

Projektrapport

Livsmedelskontroll hos skolor, förskolor, vård och omsorg samt kosttillskotttillverkare

2025-04-09



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 livsmedelskontroller på 49 verksamheter i kommunerna Falköping, Hjo, Karlsborg, Skövde och Tibro. Kontrollerna genomförde vi inom vård- och omsorgsverksamheter såsom skolor, förskolor, fritidshem, äldreboenden (både tillagningskök och avdelningskök), korttidsboenden, dagverksamheter samt hos kosttillskottstillverkare.

Fokusområden inom vård och omsorg:

- Underhåll och hygien av redskap i direkt kontakt med livsmedel, exempelvis trä- och plastredskap, kokkärl med teflonbeläggning samt förvaringshyllor och galler i kylar och förråd.
- Rengöring av inredning och utrustning, inklusive fläktkåpor/ventilationsgaller, diskmaskiner, kylar samt grönsaksskärare och skärbrädor.
- Rutiner för temperaturkontroll vid varmhållning, kyl- och frysförvaring samt rutiner för nedkylning inklusive kontroll av termometrar.
- Granskning av plastmaterial i kontakt med livsmedel samt återanvändning av förpackningar.
- Spår av skadedjur och förebyggande åtgärder mot skadedjur.

Fokusområden hos kosttillskottstillverkare:

- Kontroll av växtbaserade kosttillskott, inklusive märkning, produktpåståenden
- Eventuella ändringar i verksamheten.
- Spårbarhet av industrihampa samt att den köps in från gårdar som är godkända för odling av industrihampa.
- Kontroll enligt Livsmedelsverkets operativa mål 13: Verifiering av att 12 av Livsmedelsverket särskilt utvalda växter, kända för potentiella hälsofaror inte förekommer i kosttillskott. Provtagning av växtbaserade kosttillskott för att kontrollera halten av pyrrolizidinalkaloider.

Resultat

Brister i underhållet av köksredskap observerade vi på vissa tillagnings- och mottagningskök, där fanns slitna redskap av trä och plast (t.ex. slevar och lådor). På vissa äldreboendeavdelningar och korttidsboenden såg vi fuktskadade ytor i köken. På två äldreboenden var livsmedelslokalerna inte skadedjurssäkra eftersom det fanns glipor under dörrar. Samtliga tillagningskök hade bra rutiner för att hantera eventuella spår av skadedjur.

Vi noterade brister i rengöring av fläktkåpor med fläktfilter samt kylaggregat i kylrum, och slitna skärbrädor observerades på vissa vård- och omsorgsverksamheter.

De flesta tillagningskök hade fungerande rutiner för riskhantering vid nedkylning av livsmedel. Personal på de flesta vård- och omsorgsverksamheter hade bra rutiner för övervakning av tid och temperatur vid varmhållning av mat samt för kontroll av kyl- och frysförvaring. De flesta verksamheter använder även bara material som är godkänt för kontakt med livsmedel.

På kosttillskottsverksamheterna säkerställde vi att de 12 otillåtna växterna enligt Livsmedelsverkets operativa mål 13 inte förekommer i produkter på marknaden. Brister i obligatoriska märkningsuppgifter noterade vi hos en verksamhet. Där användes även medicinska påståenden och otillåtna/ospecifika hälsopåståenden i märkningen.

Vid kontroll av vilken industrihampa som verksamheterna köper in kunde företagen inte styrka med dokument att de endast köper industrihampa från gårdar med tillstånd för att odla industrihampa.

Vår uppföljning efter projektet

Vi kommer att följa upp avvikelser på 20 verksamheter som har fått, eller kan komma att få, krav på sig att åtgärda avvikelser mot lagstiftningen.

Vad blev nyttan med projektet?

Genom kontrollerna har verksamheter fått ökad medvetenhet om brister och åtgärdat avvikelser, vilket förbättrar livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet. Bristfälliga köksredskap har bytts ut, skadedjurssäkerheten har förbättrats och rengöringsrutiner har skärpts.

Inom området kosttillskott uppmärksammade vi felaktig märkning så att den kunde korrigeras. Kontrollen har säkerställt att otillåtna växter inte förekommer i kosttillskott.

Kontrollerna har stärkt livsmedelssäkerheten och efterlevnaden av gällande regler.

Fakta om projektet

Namn:	Livsmedel 2025 Sprint 2
Projektet pågick:	17 februari till 14 mars 2025
Detta granskade vi:	• A01 Registrering • J02 Underhåll av lokaler och utrustning • J03 Hygien • J06 Bekämpning av skadedjur • J08 Upprätthållande av kylkedja och uppfyllande av temperaturkriterier • J09 Material i kontakt med livsmedel • I06 Nya livsmedel (Novel foods) • I07 Ämnen vilkas användning är förbjuden eller begränsad i livsmedel inklusive kosttillskott • K01 Nedkylning • K05 Främmande ämnen • P50 Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott - främmande ämnen • P51 Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott - otillåtna växter
Antal anläggningar:	49
Antal anläggningar utan avvikelser:	29

Bilaga. Anläggningar som ingick i projektet

Falköping

Björktuna
Broddetorpsskolan
Gottepåsen förskola och fritidshem
Gudhemsgården
Gustaf Daléns skolan
Korttidsboende Marknadsgatan 2
Mössebergs förskola
Mössebergsskolan
Nordic Med Can
Ranlidens kök
True Life
Trädgårdsgatan 17, korttidsboende

Värsås förskola

Värsås skola

Tibro

Allégården
Brittgårdens äldreboende
Brittgårdens äldreboende avdelningskök
Fågelviksskolan
Ransbergs skola
Solbackens förskola

Hjo

Fågelås skola
Guldkroksskolan
Hjo Folkhögskolas kök

Karlsborg

Aktivitetshuset Parkvägen
Förskolan Ekorren
Förskolan Vätterskolan
Haganäset hemvården

Skövde

Aspö Förskola
Bissgårdens förskola
Björkebackens förskola
Café Ekedal
Dalvägens förskola
Ekedals tillagningskök (förskola, äldreboende och café)
Ekedals äldreboende avdelningskök och dagverksamhet Ekedal
Ekängens förskola
Eriksdalskolan
Förskolan I Ur och Skur Tuvan
Förskolan Kungshuset
Heneskolan
Hentorps äldreboende
Hentorps äldreboende, avdelningskök
Käpplunda gårde äldreboende
Lundagårdens förskola
Norrmalms särskilt boende avdelningar
Norrmalms äldreboende
Raoul Wallenbergsskolan tillagningskök
Solgårdens äldreboende
Solgårdens äldreboende avdelningskök
Tomtegården avdelningskök