

Projektrapport

Livsmedelskontroll hos caféer, skolor, förskolor, äldreboenden, hemtjänsten, kostenheten, verksamheter för fritid, omsorg, stöd och social delaktighet samt dricksvattenanläggningar

3 juni 2026



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 kontrollerade 97 livsmedelsverksamheter inom kommunala och privata verksamheter inklusive caféer, skolor, förskolor, äldreboenden, hemtjänsten samt verksamheter för fritid, omsorg, stöd och social delaktighet.

Vi följde verksamheternas livsmedelsflöden med fokus på hantering av kallskänk, till exempel smörgåsar och sallader. Vi kontrollerade tid- och temperaturprocesser för hela kedjan hos verksamheterna. Vi bedömde om ytor var i gott skick och rengöringsbara samt om verksamheterna hade tillgång till handtvättutrustning. Vi kontrollerade även rengöring av lokaler, utrustning och arbetsytor samt bedömde personalens personliga hygien. Vi granskade rutiner för separering, tillagning, förvaring och servering av allergikost samt personalens kunskap inom området.

Vid kontrollerna granskade vi även att verksamheterna kunde redovisa leverantörer, leveransdatum och inköpsdokumentation samt att lagersaldo överensstämde med inköpta varor. Vi granskade också material i kontakt med livsmedel och att materialen var lämpliga för sitt ändamål.

17 av kontrollerna gällde dricksvattenanläggningar, både större och mindre vattenverk samt distributionsanläggningar ingick. Inför kontrollerna kontaktade vi verksamheterna och begärde in relevant dokumentation. För de verksamheter där undersökningsprogram och faroanalys ännu inte var fastställda begärde vi in förslag till undersökningsprogram, lista över parametrar samt faroanalys för granskning. Vi skickade mallar för undersökningsprogram och faroanalys till verksamhetsutövarna som stöd i arbetet. För de verksamheter där undersökningsprogram redan var fastställda inriktade vi kontrollen på att följa upp att verksamheterna följde sina undersökningsprogram. Vi granskade deras analysresultat för provgrupp A och B samt resultat från råvattenprov.

Resultat

Vi konstaterade att många verksamheter har fungerande rutiner och hanterar livsmedel på ett säkert sätt. Vi följde verksamheternas livsmedelsflöden, med fokus på hantering av kallskänk, till exempel smörgåsar och sallader och såg att hanteringen i stort fungerade väl. Vi noterade att på de flesta verksamheter har de god kunskap om rutiner och hantering av allergikost samt över lag god kunskap om livsmedelshantering.

Verksamheterna uppfyller i stor utsträckning kraven inom registrering och spårbarhet samt mottagningskontroll. Verksamheterna kunde redovisa leverantörer och inköp samt visade fungerande rutiner för att ta emot och kontrollera varor.

Avvikelsena som vi fann rörde till större delen lokaler, utrustning och rengöring. Vi konstaterade att verksamheter använde slitna och skadade köksredskap av plast och trä. Vi observerade även brister i underhåll, till exempel fuktskadade köksluckor, förvaringshyllor och arbetsbänkar samt rostskadade och trasiga ytor. Vi konstaterade även bristfällig rengöring av ventilationsutrustning, såsom galler och fläktar samt av handtag till kyl och frys, draglådor, dörrar och vattenkranar.

En begränsad andel av avvikelserna rörde material i kontakt med livsmedel. Vi noterade att verksamheter använde återanvända hinkar och kärl från andra livsmedel för förvaring av sura och feta livsmedel.

Inom dricksvattenkontrollen granskade och fastställde vi undersökningsprogram och faroanalyser för de flesta verksamheterna. Verksamheterna använde de mallar som vi tillhandahöll och uttryckte att de var till hjälp vid framtagandet av dokumentationen. Dialogen med verksamheterna bidrog till att förtydliga kraven och underlätta arbetet med att uppfylla lagstiftningen.

Vår uppföljning efter projektet

Vi följer upp de avvikelser som vi identifierade under projektet inom ordinarie kontroll.

Vad blev nyttan med projektet?

Projektet bidrog till att stärka livsmedelssäkerheten i de kontrollerade verksamheterna. Verksamheterna åtgärdade identifierade brister, vilket minskade riskerna i hanteringen av livsmedel.

Vi ökade verksamheternas medvetenhet om hygien, temperaturkontroller och hantering av livsmedel. Flera verksamheter utvecklade sina rutiner och förbättrade sitt arbetssätt. Åtgärder inom rengöring, personlig hygien samt underhåll av lokaler och utrustning förbättrade förutsättningarna för säker livsmedelshantering, särskilt genom förbättrad hantering av allergener och säkrare användning av material i kontakt med livsmedel.

