



- Eftersatt egenkontroll
- Rättspillning i förråd
- Smutsigt golv
- Råvaror på toaletten

**GRANSKNING**

# STÄNGT PÅ GRUND AV SMUSK

**Råttor i förrådet och kackerlackor i köket.  
Möglig mat, smutsiga arbetsytor och  
varken tvål eller papper på toaletten.  
Kort sagt: Noll koll på egenkontrollen.  
Restaurangvärlden har listan på  
krogarna som skitar ned branschen.**

TEXT: AGNETA RENMARK FOTO, RESTAURANGER: MILJÖKONTORENS KROGINSPEKTIONER

**M**atsäkerheten kan inte garanteras. Så lyder en vanlig kommentar i miljöinspektörernas protokoll från 2008 års kroginspektioner.

Under förra året var det 146 restaurangföretagare i Sveriges 20 största kommuner som bedömdes ha så bristande livsmedelshygien att de tvingades stänga verksamheten till dess att problemen åtgärdats.

Listan kunde ha varit betydligt längre. Bara i Göteborg var det 197 restaurangföretag som tillfälligt fick upphöra med hela eller delar av sin verksamhet, men för att avgränsa materialet har vi endast listat de restauranger som fått förbud mot all hantering av livsmedel och där det krävts både åtgärder och ett återbesök av livsmedelsinspektör för att få lov att öppna igen (se faktaruta på sidan 17).

De vanligaste orsakerna till att en restaurang tvingas stänga är:

- ✓ Bristande kunskap/obefintlig egenkontroll.
- ✓ Dålig rengöring av lokaler och redskap.
- ✓ Ohygienisk hantering, där mat förvaras felaktigt, kyls ned på fel sätt eller varmhålls vid för låg temperatur.
- ✓ Bristande personlig hygien, som exempelvis avsaknad av hårskydd, eller toaletter utan vare sig tvål eller engångshanddukar.

forts på nästa sida →

# GRANSKNING

→forts. från föregående sida

**E**n vanlig brist är att restaurangen helt saknar termometer, vilket gör det omöjligt att bedriva egenkontroll. Vanligt är också att man överskrider det verksamheten egentligen är godkänd för. Som att baka trots att det inte finns något avskärmat utrymme för detta, eller kyla ned mat utan lämplig utrustning.

I flera fall kan det handla om anmärkningar på i princip alla kontrollpunkter medan det i andra fall kan räcka med att inte ha en dokumenterad egenkontroll. Allt beror på det lokala miljökontorets rutiner och arbetsmetoder. Detta varierar nämligen högst väsentligt mellan kommuner, enligt Restaurangvärldens undersökning.

## Hälften stängde inte en enda krog

Följande av de 20 största kommunerna stängde inte någon krog under 2008 på grund av brister i livsmedelshygienen (och finns därför inte med på listan):

Linköping, Västerås, Jönköping, Lund, Borås, Sundsvall, Eskilstuna, Gävle, Halmstad och Nacka.

Vad som är uppenbart för den som studerar listan är att det är två kommuner som dominerar antalet stängningar: Stockholm och Göteborg. Ganska naturligt kan tyckas, eftersom dessa båda är Sveriges största städer och därmed har flest restauranger. Men medan Stockholm stängde totalt 42 krogar så stängde Göteborgskollegerna nästan dubbelt så många: 81 krogar.

Frågan går därför till Daniel Eek, chef för livsmedelsavdelningen vid Göteborgs miljöförvaltning: **Är krogarna i Göteborg snuskigare jämfört med krogarna i andra delar av landet?**

– Nej, det tror jag inte, men vi jobbar på olika sätt. Här kan varje inspektör fatta beslutet om stängning direkt på plats och det gör hela hanteringen snabb och effektiv, säger han och menar att det inte finns anledning att skapa några långbänkar.

**I** de flesta kommuner fattas beslut om stängning av en krog av ansvarig chef eller av miljönämnden. I Linköpings kommun är det verksamhetschefen som fattar den typen av beslut, och



**”Varje inspektör kan fatta beslut på plats”**

**DANIEL EEK**  
CHEF LIVSMEDELS-  
AVDELNINGEN I GÖTEBORG

# SVARTA

## Restaurangvärlden avslöjar krogarna som tvingades stänga minst ett dygn under förra året:

Granskningen avser landets 20 största kommuner. Stängning pga brister enligt livsmedelslagen.

