

Projektrapport

Livsmedelskontroll av kaféer, restauranger och hemtjänst

2025-09-10



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 besökte totalt 58 verksamheter i våra medlemskommuner: Falköping, Hjo, Karlsborg, Skövde och Tibro. Vi kontrollerade olika typer av verksamheter, såsom servering av livsmedel på kaféer och restauranger samt mattransporter inom hemtjänsten.

På alla verksamheter kontrollerade vi att organisationsnummer, bolagsnamn och kontaktuppgifter till verksamhetsutövaren stämde. Vi granskade även att verksamheterna var rätt riskklassade.

Vid kontroller av servering **på kaféer och restauranger** hade vi särskilt fokus på:

- **Spårbarhet** – vi kontrollerade inköpsdokumentation (fakturor/följesedlar) och att alla obligatoriska uppgifter fanns med.
- **Rutin av kontroll av leverantörer** – vi granskade om verksamheten hade en rutin för kontroll/granskning av sina leverantörer.
- **Allergeninformation** – vi ställde frågor till personalen för att säkerställa att de kunde ge korrekt information om allergener i maten samt om det finns en allergiskylt.
- **Underhåll** – vi kontrollerade möjligheter till handtvätt med tvål, tillgång till omklädningsrum, toaletter och toalettens placering.
- **Lokalskick och rengöring** – vi bedömde lokalens hygiennivå utifrån ett helhetsperspektiv.
- **Personlig hygien** – vi observerade handhygien, användning av mobiltelefoner och smycken, samt om arbetskläder var rena.
- **Skadedjur** – vi kontrollerade om det fanns spår av skadedjur.
- **Temperaturkontroller** – vi granskade kylar, varmhållning samt om verksamheten använde fungerande termometrar.
- **Material i kontakt med livsmedel** – vi kontrollerade om godkända plastmaterial användes.
- **Ursprungsmärkning** – vi kontrollerade fortsatt om det fanns uppgift om ursprung för kött som serverades och informerade vid behov om de nya reglerna till verksamheter som inte kände till dem.

Vid kontroller av **mattransporter inom hemtjänsten** hade vi särskilt fokus på:

- Rutiner för ansvarsfördelning kring rengöring av kylväskor.
- Att det fanns rutiner för att säkerställa att kall mat håller en temperatur på högst +8 °C och att varm mat håller över +60 °C (eller minst +55 °C) fram till sista kund.
- Vilka temperaturkontroller som skulle genomföras och hur ofta.
- Att det fanns fungerande instickstermometer.
- Om personalen hade kännedom om gällande rutiner för temperaturövervakning.

Resultat

Kaféer och restauranger

Vid kontrollen visade det sig att de flesta verksamheterna överlag hade fungerande rutiner och uppfyllde flera viktiga krav. Samtliga hade etablerade rutiner för kontroll av sina leverantörer och personalen kunde väl svara på frågor om allergener i maten. Vi noterade också att inga spår av skadedjur förekom i någon av verksamheterna.

Trots detta identifierades vissa avvikelser. En verksamhet kunde inte styrka spårbarheten för två utvalda importprodukter, eftersom inköpsdokumentationen inte visade var produkterna kom ifrån. Två verksamheter saknade allergiskyltning vid kontrolltillfället, och i två fall användes slitna skärbräddor som förvarades direkt mot varandra på en hylla.

Vi noterade även brister i rengöring hos flera verksamheter, till exempel smutsiga hyllor för ren disk, ventilationsgaller, vattenkranar samt sliten städutrustning som förvarades direkt på golvet. I någon verksamhet fanns stora mängder is på insidan av frysar och någon verksamhet behövde rengöra personaltoaletter och omklädningsrum.

Underhållsbrister förekom också i några verksamheter, såsom rost i kylar, missfärgade fogar, fuktskadad inredning, trasiga lådor och avsaknad av skydd för kylaggregat. Det förekom även bristande rutiner kring handhygien, personal som bar armbandsur och vilseledande information om användning av engångshandskar.

