

Diarienummer: SBF-2020-227

Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 19 februari 2020 gjorde vi en oanmäld inspektion på Mjögäcks skolas fritidshem. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Vi följde även upp de punkter som hade en avvikelse vid förra kontrollen.



Följande kontrollerades

- : Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- : Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- : Hygien före, under och efter processen
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- : Faroanalys och kritiska stympunkter



Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

1. Allmänna krav på livsmedelssäkerhet



En av skärbrädorna var mycket sliten vilket innebär försvårad rengöring samt att plast lossnar och hamnar i maten.

Disktrasan luktade illal vilket tyder på att den inte är tvättad i tillräcklig omfattning. matrester och bakterier som är kvar i den kan spridas till rena material.

Dessa avvikelser kvarstår från föregående kontroll.



Lagkrav: Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Livsmedelslokaler ska hållas rena och gott skick.



Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1, och Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 1f



Uppföljning: Under kontrollbesöket angav [REDACTED] att avvikelsen skulle åtgärdas direkt. Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.

2. Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier



Temperaturen i kylskåpet var vid besöket 10 grader. den rekommenderade temperaturen är max 8 grader,



Lagkrav: Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara. Detta gäller såväl råvaror som halvfabrikat och färdiga produkter.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5



Uppföljning: Under kontrollbesöket justerade [REDACTED] vredet i kylan. Hon kommer även att kontrollera att detta har effekt. Vi kommer att följa upp detta vid nästa ordinarie kontroll.



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket är att rengöring och kontroll i köket har varit något eftersatt.

Vid besöket gjordes följande iakttagelser som kan vara bra att känna till.

- : [REDACTED] upger att hon har för avsikt att se över och sammanställa rutinerna för rengöring och kontroll i köket.

Övrig information från kontrollen

Det finns ett ansvar hos alla livsmedelsverksamheter att se till så att alla som jobbar med livsmedel har de kunskaper som krävs för att de livsmedel som serveras eller säljs har hanterats på ett säkert sätt. Det finns mycket information om detta på bland annat livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se.

Synpunkter och frågor

Om du har synpunkter på innehållet i rapporten är det bra om du kontaktar oss så snart som möjligt. Mejla till miljobygg@svenljunga.se eller skriv till Svenljunga kommun, Miljö- och byggenheten, 512 80 Svenljunga. Det är viktigt att kontrollrapportens diarienummer finns med. Hit kan du också vända dig med frågor om innehållet i rapporten.

Information om kontroll och regler

Miljö- och byggenheten kontrollerar att företag följer livsmedelslagstiftningen. Innehållet i kontrollrapporten återger endast resultatet av det som kontrollerats. Det är inte en bedömning av hela verksamheten. Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel finns på webbplatsen www.livsmedelsverket.se och på kommunens webbplats, www.svenljunga.se.

I den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden vilket innebär att vi gör ett antal stickprov på hur väl verksamheten lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Med regelbundna intervall ska oanmälda inspektioner samt föranmälda revisioner genomföras.

Vi (kontrollmyndigheten) kontrollerar efterlevnaden i lagstiftningen med stöd av 11 § livsmedelslagen (2006:804) och 25 § livsmedelsförordningen (2006:813). Kontrollen har skett i enlighet med förordning (EU) 2017/625 och livsmedelslagen.

Kontrollrapporten är inget beslut, men avvikelser som har påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett så kallat sanktionsbeslut. Ett sanktionsbeslut kan vara ett föreläggande om att du ska göra något eller ett förbud. Ett sådant beslut kan du överklaga om du tycker att det är orimligt eller felaktigt.

Om verksamheten upphör eller byter ägare ska anmälan om detta göras omedelbart till miljö- och byggenheten.

Avgifter

Kontrollen ingår i den årliga kontrollavgiften.

Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

För miljö- och byggenheten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

.....
Miljö- och byggenheten
Telefon 0325-184 44
E-post oscar.heden@svenljunga.se