KOMMUN	KROG	ÄGARE	KATEGORI
Göteborg	Amazing Thai	Thai Cuisine i Göteborg	Thaimat
Göteborg	Aquarelle Rest. & konf.	Traktörpannan AB	Lunch
Göteborg	Aschbergska Eken	Stora Bro AB	Konferens
Göteborg	Asienköket Sushibar	Frank Chung	Sushi
Göteborg	BBQ af Chapman	Mabison	À la carte
Göteborg	Bee Kök & Bar	Bee Bar & Restaurang AB	À la carte
Göteborg	Bistro Oriental Café	Jihan Hevouï	Kafé
Göteborg	Brasserie Ferdinand	Brasserie Ferdinand AB	À la carte
Göteborg	Café & pizzeria Niccolina	Mouzir Agini	Pizzeria
Göteborg	Café Blåvitt Phad Thai	Hamid Lokbaraei	Thaimat
Göteborg	Café Excellence	Stefan Obradovic	Lunch & kafé
Göteborg	Café Hanny	MCD i Göteborg	Lunch & kafé
Göteborg	Café Mekka	Café Mekka	Lunch & kafé
Göteborg	Caleo	Kerdos AB	À la carte
Göteborg	Chez Amis	Bröderna på hörnet AB	À la carte
Göteborg	Ching Palace	Ching Palace Restaurang AB	Kinesiskt
Göteborg	Divan Konditori	Divan Konditori	Konditori
Göteborg	Elnel Pizza Kebab	Mohammed Elnel	Pizzeria
Göteborg	Gyros	Creperiet EF	Creperi
Göteborg	Göpås Restaurang	Göpås Restaurang	Lunch
Göteborg	Indisk mat i Göteborg	Indisk Mat i Göteborg AB	Indiskt
Göteborg	Kaféet Universeum	Scandinavian Service Partner	Lunch & kafé
Göteborg	Karlssons Garage	Allan Karlsson	À la carte
Göteborg	Katinerösvägens café	Eva Svensson	Lunch & kafé
Göteborg	Kaverös Pizzeria	Mansours pizzeria HB	Pizzeria
Göteborg	King of India	Ashok Sisodia	Indiskt
Göteborg	Köttbulekällaren	Café du Nord	Lunch & kafé
Göteborg	La Bella	La Bella Restaurang & Pizzeria	Pizzeria
Göteborg	La Sombrita	M & A i Göteborg AB	Spanskt
Göteborg	Lai Thai	Lai Thai Take away	Thaimat
Göteborg	Lai Thai Restaurang	Wod's Thai take away	Thaimat
Göteborg	Lao Siam	Lao Siam HB	Thaimat
Göteborg	Le Croissant	Le Croissant Centralhuset i Gbg	Lunch & kafé
Göteborg	Le Croissant	Coffi 421 AB	Lunch & kafé
Göteborg	Lilla Caféet	Lilla Caféet	Konditori
Göteborg	Ma Cusine	Jean-Francois Patrick Lambert	À la carte
Göteborg	Mariaplans Smörgås & Salladsh.	Marie-Louice Axgren	Lunch & kafé
Göteborg	Mehrans konditori	Mehrans konditori	Konditori
Göteborg	Mother India	Gurder Knur	Indiskt
Göteborg	Munkebäcks Café	Bäckis Café	Lunch & kafé
Göteborg	Old Corner	Old Corner	Pub & restaurang
Göteborg	Paros Taverna	Abrahamsson, Acar & Johnsson	Grekiskt
Göteborg	Pasta Haus	Pasta Haus i Göteborg HB	Pasta
Göteborg	Restaurang Mesogius	Mesogius Kalimera Kalispera AB	Grekiskt
Göteborg	Rest & Pizzeria Martin	Martin Allauch	Pizzeria
Göteborg	Restaurang Backaplan	Kullerska	Lunch

