

Projektrapport

Livsmedelskontroll hos pizzerior, restauranger och skolor

2023-02-28



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

I detta projekt genomförde vi oanmälda livsmedelskontroller på 124 restauranger, pizzerior samt tillagningskök på större skolor i våra fem medlemskommuner.

Ett fokusområde var att kontrollera spårbarhet av kött, alltså spåra var köttet kom ifrån. Vi verifierade att verksamhetsutövaren kunde visa oss följesedel/faktura på små köttförpackningar, på kött utan en tydlig etikett eller på förpackat omärkt kött som förvarades i kyl eller frys.

Vi kontrollerade även underhåll av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel och händer samt utrustning och rutiner kring att skölja livsmedel.

Fokusområde inom rengöring var denna gång skicket och förvaring av städutrustning samt förvaring och separering av livsmedel i kylar, frysar och torrförråd. Vi kontrollerade även hur förvaring av engångsförpackningar såg ut.

Ett annat kontrollområde var att se om personalen hade kunskap och rutiner kring tillagningstemperaturer för nötkött, fläskkött och kyckling. Vi kontrollerade även deras rutiner för att säkerställa att slutprodukten inte innehöll EHEC om de serverade råbiff eller hamburgare ”medium rare.”

Vi kontrollerade också om personalen hade fått instruktioner eller utbildning inom livsmedelshygien samt vad de hade för kunskaper om vad som gäller vid smittspridande sjukdom.

Vi kontrollerade att verksamheterna hade en fungerande instickstermometer.

Resultat

Vid kontrollerna kunde vi konstatera att spårbarheten av kött fungerade överlag. På ett par av verksamheterna kunde spårbarheten på utvalda köttförpackningar inte verifieras.

Underhållet av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel och händer var eftersatt på ett flertal verksamheter. Det var framför allt trasiga tätninglistor och handtag på frysar och kylar samt även sliten utrustning, bland annat skärbrädor som vi noterade. Några verksamheter hade slitna arbetsbänkar, trasiga golv eller trasiga väggar. Anpassad utrustning och rutiner för sköljning av livsmedel fanns på de flesta verksamheterna.

Rengöringen var eftersatt hos flera av restaurangerna, pizzeriorna och i några av skolköken. Det vi noterade på flera av verksamheterna var smutsiga draglådor, degblandare, handtag, dörrar, tätninglistor samt ventilationsgaller i kylar och diskrum. Förvaring och separering av livsmedlen var det också ett flertal verksamheter som hade avvikelser på. Förvaring av engångsförpackningar samt förvaring och skick av städutrustning var bra hos de flesta verksamheterna.

Fungerande rutiner kring smittspridande sjukdom fanns i alla verksamheter utom en. Ett par verksamheter saknade fungerande instickstermometer.

Personalen i livsmedelsverksamheterna hade kunskaper om tillagningstemperaturer för kött och kyckling. I de få verksamheter som serverade råbiff eller hamburgare ”medium rare” fanns det även kunskaper och rutiner kring hanteringen och riskerna med rått malet kött.

Vår uppföljning efter projektet

Vi kommer att följa upp avvikelser på 64 verksamheter som har fått, eller kan komma att få, krav på sig att åtgärda avvikelser mot lagstiftningen.

Vad blev nyttan med projektet?

Våra kontroller har förbättrat verksamhetsutövarnas system för att spåra var köttet som förvaras, hanteras och serveras i restauranger och pizzerior kommer ifrån.

Vid de verksamheter där vi påtalade att rengöringen och underhållet 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 och att verksamheterna kommer att förbättra sitt underhåll.

Alla kontrollerade verksamheter har nu fungerande termometrar för att kunna bevaka temperaturer vid förvaring, hantering och servering.

Fakta om projektet

Namn:	Sprint 8. Livsmedelskontroll hos pizzerior, restauranger och skolor
Projektet pågick:	13 november till 15 december 2023
Detta granskade vi:	<ul style="list-style-type: none">• A01 - Registrering• H01 - Spårbarhet• J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning• J03 - Hygien före, under och efter processen• J05 - Utbildning i hygien och arbetsmetoder• J08 - Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier• K01- HACCP - riskhantering av rått kött
Antal anläggningar:	124
Antal anläggningar utan avvikelser:	60

Bilaga. Anläggningar som ingick i projektet

Falköping

Alagha
Amazing Thai
Asian Wok
Bada Bing
Biltema Café Falköping
Bowlingstället i Falköping
Centralskolan
Cesarstugan
Chuanrui sushi restaurang
Dotorpsskolan
Estelle Restaurang
Floby skola
Gustaf Dalénskolan
Gyllensvaans möbler
Högstadium Centrum (tidigare
Kyrkerörsskolan)
Khaan Sushi
Kurorten Mösseberg
Levant grill
Mandy's Fast Food
Mingus restaurang & pizzeria
Murre's Pizzeria Falköping
Mössebergsskolan
O'Learys Falköping
Pizzeria Eldorado
Rasta Falköping
Restaurang Femkanten
Sibylla Falköping
Sofra
Ströget's
Teaterbaren (Hotell Falköping)
Trattoria Pino
Valentino Pizzeria
Vilhelmsro gårdscafé
Vindängens skola
Wrågården + mobil anläggning
Wrån Restaurang
Åsle friskola

Hjo

Estrid Ericssonskolan
Guldkroksskolan
Hammarkiosken
Hotel Bellevue
Korsberga skola
Känsla
Restaurang Ming

Karlsborg

Carl Johanskolan
Forsviks friskola
Hotell Wettern
Hörnans Mat & Café (Free Art) + mobil
Mölltorps Pizzeria
Mölltorpsskolan
Thaipalatset
Sanny Thai
Sibylla Kanalkiosken

Skövde

American Pizza Today
Billingehus Hotell och Möte
Brooklyn Burger
Brödernas Skövde
Burger King Stallsiken
Chili & Wok
Delux pizzeria och restaurang
Eko Stormarknad
Euro-Baguette
Gräddhyllan
Gymnasium Skövde Kavelbro
Hotell Majoren
Izmir Grill & Meze
Khabour Syrien förening
Kyrks Ten Lanes
Mamma Mia
Mangos Grillhouse & Lounge
McDonalds Norrmalm
Mummel mat & malt
Norrmalm Pizzeria
Nöjesarenan Skövde
Pizzabageriet
Pizzeria Babylon
Pizzeria Campino Skövde
Pizzeria Ometto
Pizzeria Torget
Prisma hotell
Restaurang Haket
Restaurang Orient Palace
Restaurang Palermo
Rådhuscaféet
Sam's Noodles Café
Scandic Hotel Billingen
Skövde Sjukhus patientmåltider SKAS
Spice 'n Rice
Sällskapet
Väggkrogen i Skultorp

Tibro

Baggeboskolan

Häggetorpsskolan

Millners i Tibro

Pizzeria Bella Italia

Pizzeria Campino

Ransbergsskolan i Tibro (f.d.

Smulebergsskolan)

Restaurang China i Tibro

Sibylla i Tibro