

Projektrapport

Livsmedelskontroll hos restauranger och butiker

2026-01-28



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

Vi genomförde livsmedelskontroller på 60 restauranger och butiker i kommunerna Falköping, Hjo, Karlsborg, Skövde och Tibro.

Resultat

Vi konstaterade att restauranger och butiker hade bra kontroll över temperaturer vid kylförvaring, varmhållning och nedkylning av livsmedel. Verksamheterna kunde lämna korrekt information om vilka livsmedel och allergener som deras mat innehåller. Det fanns även skyltar som uppmanar kunder att fråga om allergener. Vid kontrollerna konstaterade vi även att verksamheterna hade bra rutiner för spårbarhet och val av sina leverantörer.

Flest brister konstaterade vi inom området rengöring och underhåll av ytor som kan komma i direkt kontakt med händer och/eller livsmedel. Vid kontrollerna noterade vi även brister gällande redlighet. Ett par restauranger hade skrivit fetaost på sina menyn och vid kontrollen såg vi att det som användes i maträtten var salladsost. Fetaost har skyddad ursprungsbeteckning och får endast tillverkas i Grekland av får- och/eller getmjölk. Salladsost saknar sådan beteckning och är ofta gjord av komjölk. Att ange fetaost när salladsost används är vilseledande och kan ha betydelse ur allergisynpunkt.

Vår uppföljning efter projektet

Vi kommer att följa upp avvikelser på 24 verksamheter som har fått, eller kan komma att få, krav på sig att åtgärda avvikelser mot lagstiftningen.

Vad blev nyttan med projektet?

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 samt att verksamheterna kommer att förbättra underhållet och sina rutiner för rengöring.

När vi påtalade brister i redlighet ledde det till att verksamheten inte vilseleder kunden utan att kunden får det den förväntar sig.

Fakta om projektet

Namn:	Livsmedel 2025 Sprint 8 restauranger och butiker
Projektet pågick:	17 november till 12 december 2025
Detta granskade vi:	• Registrering • Allergeninformation • Spårbarhet och val av leverantörer • Lokalens utformning och underhåll • Rengöring • Personlig hygien • Kunskap hos personalen • Skadedjur • Temperaturer
Antal anläggningar:	60
Antal anläggningar utan avvikelser:	36

Bilaga. Anläggningar som ingick i projektet

Falköping

Estelle Restaurang
Jalla kompis
Miami Pizzeria
Mingus restaurang och pizzeria
Mumbai masala
Mössebergsbagaren Falköping
Mössebergsgårdens café
Restaurang Gato Pardo
Systrarnas konditori

Hjo

Guldkanten café och catering
Guldkrokens Pizzeria (+mobil anläggning)
Pizzeria Eken
Restaurang Ming
Restaurang och pizzeria Roma

Karlsborg

Maria Pizzeria
Mölltorps Pizzeria
San Remo Restaurang, Pizzeria och
Kolgrill

Skövde

Benidorm
Coop Skövde Vipan
Dubbel W's Catering
Euro-Baguette
Hentorps Pizzeria
Järnspisen
Knistad Hotell och Konferens + Smedjan
Libanon meze Skövde
Mangos Grillhouse and Lounge
Milan
Moccadeli Skövde
Norrholm Pizzeria
Pinchos Skövde
Pizza Huset
Pizzabageriet
Pizzeria Babylon
Pizzeria Campino Skövde
Pizzeria Jamaica
Pizzeria Napoli
Pizzeria Ometto
Portalen
Restaurang Murano
Restaurang Orient Palace
Restaurang Palermo
Restaurang Tradition

San Marino
Sannegårdens pizzeria Skövde
Sibylla Vallegriellen
Skövde Sjukhus patientmåltider
Stora Coop Skövde
Sällskapet
Tidan Pizzeria

Tibro

Gallerians pizzeria
Ica Nära City Livs Tibro
La Viande Chophouse och Bar
Pizzeria Campino
Pizzeria Fagersanna
Ruders Egendom