# LISTAN

TILLSTÅND SAKNAS/ÖVERSKRIDITS	UTBILDNING/KUNSKAP	PERSONLIG HYGIEN	SKADEDJUR/SPÅR AV/HÖG RISK	RENGÖRING	UNDERHÅLL	UTFORMNING/UTRUSTNING	MATHANTERING/TID & TEMPERATUR	FÖRVARING/SEPARERING/AVFALL	EGENKONTROLL/DOKUMENTATION
✓ Nej	×							×	
✓ Nej				×	×			×	
✓ Nej	×			×	×	×		×	
✓ Nej	×			×	×			×	
✓ Nej	×			×	×			×	
✓ Nej	×			×	×			×	
× Ja	×			×	×			×	
✓ Nej			×	×	×			×	
× Ja	×	×				×		×	
✓ Nej	×	×	×	×			×	×	
✓ Nej	×			×	×			×	
✓ Nej	×			×	×	×		×	
✓ Nej	×			×	×			×	
✓ Nej			×	×	×			×	
✓ Nej	×			×	×	×	×	×	
✓ Nej	×			×	×			×	
✓ Nej			×	×	×			×	
× Ja	×			×	×	×		×	
× Ja	×			×	×		×	×	
✓ Nej	×	×				×		×	
✓ Nej			×	×	×			×	
✓ Nej	×			×	×	×		×	
✓ Nej	×			×	×			×	
✓ Nej	×			×	×	×		×	
✓ Nej	×			×	×			×	
✓ Nej	×			×	×	×		×	
× Ja	×	×				×		×	
✓ Nej	×			×	×			×	
× Ja	×	×				×		×	
✓ Nej				×	×			×	
✓ Nej	×			×	×			×	
✓ Nej	×			×	×			×	
× Ja	×	×				×		×	
✓ Nej	×			×	×			×	
× Ja	×			×	×			×	
× Ja	×	×				×		×	
✓ Nej	×			×	×			×	
✓ Nej	×			×	×			×	
✓ Nej	×			×	×			×	

*På en skärwaskin där rätt kött skivades hängde smutsiga trasor*

*Hud utfodras på personal-toaletten*

*Kyckling avvalas i rumstemperatur*

här var det inte en enda krog som tvingades att stänga under 2008.

– Både krögarna och vi tjänar på att den här typen av ärenden hanteras smidigt, säger Malin Hultegård, livsmedelsinspektör i Linköping, och menar att om båda parter kan konstatera att något är misskött och måste åtgärdas så räcker det oftast rätt långt.

Syftet, säger hon, är att skapa matsäkerhet, och kan man göra det utan hårdhandskar är det bra.

– Vi har under många år jobbat förebyggande genom att röra oss ute i verksamheterna och hjälpa krögarna att styra upp exempelvis egenkontrollen, säger Malin Hultegård.

Även Tommy Antonius, livsmedelsinspektör i Lunds kommun, är kritisk till storstädernas arbetsmetoder:

– Det finns något som heter flexibilitet. Vi försöker samarbeta med våra krögare i stället och ha en god dialog, säger han och menar att uppgiften är att stötta och hjälpa – inte stjälpas.

**Ska bara ge generella råd**

Det håller inte Daniel Eek i Göteborg med om. Som myndighet har man främst en kontrollfunktion och ska bara ge generella råd eftersom detta annars kan bli en orsak till jäv:

– Om vi gett förslagen blir det svårt att vara den som sedan kontrollerar. Det är bättre att krögarna själva hittar lösningen på problemen, säger han.

Inte heller i Sundvall var det någon krog som stängdes under förra året. Inte av miljöförvaltningen, vill säga. Däremot var det ett par som själva valde att stänga för att åtgärda konstaterade brister av typen dålig rengöring och stora mängder råvaror med utgångsdatum i kombination med ovidkom- →

**Fakta om granskningen**

■ Vi kontaktade miljö- och hälsoskyddskontoren i Sveriges 20 största kommuner och begärde ut all dokumentation kring de restauranger som fått stänga hela eller delar av verksamheten under 2008 på grund av brister i livsmedelshygienen.

■ Eftersom materialet blev omfattande begränsade vi det till restauranger som fått totalförbud mot hantering av livsmedel och då det krävts både åtgärder och ett återbesök av en kommunal livsmedelsinspektör för att få öppna igen.

■ Vi har således valt bort restauranger som endast fått förbud att exempelvis servera varmhållen mat, eller mat som kräver nedkyllning. Livsmedelsbutiker med viss matberedning ingår inte heller i materialet, samma sak med föreningslokaler och lägerverksamhet.

