

Projektrapport

Livsmedelskontroll hos bagerier, butiker, caféer, skolor och huvudkontor

2023-12-06



MILJÖSAMVERKAN
ÖSTRA SKARABORG

ADRESS

Hertig Johans torg
541 83 Skövde

TELEFON

0500-49 36 30

E-POST

info@miljoskaraborg.se

WEBBPLATS

www.miljoskaraborg.se

Detta gjorde vi

Vi genomförde 56 livsmedelskontroller/revisoner i Miljösamverkans medlemskommuner: Falköping, Skövde, Hjo, Tibro och Karlsborg. Kontrollerna gjorde vi på flera olika typer av verksamheter såsom bagerier, butiker, caféer, skolor och huvudkontor. På 10 bagerier gjorde vi även mätningar av rengöring på rengjorda arbetsredskap och utrustning.

Resultat

Vid kontrollerna konstaterade vi att de vanligaste förekommande avvikelserna på bagerier, butiker, caféer, skolor gällde rengöring och underhåll.

I samband med kontrollerna på bagerier gjorde vi mätningar på rengjorda arbetsredskap och utrustning med en så kallad ATP-mätare. En ATP-mätare är ett mätinstrument för rengöringskontroll. Vid mätningar av utrustning som knivar och paletter fick vi ett resultat på 32–877 RLU (Relative Light Units) (medel 338 RLU) och för skålar ett värde på 7–1067 RLU (medel 251). För att vara väl rengjort ska resultatet på ATP-mätning vara 0–50 RLU. Ett värde på 50–200 RLU är okej men värden över 200 indikerar att det är smutsigt och inte tillfredsställande rengjort.

Vi noterade att personlig hygien fungerade mycket bra vid de flesta av de kontrollerade verksamheterna. De hade bra möjlighet att tvätta händerna och det fanns tvål och papper vid handtvättställen. Personal som hanterar oförpackade livsmedel hade inte ringar, armband eller klockor på sig. Rena arbetskläder förvarades på ett hygieniskt sätt. Vi noterade även att temperaturkontrollerna fungerade i verksamheterna och att lokalerna var skadedjursrädda.

Vid revisionerna hos butiker och huvudkontor såg vi att verksamheterna hade bra system för spårbarhet, väl fungerande rutiner för märkning av förpackade livsmedel, bra underhåll av lokaler och utrustning, bra bekämpning av skadedjur samt utbildning av tillsvidareanställd och tillfällig personal.

Vår uppföljning efter projektet

Vi kommer att följa upp avvikelser på 24 verksamheter som har fått eller kan komma att få krav på sig att åtgärda avvikelser mot lagstiftningen.

Vad blev nyttan med projektet?

Vi upplever att rengöringskontroll med ATP-mätare ger en mycket bra förståelse för rengöring av arbetsredskap. Man får ett resultat som indikator för rengöringen direkt och kan diskutera utifrån det på plats i verksamheten. Det är viktigt att arbetsredskap är rena eftersom smuts kan innehålla patogena bakterier och risk finns att dessa kan växa till i livsmedlet och orsaka matförgiftning.

Vid de verksamheter där vi påtalade att rengöringen var eftersatt har detta uppmärksammats av verksamhetsutövarna och de har vidtagit åtgärder. Detta har lett till att vi har främjat rutiner för att säkerställa att livsmedel skyddas mot kontaminering från händer och omgivning.

Bristande underhåll kan försvåra rengöring och öka risken för påväxt och sporbildning vilket kan påverka livsmedlen negativt. Våra kontroller har lett till att verksamheter kommer att förbättra sitt underhåll.

Fakta om projektet

Namn:	Sprint 7. Bagerier, livsmedelsbutiker, caféer, restauranger och huvudkontor
Projektet pågick:	9 oktober till 3 november 2023
Detta granskade vi:	<ul style="list-style-type: none">• A01 - Anmälan om ändring• B01 - Allmänna krav och skyldigheter• B02 - Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation• B99 - Övrig livsmedelsinformation• H01 - Spårbarhet• J01 - Säkra livsmedel• J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning• J03 - Hygien före, under och efter processen• J04 - Personlig hygien• J05 - Utbildning i hygien och arbetsmetoder• J06 - Bekämpning av skadedjur• J08 - Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier• K01- Kunskap om nedkylningsrutiner
Antal anläggningar:	56
Antal anläggningar utan avvikelser:	32

Bilaga. Anläggningar som ingick i projektet

Falköping

Bosgården Skytte & Event
Café Hjorten
Café Möjligheten
Café Träffpunkt Centrum
[REDACTED]
Falbygdens Osteria + mobil anl.
Figurtårter Marie Louise Thor
Huvudkontor Kostenheten Falköping
Huvudkontor socialnämnden Falköping
ICA Supermarket Falköping
Kyrkans Hus Falköping
Mormors Skafferi (bageri)
Mössebergsbagaren Falköping
Pingstförsamlingen Falköping
RIA Hela Människan i Falköping
Shayma livsmedel
Stadshuscaféet
Sweets by Emma
Systrarnas konditori
Tant Brun
Träffpunkten (Hattstugan)
Ållebergsgymnasiet
Ållebergsgymnasiet, café
Östgöta Bageri och Café

Hjo

Café Vete och Råg
Hjo Folkhögskolas kök
Huvudkontor kostenheten Hjo
ICA Supermarket Hjo

Karlsborg

Huvudkontor Kostenheten Karlsborg
Skövdebagarn bageri

Skövde

Bagaren Café
Café Ekedal
Café Gallerian
Coop Skövde
Eko Stormarknad
Elins café
Helenaskolan
Hemköp Skövde C
Hos Lollo
Huvudkontor Måltidsavdelningen Skövde
Högskolan Götasalen
ICA Blomman

ICA Kvantum + Urban Bistro
ICA Maxi Skövde
KM:s Delikatesser
Kårhuset Boulogner
Lilla gårdsbageriet Restaurang Kavelbro
(utbildningskök)
Solnavet
S:t Matteus kyrka
Stora Coop Skövde
Österbergs konditori
Skövde

Tibro

Bagare Brage
Equmeniakyrkan Tibro
Huvudkontor kostenheten Tibro
Högåskyrkan