

Projektrapport

Livsmedelskontroll hos restauranger och caféer

2024-09-11



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 oanmälda och anmälda livsmedelskontroller på 77 verksamheter i kommunerna Falköping, Hjo, Karlsborg, Skövde och Tibro.

Vid kontrollerna kontrollerade vi:

- Om det hade skett några större förändringar i verksamheterna. I samband med detta stämde vi även av om deras nuvarande riskklassning behövde ändras.
- Om verksamheterna uppmanade kunderna att fråga om innehållet i maten vid eventuell allergi/överkänslighet.
- Att livsmedelslokalerna var anpassade för att möjliggöra skadedjurskontroll samt att ytor som är i direkt kontakt med livsmedel var i bra skick och lätt rengörbara.
- Att livsmedel förvarades övertäckta och skyddade mot kontaminering i kylar och torrförråd. Vi kontrollerade även rengöring på alla ytor i direktkontakt med livsmedel eller händer (degblandare, diskmaskiner, duschpistoler, knivar, skärbrädor, handtag och andra tag-ytor).
- Att kökspersonalen hade möjlighet att tvätta och torka händer på hygieniskt sätt, om personalen bar smycken på armar eller fingrar och rutiner kring användning av handskar.
- Förekomst och/eller spår av skadedjur i livsmedelslokalerna.
- Rutiner kring temperaturkontroll vid mottagning och transport, vid kyl- och frysförvaring, vid återuppvärmning samt upptining av livsmedel.
- Att verksamheterna använde material som var godkänt i kontakt med livsmedel.

Resultat

Vi kunde konstatera att de flesta verksamheter hade bra skydd mot skadedjur och att lokalerna var anpassade för att möjliggöra skadedjurskontroll.

Vi noterade att de flesta verksamheterna hade bra möjligheter för handtvätt och att det fanns tvål och papper vid handtvättställen. Personal som hanterar oförpackade livsmedel hade inte ringar, armband eller klockor på sig och rutiner för användning av handskar fanns.

Vi såg även att verksamheterna använde kontaktmaterial som var godkänt för livsmedel.

Vid kontrollerna konstaterade vi att flera av verksamheterna hade avvikelser vad gäller temperaturer i kylar. Några saknade termometer eller hade ej fungerade termometer för att kunna utföra temperaturkontroller. En del verksamheter saknade rutiner för kontroll av temperatur på kylda och frysta livsmedel samt vid mottagning och/eller vid transport av livsmedel.

Vi kunde konstatera att många verksamheter hade bristande rengöring. Brister som vi noterade bland annat var smutsiga tätningslister till kylar, fläktgaller i kylar och nedkylningsskåp och kylmontrar på caféer. Bristfälligt rengjorda magnetlister till knivar, degblandare samt diskmaskiner som hade rödmögel noterade vi också.

Några verksamheter hade även slitna skärbrädor som även förvarades på ett ohygieniskt sätt. Vi noterade också livsmedel som förvarades utan att vara tillräckligt övertäckta.

Vid kontrollerna noterade vi att underhållet var eftersatt på en del verksamheter. Det vi noterade var slitna skåpsluckor, trasiga ugnshandtag, slitna beredningsbänkar samt trasiga degblandare och en trasig ismaskin.

En verksamhet saknade helt personaltoalett och en verksamhet saknade handtvättställ.

Vi konstaterade även att några av verksamheterna saknade en skylt som uppmanade gästerna att fråga om eventuella allergener i maten.

Vår uppföljning efter projektet

Vi kommer att följa upp avvikelser på 35 verksamheter som har fått krav på sig att åtgärda avvikelser mot lagstiftningen.

Vad blev nyttan med projektet?

Våra kontroller har lett till att livsmedel förvaras vid rätt temperatur och att verksamheterna har fungerande termometrar samt rutiner för temperaturkontroller.

Vid de verksamheter där vi påtalade att rengöring och underhåll 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 via händer, ytor och från omgivningen.

Alla verksamheter har nu tillgång till personaltoalett samt möjlighet till hygienisk handtvätt.

Vår genomgång av verksamheternas riskklassning har lett till att verksamheter som saknade eller hade felaktiga aktiviteter nu har rätt riskklassning och kontrollfrekvens.

Fakta om projektet

Namn:	Sprint 5 2024 sommar
Projektet pågick:	10 juni 2024 till 23 augusti 2024
Detta granskade vi:	<ul style="list-style-type: none">• A01 Anmälan om ändring• B99 Övrig livsmedelsinformation• J02 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning• J03 Hygien före, under och efter processen• J04 Personlig hygien• J06 Bekämpning av skadedjur• J08 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier• J09 Material i kontakt med livsmedel
Antal anläggningar:	77
Antal anläggningar utan avvikelser:	42

Bilaga. Anläggningar som ingick i projektet

Falköping

Biltema Café Falköping
Café och Restaurang Åsle Tå
Ekehagens Forntidsby
Falbygdens Osteria
Falbygdens Struts
Falköpings golfklubb
Folkets park Falköping
Kaffestugan vid Alphems Arboretum
Knäck och Bräck
Löfwings Ateljé och Krog
Mösseberg camping
Mössebergsbagaren Falköping
Mössebergsgårdens café
Pilakvarn Bed and Breakfast
Plantis
Systrarnas konditori
Wrågården + mobil anläggning
Ållebergs Café och Restaurang

Hjo

Bangolfen Hjo
Biergarten Hjo
Grebbans Nöjesrestauranger
Gula Paviljongen
Guldkanten café och catering
Hamnkrogen i Hjo
Hjo Campings livsmedelsanläggning
Hotel Bellevue
Känsla
Moster Elins
Restaurang Bryggan + mobil anläggning
Restaurang Stampens Kvarn
Trädgården Svea

Karlsborg

Café Macchiato
Granatstugan
Granviks Pub
Hotell Rödesund
Hotell Wettern
Hörnans Mat och Café
Kafé Ada
Karlsborgs Camping
Karlsborgs Falafel (mobil anläggning)
Luripompa Karlsborg
Nymans Café
Stenkällegården

Skövde

Balthazar Science Center
Biltema Skövde
Brödernas Skövde
Burger King Stallsiken
Café Ekedal
Café Gallerian
Café Kävplunda
Café och konferens
Chabbas grill Ryd
Chabbas grill
Espresso House Elins Esplanad
Espresso House Resecentrum
Espresso House Skövde Torget
Henrys bageri
ICA Kvantum + Urban Bistro
Island Vibes Juice
Jenny Gelato Café AB
JumpYard Skövde
LOFT Golflounge
Pensionat Klåvasten + mobil anläggning
Prästakvarna Gårdsbutik + mobil
Rådhuscaféet
Skultorps Ryttarsällskap
Skövde soldathem
Stora Coop Skövde
Subway Commerce
Tidans Loppis

Tibro

Café Mini-zoo
Kruset Bar och Bowling
Terrassen
Tibro Motorklubb MX/motocross (Tibro
Motorstadion och Hålan)
Villans café
Örlenbadets familjecamping
Örlenbadets Pizzeria