■ Vi har sorterat typen av avvikelser i tio olika grupper, allt från rengöring och underhåll till kunskap och egenkontroll.

■ Vad gäller mathantering så ingår alla typer av tillagningsprocesser i den gruppen.

■ Tid och temp kan innefatta allt från att kylar och frysar inte håller rätt temperatur till att nedkyllning inte fungerar eller att mätutrustning eller rutiner för denna saknas.

■ Skadedjur kan innebära att det finns skadedjur eller spår av skadedjur i lokalerna alternativt en mycket hög risk för detta.

# GRANSKNING

→ forts. från föregående sida

mande föremål i livsmedelslokalen: Madrasser, mopeder och vinterdäck.

– Det är mer schysst att låta dem städa upp och styra detta själva. Då blir de inte utpekade på samma sätt, säger Thomas Östergren på miljökontoret i Sundsvall, och menar att krögarna på så vis slipper valsa runt i lokalmedia.

Så länge bristerna åtgärdas och gästerna inte behöver utsättas för fara så är ju målet uppnått.

– Dessutom innebär det mindre pappersarbete för oss, säger Thomas Östergren.

**M**en i storstäderna är buden hårdare. I Stockholm har alla inspektörer delegation att stänga igen en krog som missköter hygien, även om många ärenden ändå går via avdelningschef Lennart Norring.

– Alla kommuner har olika arbetssätt. Den nya lagen är tydlig med att ansvaret för livsmedelshanteringen ligger på utövaren men lämnar samtidigt stort utrymme för egna tolkningar, säger Lennart Norring.

I Stockholm gör man så att man tillfälligt återkallar godkännandet under en månad. Om krögaren inte gör något åt bristerna på den tiden så blir det en permanent indragning. Krögaren får själv kontakta miljöförvaltningen när problemen är åtgärdade. Vanligen tar detta mellan tre dagar och upp till en vecka.

I Göteborg är förfaringsstättet att man förbjuder all hantering av livsmedel, vilket i praktiken innebär en stängning. Att besluten sker snabbt är något som Daniel Eek anser ökar rättssäkerheten – beslut går att överklaga till skillnad från ett allmänt tyckande. **Men då har ju krogen redan tvingats stänga. Borde inte alla få en andra chans innan ett sånt beslut fattas?**

– Nej, jag tycker inte det. Vi är en myndighet och har krav på oss från EU att vara tydliga, formella och att ta beslut. Det är inte vår uppgift att vara förstående. Hur andra kommuner gör får stå för dem, säger Daniel Eek, som tror att man gör krögarna en björntjänst om de inte inser att det är de själva som har ansvaret för både livsmedelshygien och egenkontroll.