Vidare uppmärksammade vi för hög temperatur i ett kylskåp samt avsaknad av fungerande termometer i en annan verksamhet. I ett fall förvarades färska hamburgare i sopåsar som inte var avsedda för livsmedel.

Hemtjänsten

I en verksamhet konstaterade vi att rutinerna kan förbättras. Personalen saknade kunskap om hur en instickstermometer skulle rengöras före och efter användning. Rengöringsmaterial saknades, och någon rengöring genomfördes inte vid kontrolltillfället. Rutinen för temperaturkontroller var delvis känd, men inte tydligt dokumenterad eller förankrad i det praktiska arbetet. Personalens svar kring vad som skulle kontrolleras och dokumenteras varierade, och de skriftliga rutinerna uppfattades som otydliga.

Vid en distanskontroll av en annan verksamhet framkom att rutiner saknades för att säkerställa att temperaturkriterier följs. Verksamheten hade inte heller några fungerande termometrar för att utföra temperaturkontroll.

Vår uppföljning efter projektet

Femton verksamheter fick avvikelse under detta projekt. Vi har följt upp att avvikelserna har åtgärdats på alla ställena.

Vad blev nyttan med projektet?

Projektet bidrog till att identifiera brister i hygien, rengöring, underhåll, temperaturkontroller, spårbarhet och allergeninformation hos både serveringsverksamheter och hemtjänst. Det gav verksamheterna möjlighet att rätta till avvikelser och förbättra sina rutiner, vilket stärker livsmedelssäkerheten och minskar riskerna för konsumenterna.

Fakta om projektet

Namn:	Kaféer, restauranger och hemtjänst
Projektet pågick:	5 maj 2025 till 6 juni 2025
Detta granskade vi:	• A01 Registrering/godkännande/riskklassning • B02 Allergiinformation • B99 Övrig livsmedelsinformation • H01 Spårbarhet • J01 Rutin för kontroll av leverantörer • 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:	58
Antal anläggningar utan avvikelser:	43

Bilaga. Anläggningar som ingick i projektet

Falköping

Boden pizzeria
Café Blå
Café Möjligheten
Café Träffpunkt Centrum
DSV Boxer Bud
Falköpings KIK
Hela Människan i Falköping
Hemtjänsten i Falköpings kommun
Jallerian
K Design AB
Kinnarps fritidsgård
Mon Take Away och Restaurang
Odenbadet
Pingstförsamlingen Falköping
Restaurang Femkanten
RSMH SESAM
Sibylla Falköping
Simply good by Erik Löfholm
Stadshuscaféet
Sweets by Emma
Ungdomens hus Odenhallen
Östgöta bageri och café

Hjo

Biergarten Hjo
Café Vete och Råg
Hemtjänsten i Hjo kommun
Hjo Matstudio Catering och BBQ

Karlsborg

Breviks camping
Equmeniakyrkan Karlsborg
Familjecentralens livsmedelsanläggning
Karlsborgs bokhandel
Kyrkans hus Karlsborg
OKQ8 Norra vägen 1 Karlsborg
Sibylla Kanalkiosken
Soldathemskonditoriet

Skövde

Allegio Skövde
Bergs bygdegård
Billingens golfklubb
Elins café
Eriksdalskolans elevcafé
Helenaskolans café
Holy Kebab
Kårhuset Boulogner
Maxim Pizzeria

Mössebergsbagarens veranda
Pingstförsamlingen Skövde
Restaurang Kavelbro
Schlätta burgers + mobil anläggning
Skövde AIK kioskförsäljning mobil anl.
Skövde kvinnliga idrottsklubb
Skövdes caffè and waffle snax box
Solnavet
Stöpenskolans elevcafeteria
Vandrarhemmet Östergatan
Yokohama Sushi Bar

Tibro

Serviceenheten (hemtjänst) i Tibro kommun
Sibylla i Tibro
Tibrobygdens Ridklubb
Yvones gatukök