangen och på uteserveringen. Att ha tydliga skyltar är viktigt för att uppfylla kraven i tobakslagen.

Flera av verksamheterna har uttryckt att de upplevt telefonkontrollerna positivt. De menade i flera fall att det var nyttigt för dem att tänka igenom sitt livsmedelssäkerhetsarbete innan samtalet genomfördes och att det varit skönt att få någon form av bekräftelse på hur deras rutiner sköts.

Fakta om projektet

Namn:	Livsmedel 2020 Sprint 4
Projektet pågick:	4 maj 2020–5 juni 2020
Detta granskade vi:	Storhushåll <ul style="list-style-type: none">• A01 – Registrering• J02 – Underhåll av lokal och utrustning• J03 – Hygien före, under och efter process• J04 – Personlig hygien• J08 – Temperaturkriterier Vård och omsorg (äldreboende) <ul style="list-style-type: none">• J04 – Personlig hygien• J05 - Utbildning Dricksvatten <ul style="list-style-type: none">• N09 - Kvalitetskriterier
Antal anläggningar:	130
Antal anläggningar rökning	39
Antal covid-19-kontroller	42
Antal anläggningar utan avvikelser	121

Bilaga. Anläggningar som ingick i projektet

Falköping

Bergslidens äldreboende mottagningskök
Borgunda VV
Elvagården äldreboende mottagningskök
Elvagården äldreboende tillagningskök
Floby skolas kök
Floby vårdcentrum tillagningskök
Freja dagcenter
Frökindsgården mottagningskök
Frökindsgården tillagningskök
Gudhemsgården och avdelningar
Gustaf Dalénskolans kök
Katarinagården mottagningskök
Katarinagården tillagningskök
Korttidsboende Marknadsgatan 2
Läkaren tillagningskök
McDonalds Falköping
Mössebergsskolans kök
Prästgårdsgatan, korttidshem
Restaurang Gondolino
Sankt Olofsgatan 11, äldreboende
Skas Falköping, Hus 50, Rättspsyk
Storgatans äldreboende Stenstorp
Trädgårdsgatan 17, korttidsboende
Trätorget 1, äldreboende
Tåstorps demenscentrum avd.kök
Tåstorps demenscentrum kök
Vilskegården äldreboende avdelningskök
Wrågården + mobil anläggning

Hjo

Alexandra
Biergarten Hjo
Café Vete och Råg
Centralköket/Café Frallan
Guldkrokens Pizzeria (+mobil anläggning)
Hammarkiosken
Hökensås Golfrestaurang
Korsberga skola/Förskolan Björkdungen
Känsla
Restaurang Bryggan
Restaurang Eken
Restaurang Ming
Restaurang Stampens Kvarn
Rödingens kök
Sigghusberg äldreboende
Sjöröds avdelningskök

Karlsborg

Breviken Golf & Hotell
Don Tomaso
Evan´s
Forsviks Friskola kök
Haganäset avdelningskök
Haganäsets Centralkök + mattransporter
Hotell Wettern
Nymans Café
Pizzeria Maria
San Remo restaurang och pizzeria
Sibylla Kanalkiosken

Skövde

Alpina
Bagarens äldreboende kök
Benidorm
Billingsdals äldreboende avd. kök
Blåvingens korttidshem
Bokens äldreboende avdelningskök
Bokens äldreboende tillagningskök
Bombay Masala
Burger King Stallsiken
Chili & Wok
Den lilla krogen
Falafelkungen Skövde
Gräddhyllan
Helensgården
Hentorps äldreboende tillagningskök
Hotell Majoren
Hållbar
Järnspisen
Korttidshem Larsesgården
Kyrks Ten Lanes
Käplunda gårde äldreboende kök
Libanon Meze & Bar
Mangos Grillhouse & Lounge
Mattias Catering & golfrestaurang
Mattias Catering + mobil anläggning
Max Stallsiken Skövde
McDonalds Norrmalm
Napoli pizzeria
Norrmalms särskilt boende avdelningar
Norrmalms äldreboende kök
O'Learys Skövde
Pitchers
Pizzeria Ometto

Pizzeria Prima
Raoul Wallenbergskolan tillagningskök
Restaurang Orangeriet
Restaurang Orient Palace
Restaurang Riviera + mobil anl.
Restaurang Thai House
Restaurang Tranan
Scandic Hotel Billingen
Sibylla Vallegrillen
Skaraborgsvatten (vattenverk)
Skaraborgs Läns Sjukhem kök
SkaS Skövde avdelningskök
Skövde Kebabhouse
Skövde Praktiska Gymnasium kök
Skövde Sjukhus patientmåltider SKAS
Solgårdens äldreboende avdelningskök
Solgårdens äldreboende tillagningskök
Spice 'n Rice
Sverkilsvägens gruppboende
Sällskapet
Thai Thai
Timmersdalaköket
Tomtegårdens äldreboende tillagningskök
Väggkrogen i Skultorp

Tibro

Allegårdsköket
Bonargården
Brittgårdens äldreboende kök
Bäckliden tillagningskök
Daglig verksamhet inom socialtjänsten
Gallerians pizzeria & salladsbar
Häggetorpsskolans kök
Inredia 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
Tiljan, gruppboende