**”Lagen lämnar utrymme för egen tolkning”**

**LENNART NORRING**  
AVDELNINGSCHEF MILJÖFÖRVALTNINGEN I STOCKHOLM



# SVARTA LISTAN

→ forts. från föregående sida

KOMMUN	KROG	ÄGARE	KATEGORI
Göteborg	Restaurang Bryggan	Canpinar-Yücel Pizzeria HB	
Göteborg	Restaurang Fältet	Tuong Shu	Lunch
Göteborg	Restaurang Golden Lee	Chung Gao HB	Kinesiskt
Göteborg	Restaurang Gröna Brunnen	JDE Fontaine HB	Kinesiskt
Göteborg	Restaurang Kinesiska Muren	Västra Skeppsbron Restaurang AB	Kinesiskt
Göteborg	Restaurang Knossos	Sergej Skripkin	Grekiskt
Göteborg	Restaurang Källarkrogen	Källarkrogen i Göteborg AB	À la carte
Göteborg	Restaurang Markurell	Xundle Restaurang AB	À la carte
Göteborg	Restaurang Persikogården	L Brother Kitchen HB	Kinesiskt
Göteborg	Restaurang Punjab	Sigh & co Göteborg AB	Indiskt
Göteborg	Restaurang Punjab	Punjab i Göteborg AB	Indiskt
Göteborg	Restaurang Silverdraken	Restaurang Silverdraken	Kinesiskt
Göteborg	Restaurang Sorrento	Iraj Jafahri	À la carte
Göteborg	Restaurang Splendid	David Kherkhah	À la carte
Göteborg	Restaurang Storseglet	Restaurang Storseglet AB	Lunch
Göteborg	Restaurang Sunwall	Restaurang Sunwall AB	Kinesiskt
Göteborg	Restaurang Thai Spice	Asghar Khan	Thaimat
Göteborg	Restaurang Turion Vanak	Nawsha HB	À la carte
Göteborg	Restaurang Wing Wah	Göteborg Qi Lin HB	Kinesiskt
Göteborg	Restaurang Vågmästaren	Eli B Sunde	À la carte
Göteborg	Restaurang Västerhus	Eva Eunhl	À la carte
Göteborg	Restaurang Yanking	Yanking Restaurang AB	Kinesiskt
Göteborg	Royal Pizzeria	Arezo Bagheri Nejad Rood Bareh	Pizzeria
Göteborg	Ruddalens grill & pizza	Mustafa Ulker	Pizzeria
Göteborg	Röda rummet	Restaurang AKFA i Göteborg	À la carte
Göteborg	Sahara Pizzeria	Seemana Sherzad	Pizzeria
Göteborg	Sala Thai	Sala Thai	Thaimat
Göteborg	Skafferiet	Via Aveny AB	Lunch & kafé
Göteborg	Skovs konditori	Wienerkatten AB	Konditori
Göteborg	Super Sushi	Xiang Teng	Sushi
Göteborg	The Golden Days	Aktiebolaget Aktinolit	À la carte
Göteborg	Torinius Pizzeria	Turgut Tekin	Pizzeria
Göteborg	Touis Tahı Kök	Aoqe Östberg	Thaimat
Göteborg	Wayne's Coffee (Karl-Johansg.)	Wayne's Coffee	Lunch & kafé
Göteborg	Zaytuna	Ismael Haidan	Pizzeria
Helsingborg	Gretas Krog	Gretas Krog AB	À la carte
Huddinge	Café Vista värdshus	Dolores Carlsson	À la carte
Malmö	Almanara	Toufic El Azzaz	Fast food
Malmö	Campus	Erdogan Guven	Fast food
Malmö	Holma Falafel	Foad El Ayna	Fast food
Malmö	Indian Curry Hot	Ri & Du KB	Indiskt
Malmö	Restaurang Nauroz	Ismail Kakadost	À la carte
Norrköping	Albrekts Livs och pizza	Ramzi Hanna	Pizzeria
Norrköping	Forno Italiano	Gabriel Chamoun	À la carte
Norrköping	Wärdshuset Stenkullen	Maria Svensson	À la carte
Stockholm	Abyssinia	Restaurang Abyssinia AB	À la carte
Stockholm	Agra Tandoori	Stark Spicery HB	Indiskt
Stockholm	Bandhagens Pizzeria	Bandhagens Pizzeria HB	Pizzeria
Stockholm	Buck Rogers krog	Sinio babi oemi AB	À la carte
Stockholm	Café Bojan	Samhällsv.fören./Sthlm Universitet	Lunch & kafé



# GRANSKNING

→ forts. från föregående sida

av service: Seriosa företagare gynnas ju av att allmänheten får reda på vilka som missköter sig.

## Glada gubbar på dörren

I andra kommuner umgås man med liknande tankar men ur motsatt perspektiv. I stället för att hänga ut dem som missköter sig belönar man dem som inte slarvar. Helsingborg har använt ett system med glada gubbar, inspirerat av dansk modell.

– Vi är väldigt nöjda. Det finns restauranger med glada gubbar och det finns restauranger utan – sedan får gästerna dra sina slutsatser själva, säger Johan Albihn, livsmedelsinspektör i Helsingborg.

**M**ånga livsmedelsinspektörer Restaurangvärlden talar med skulle föredra en förstatligad kontroll för att garantera en rättvisare bedömning och ge samma förutsättningar för alla. Nu är det upp till varje kommun hur man väljer att fördela sina resurser.

– Det är inte bra om tillämpningen av lagen varierar mellan olika kommuner, varken ur rättssäkerhetssynpunkt eller ur konkurrenssynpunkt, säger Stefan Lundin, avdelningschef för bransch och utbildning på SHR.