Projektet stärkte även kontrollen av dricksvattenanläggningarna. Vi säkerställde att verksamheterna hade aktuella undersökningsprogram och faroanalyser. Mallar och dialog bidrog till en ökad samsyn kring kraven.

Projektet bidrog till en mer enhetlig kontroll, vilket stärker rättssäkerheten och ökar tryggheten för konsumenterna.

Fakta om projektet

Namn:	Livsmedel 2026 Sprint 2
Projektet pågick:	2 mars till 10 april 2026
Detta granskade vi:	<ul style="list-style-type: none">• A01 Registrering riskklassning• H01 System för spårbarhet• J01 Temperaturkontroll varumottagning• J02 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning• J03 Hygien före, under och efter processen• J04 Personlig hygien• J05 Utbildning i hygien och arbetsmetoder• J08 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier• J09 Material i kontakt med livsmedel (FCM)• K01 HACCP Allergener• N01 Anmälan om betydande ändringar• N19 Faroanalys och kritiska stympunkter• N21 Undersökningsprogram• N22 Undersökningar
Antal anläggningar:	97
Antal anläggningar utan avvikelser:	78

Bilaga. Anläggningar som ingick i projektet

Essunga

Nossebro skola
Restaurang Kavedunet (Kerstinsås, köket)

Falköping

Allegio Falköping
Broddetorpsskolan
Björktuna
Café Möjligheten
Dricksvattenanläggning Bestorp
Dricksvattenanläggning, Bolum GA:8
Dricksvattenanläggning, Brunnhem-Segerstorp
Dricksvattenanläggning, Håkantorp-Gudhem
Dricksvattenanläggning, Norra Mösseberg ekonomisk förening
Eken Centrum
Elvagården äldreboende
Floby fritidsgård
Floby skola, elevcafé
Friluftsförbundets skidstuga
Frökindsgården mottagningskök
Gudhems fritidsgård
Gudhemsgården
Gustaf Daléns skolan
HSVAS dricksvattenanläggning
Molekylen förskola Falköping
Mössebergsskolan
Ranlidens kök
Sankt Olofsgatan 11, äldreboende
Skas Falköping, Hus 50, Rättspsykiatri
Slötagårdens dricksvattenanläggning
Stadshuscaféet
Tåstorps demenscentrum
Ållebergsgymnasiet
Åslebygdens dricksvattenanläggning

Hjo

Fågelås skola
Förskolan Skattkammaren
Guldskrokskolan
Hammarnskolan
Hjo Folkhögskolas kök
Hjo vattenverk
Klammern - Alla kan
Kortebo
Sigghusberg äldreboende

Karlsborg

Förskolan Kompassen
Förskolan Myran
Haganäsets Centralkök + mattransporter
Huvudkontor Kostenheten Karlsborg
Karlsborgs vattenverk

Skagagården dricksvattenanläggning
Stenkällegården
Stigmansgården

Skövde

Bokens äldreboende, tillagningskök
Bokens äldreboende, avdelningskök
Café Ekedal
Café och konferens
Café Gallerian
Café Kävlinge
Café Pausa
Café Vuxenutbildning Skövde
Daglig verksamhet Kylarvägen
Dalvägens förskola
Drottning Blankas gymnasieskola
Ekedals tillagningskök (förskola, äldreboende och café)
Eriksdalskolan
Förskolan Solstrålen
Gläntans förskola
Gymnasium Skövde Kavelbro
Gymnasium Skövde Västerhöjd
Hattstugans förskola
Hentorps äldreboende
Hemtjänsten Skövde kommun
Kävlinge gårde äldreboende
Lindroths Gårdsbryggeri
Lundagårdens förskola
Olinsgymnasiet Sparresäter
Praktiska gymnasiet Skövde
Raoul Wallenbergförskolan Skövde
Raoul Wallenbergskolan tillagningskök
Skaraborgsvatten, vattenverk
Skogens förskola
Skövde vattenledningsnät
Solvärdens äldreboende
Restaurang Kavelbro utbildningskök och café
Trollbergets förskola
Värings förskola
Värsås skola

Tibro

Allégården
Allégårdens demensboende
Brittgårdens äldreboende
Bäckadalsgatans gruppboende
Bäcklidens demensboende, avdelningskök
Förskolan Gläntan Tibro
Förskolan Karusellen
Förskolan Ängen
Olinsgymnasiet Tibro
Rankås vattenverk
Ransbergs skola
Tibro ishalls kiosk