

Diarienummer: IMN-2020-52

## Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 20 augusti 2020 gjorde vi en föranmäld inspektion på Holsljunga Skolkök. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



### Följande kontrollerades

- : Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- : Hygien före, under och efter processen
- : Bekämpning av skadedjur
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- : Material i kontakt med livsmedel (FCM)
- : Faroanalys och kritiska styrpunkter



### Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

#### 1. Faroanalys och kritiska styrpunkter



De listor som användes för mottagningskontroll angav att frysta varor med temperaturer upp till 0 grader kunde godtas. Verksamheten har med detta inte identifierat faror och satt upp gränsvärden i den omfattning som lagstiftningen har avsett.



**Lagkrav:** Livsmedelsföretagare ska identifiera faror i verksamheten och sätta upp styrpunkter med gränsvärden och system för övervakning och verifiering av dessa.

**Lagstiftning:** Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1 och 2a-b



**Uppföljning:** Efter kontrollbesöket skickades nya temp-listor in med ändrade gränsvärden, De nya värdena bedöms vara rimliga.





## Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen är att det var mycket god ordning och rent i lokalerna.

Utrymmet där de flesta kylar och frysar är placerade är sedan före sommaren försedd med en utsugningsfläkt för att det inte ska bli för varmt och utrustningen har möjlighet att hålla jämn temperatur.

Vissa ankomsttemperaturer som var antecknade för frysvaror var under rekommenderad temperatur på -15 grader. Mätningen var utförd med IR-termometer. Under kontrollbesöket angav [REDACTED] att [REDACTED] ska kontrollera temperaturen med sticktermometer som läggs tätt mellan 2 frysta livsmedel. [REDACTED] anger även att termometern ska kontrolleras/kalibreras mot kokande vatten.

### 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](http://www.livsmedelsverket.se).

### Synpunkter och frågor

Om du har synpunkter på innehållet i rapporten är det bra om du kontaktar oss inom två veckor. Mejla till [miljobygg@svenljunga.se](mailto: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.

### Publicering på kommunens webbplats

Denna kontrollrapport kommer att publiceras på kommunens webbplats [svenljunga.se](http://svenljunga.se) om två veckor. Om du har lämnat synpunkter kommer även de att publiceras i de fall vi står fast vid vår bedömning.

### 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](http://www.livsmedelsverket.se) och på kommunens webbplats, [www.svenljunga.se](http://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.

.....

Oscar Hedén  
Livsmedelsinspektör

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