

Diarienummer: SBF-2020-1769

Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 8 december 2020 gjorde vi en föranmäld revision på Harstigens Förskola. Kontrollen gjordes för att ni nyligen har registrerat verksamheten.



Följande kontrollerades

- : Allmänna bestämmelser om spårbarhet
- : Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- : Hygien före, under och efter processen
- : Faroanalys och kritiska styrpunkter



Avvikelser

1. Faroanalys och kritiska styrpunkter



Verksamheten har identifierat styrpunkter i verksamheten men brustit i att upprätthålla de förfaranden som de angivit. Kyl och frystemperatur kontrolleras inte och journalförs inte enligt instruktionerna i egenkontrollprogrammet för livsmedelshantering. Det saknas även tydliga korrigerande åtgärder för hur livsmedel ska hanteras brister upptäcks, åtgärderna som anges syftar endast till att laga utrustningen och inte hur livsmedlen som förvarat i felaktig temperatur förvarat fel ska hanteras.

Punkterna som avses är kontroll av temperatur i kyl- och frysskåp.



Lagkrav: Livsmedelsföretagare skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1



Uppföljning: Harstigens förskola är enligt planering en tillfällig verksamhet, vi kommer att följa upp den här avvikelsen vid nästa kontroll om verksamheten fortfarande är aktiv, uppföljningen sker i så fall under senare del av 2021 eller 2022.





Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen är att det var god ordning och rent i lokalerna. Mathantering sköts av pedagogerna medans städ och disk i kök sköts av städpersonal. Inga allvarigare allergier finns bland barnen och annan specialkost registreras på ett separat dokument. Maten levereras från Mogaskolan. Ankomsttemperaturer kontrolleras med instickstermometer vid några tillfällen per vecka och journalförs vid flera tillfällen per vecka.

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

- : Det egenkontrollprogram som tagits fram uppfyller inte alla krav enligt livsmedelslagstiftningen och behöver revideras i sin helhet. Förslagsvis skapas ett program som med mindre anpassningar kan användas på alla kommunens mottagningskök.

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.

Livsmedelsinspektörens roll är förutom en kontrollfunktion även funktion som ska ge råd och stöd.

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 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 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 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 Josefina Hein och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

.....

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

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