Rimligtvis borde det finnas krogar som missköter hygienens ganska jämt fördelat i Sverige, ändå är det bara i vissa kommuner de tvingas stänga. SHR har fått sådana indikationer från flera medlemsföretag och ser just nu över frågan.

– Säker mat är mycket viktigt, samtidigt får det inte vara så att vissa kommuner dundrar på och att åtgärderna inte står i proportion till bristerna. Just en stängning får oerhörda konsekvenser för restaurangföretagaren, säger Stefan Lundin och menar att man oftast kommer längre med långsiktigt samarbete.

Klart är att god livsmedelshygien kostar. Både att sköta och att missköta. Och oavsett hur livsmedelstillsynen bedrivs så är det restaurangens eget rykte som står på spel – och därmed både ekonomi och framtid.

Eller som flera av de krögare Restaurangvärlden talar med säger:

– Ingen vill att gästerna ska bli sjuka av maten. ☒



**”Stängning medför oerhörda konsekvenser”**

STEFAN LUNDIN  
AVDELNINGSCHEF FÖR  
BRANSCH/UTBILDNING PÅ SHR



# SVARTA LISTAN

→ forts. från föregående sida

KOMMUN	KROG	ÄGARE	KATEGORI
Stockholm	Café Onigin	Daniel Winborg EF	Lunch & kafé
Stockholm	Chaplins Bar & Restaurang	Tallens Bar & Grill/Eventonic AB	À la carte
Stockholm	City 4,8	Ch Ellertsson Restauranger AB	À la carte
Stockholm	Den Matglade	Johnny Moussally	À la carte
Stockholm	Eleonoras Konditori	Eleonoras Konditori HB	Konditori
Stockholm	En till Grek	Kaffe-petter HB	À la carte
Stockholm	Fåfången Restaurang & café	Vanitybar AB	Lunch & kafé
Stockholm	Gambrius	Gambrius Restaurang AB	À la carte
Stockholm	Gusto	Mazi HB	À la carte
Stockholm	Hanoi by Night	Wei Restauranger AB	Kinesiskt
Stockholm	India Lord	Bröderna Choudhury	Indiskt
Stockholm	Indian Palace	Indian Palace HB	Indiskt
Stockholm	Indian Queen	Indian Queen restaurang AB	Indiskt
Stockholm	Indian Town	Restaurang Sizlar HB	Indiskt
Stockholm	Jiploy Restaurang	Liangio HB	Indiskt
Stockholm	Maison de la Getsy	Miek Getsy HB	À la carte
Stockholm	Muntergök	Muntergök AB	À la carte
Stockholm	Neko Sushi & Wok	Folkunga Sushi AB	Sushi
Stockholm	Nhus Thai	Pilaimart Wanlayapohi	Thaimat
Stockholm	Planens Pizzeria och Rest.	Cafer Bozkurt EF	Pizzeria
Stockholm	Restaurang Arbat Cirkeln	Arbat AB	À la carte
Stockholm	Restaurang Ashoka	Tandoori Corner i Stockholm AB	Indiskt
Stockholm	Restaurang Asteria	Fahro Mehmedovic	À la carte
Stockholm	Restaurang Divan	Restaurang Gölcük HB	À la carte
Stockholm	Restaurang Indian Garden	Indian Garden HB	Indiskt
Stockholm	Restaurang Kouzina	Restaurang Kouzina HB	Grekiskt
Stockholm	Restaurang Lai-Lai	Restaurang Lai-Lai HB	Kinesiskt
Stockholm	Restaurang Lilla Wärten	Jayaravi Sivarajah	À la carte
Stockholm	Restaurang My Linh	XLW Restaurang AB	Vitnamesiskt
Stockholm	Restaurang Narren	Jan-Ivar Kristiansson	À la carte
Stockholm	Restaurang Shamrock	Ivan Restaurang AB	À la carte
Stockholm	Ristorante Rossini	Italienska Matboden AB	Italienskt
Stockholm	Salam Bombay	Natasha-Nobelia HB	Indiskt
Stockholm	Sjätte Tunnan	Jadstrand Smakeria HB	À la carte
Stockholm	So Thai Wok	Butsaya Inta EF	Thaimat
Stockholm	The Foggy Dew Irish Pub & Rest.	Cahir Foggy Dew Irish Pub & Rest. HB	Pub & restaurang
Stockholm	Vänner & co	Kista Rest Team HB	À la carte
Södertälje	Blixtens Pizzeria	George Kalayli	Pizzeria
Södertälje	Freddys bar och restaurang	Freddys Pizza & restaurang	À la carte
Södertälje	Järna Thaimat	Naltha Daohitcho	Thaimat
Södertälje	K.H. Kebab Pizzeria	Khajo Youssef	Pizzeria
Södertälje	Limerick	Kinora AB	Pub & restaurang
Södertälje	Saluhallscafé	Durmaz Nadir	Lunch
Umeå	Hamnkrogen	Lennart Jonsson	À la carte
Uppsala	Basilico	Omar Syala	Italienskt
Uppsala	Indian Night	Uddin Aman	Indiskt
Uppsala	Restaurang Matberg	Jalal Mustafa	Fast food
Uppsala	Restaurang O'Yes	Marmaris KB	Pub & restaurang
Örebro	Asian Wok	Josef Chu	Sushi
Örebro	Gula Matstugan	Camilla Sjölin	À la carte

