



# Kontrollprojekt 2023

**En samordnad tillsyn av  
serveringsställen**

2023-09-13



# Avdelningsgemensamt projekt

Miljötillsynsavdelningen har som mål att årligen genomföra ett projekt där medarbetare från avdelningens olika enheter arbetar med samma tillsynsområde under tre dagar. Det här året låg fokus på livsmedelsverksamheter så som restauranger, caféer och andra serveringsställen. Fem olika områden kontrollerades under projektet och totalt besöktes 51 serveringsställen mellan den 30 och 31 augusti. De fem kontrollområdena presenteras nedan.

## Utrustningens skick

För att undvika bakterietillväxt och smittspridning är det viktigt att utrustningen som används på serveringsställena är i gott skick. Under projektet genomfördes därför en kontroll av serveringsställets skärbrädor.

## Redlighet

Syftet med kontrollen var att säkerställa att de produkter som saluförs motsvarar de produkter som serveras. I projektet kontrollerades fetaost, parmascinka (Prosciutto di Parma), parmesanost (Parmigiano Reggiano) och oxfile. För de livsmedlen där det var aktuellt kontrollerades även att de var märkta med symbolen för skyddad ursprungs-beteckning.

## Allergeninformation

Serveringsställen har en skyldighet att upplysa om att allergeninformation finns att få, samt att informera gäster om vilka livsmedlen som innehåller allergener. Det finns olika sätt att informera om allergener i maten, ofta kombinerar verksamheterna att ge information skriftligt och muntligt.





## Skadedjurssäkring

Skadedjur är djur som kan sprida sjukdomar via livsmedlen om de har kontaminerats. Under projektet kontrollerades därför om det fanns en pågående bekämpning av skadedjur och om spår av skadedjur förekom. Inspektörerna kontrollerade även att varumottagningsdörren var tät.

## Material i kontakt med livsmedel

Material som kommer i kontakt med livsmedel ska vara lämpliga och anpassade för ändamålet. En vanligt förekommande märkning av material som är lämpliga att använda i kontakt med livsmedlen är glas- och gaffelsymbolen. I projektet kontrollerades att de handskar som används i köket på serveringsställena hade rätt märkning.

## Inventering och informationsinsats

Under tillsynen gjordes även en inventering av verksamheternas avfallsabonnemang, samtidigt som information om den uppdaterade avfallslagstiftningen och om förordningen om engångsprodukter delades ut till verksamheterna.





## Resultat

Av de 51 serveringsställena som kontrollerades var 26 stycken utan avvikelser. Majoriteten av serveringsställena med avvikelse hade enbart en avvikelse. Ett fåtal serveringsställen hade fler än två avvikelser.

### Noterade avvikelser

De flesta avvikelser gällde skärbrädornas skick, följt av avvikelser gällande redlighet.

Avvikelser som noterades på skärbrädorna berodde främst på slitage vilket i sig försvårar rengöring av utrustningen och ökar risken för bakterietillväxt.

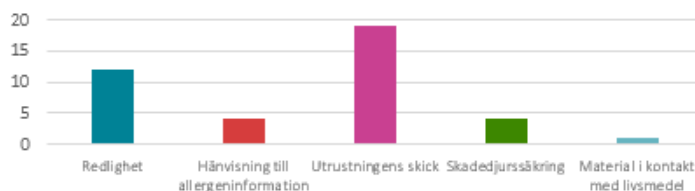
Avvikelserna åtgärdades i de flesta fallen i samband med kontrollen.

Inom redlighetskontrollen förekom att Serranoskinka eller lufttorkad skinka användes i stället för parmaskinka, att Grana Padano eller annan ost användes i stället för parmesanost, samt att salladsost användes i stället för fetast.

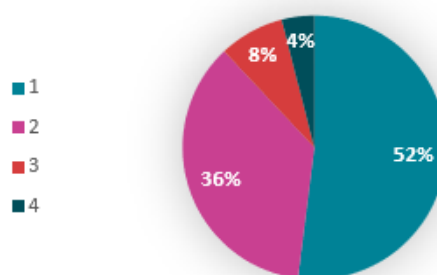
### Uppföljning

Samtliga avvikelser som noterats under den samordnade tillsynen följs upp av ordinarie livsmedelsinspektörer.

Antal avvikelser per tillsynsområde



Antal avvikelser per serveringsställe



# Rapport - Kontrollprojekt 2023

En samordnad tillsyn av serveringsställen som genomfördes mellan den 30 augusti och 1 september 2023 av miljötillsynsavdelningen i Huddinge kommun.

Huddinge kommun  
141 85 Huddinge

Besök Kommunalvägen 28  
08-535 300 00  
[www.huddinge.se](http://www.huddinge.se)