*Oordning i förråd*

*Förvaring under diskbänk*

*Möjlig mat hittades i köket*

*Upptining av kött skedd bland smutsig disk*

*Rättspilling i kök och bar saut quaquärken på kartonger i torr-förrådet*

*Total avsaknad av system för egenkontroll. Personalen strukturer i hygiener.*

*Kycklingbröst på upptining i kastrull på smutsigt godb.*

## Ribban är för hög

” Livsmedelskontrollen har sparat ur här på Västkusten. Vi betalar en massa pengar och så kommer ingen på flera år. Sedan införs nya, hårdare regler och då kommer plötsligt två inspektörer på en gång, mitt i värsta lunchrusningen, och lever rövare och säger åt oss att kast bort maten.

Vi ska väl samarbeta för gästernas bästa? Inte bli trakasserade! Jag fick trösta personal som knappt ville komma tillbaka till jobbet för att de kände sig trampade på efter att mer eller mindre blivit uppläxade av unga, nyutexaminerade inspektörer.

Vi åtgärdade allt under dagen men sedan hann de inte komma tillbaka och göra en ny inspektion så vi fick hålla stängt hela helgen och förlorade flera hundra tusen kronor. Med löpande räkningar kan en sådan grej göra att man tvingas i konkurs! Att lokaltidningen dessutom skriver gör ju inte direkt saken bättre, klart vi tappade gäster. Men våra stammisar skrattade bara - de vet att man inte blir sjuk av vår mat. Enligt min åsikt är ribban för hög. Standarden på livsmedelshygiener är bra här i Sverige. Visst finns det de som medvetet missköter sig men de flesta av oss jobbar på och gör så gott vi kan.”

**Göteborgskrögare med 20 år i branschen**



## Eget ansvar väger tungt

✓ Från och med den 1 januari 2006 började ett antal nya EG-förordningar om hygien och offentlig kontroll att gälla inom hela EU, vilket innebar att det plötsligt ställdes betydligt högre krav på alla som yrkesmässigt hanterar livsmedel.

✓ De nya reglerna förtydligar att det är livsmedelsföretagarens (krögarens/ägarens) ansvar att livsmedlen som lagas, säljs och serveras är säkra.

✓ Alla livsmedelsföretag ska vara registrerade och godkända.

Godkännandet är knutet till livsmedelsföretagarens i stället för till lokalen, varför alla livsmedelslokaler godkända före 2006 måste omprövas.

✓ Från och med 2007 infördes ett nytt avgifts-

system där livsmedelsföretagen bedöms utifrån tre riskfaktorer: Typ av verksamhet, produktionens storlek samt typ av gäster. Ju mer färsk råvaror man hanterar (rått kött, jordiga grönsaker) och ju större produktion, desto högre riskklass. Att laga mat till barn och äldre medför också högre risk. Dessutom bedöms erfarenheten på en fyrgradig skala från A till D, där god erfarenhet lönar sig.

✓ Den årsavgiften för livsmedelstillsyn som livsmedelsföretagaren betalar beror på både riskklassvärdering, erfarenhetsklass samt på den kommunala taxan, vilken kan variera mellan 700 kronor och upp till 1 050 kronor per timme.

