

Diarienummer: MOB-2018-383

Livsmedelskontroll på Mårdaklevs skolkök, 2018-04-03

Miljö- och byggenheten har utfört en oanmäld inspektion av verksamheten Mårdaklevs Skolkök. Närvarande från verksamheten var Helene Nilsson (kokerska) samt Oscar Hedén för tillsynsmyndigheten.

Vid det här besöket kontrollerades: infrastruktur, lokaler och utrustning, säker hantering, lagring och transport, skadedjursbekämpning, rengöring och desinfektion, temperatur, HACCP-baserade förfaranden

Vid kontrollen kan det finnas brister som inte uppmärksammas. Livsmedelsföretagaren har alltid det fulla ansvaret att gällande lagstiftning följs.

Omdöme

Helhetsintrycket av kontrollen är att verksamheten har god ordning i lokalen och goda hygienrutiner för verksamheten. 2 avvikelser från tidigare besök kontrollerades och kunde konstateras som åtgärdade

1. nedkylningsrutinen består av att livsmedel kyls ned i vattenbad och kommer ned till 8 grader på max 4h.
2. Mat som stått framme för självservering till elever har vid vissa tillfällen fortfarande sparats för att värmas upp vid ett senare tillfälle men ska undvikas i fortsättningen.

Följande avvikelser har noterats

10. 8 Grundförutsättningar, hygien: Termometer saknades i grönsakskylarna och en av frysarna. Temperatur bör kontrolleras med jämna mellanrum för att säkerställa att kylar och frysar håller de temperaturer som är lämpliga. I dagsläget dokumenteras inga temperaturer med hänvisning till att det endast är 1 person i köket. En viss form av dokumentation är att rekommendera.

Följande iakttagelser har gjorts

Skärbrädorna gav intryck av att vara slitna pga. ytskiktet och missfärgningar.



Åtgärder

Ovanstående avvikelser ska åtgärdas snarast och kommer att följas upp vid nästa ordinarie kontroll om inte skriftlig redovisning har lämnats in till miljö- och byggenheten innan dess, adress miljöbygg@svenljunga.se eller Svenljunga kommun, Miljö- och byggenheten, 512 80 Svenljunga. Glöm inte att uppge anläggningen namn.

Avvikelse som upprepas eller som bedöms vara av allvarlig karaktär leder till föreläggande eller förbud samt extra offentlig kontroll. Inga avvikelser av allvarlig karaktär noterades vid besöket.

Information

Under en inspektion i den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden. Kontrollmetoden innebär ett antal stickprov på hur väl verksamheten lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Med regelbundna intervall ska oanmälda inspektioner genomföras.

Kontrollmyndigheten kontrollerar efterlevnaden i lagstiftningen med stöd av 11 § livsmedelslagen (2006:804) och 25 § livsmedelsförordningen (2006:813). Kontrollen har skett i enlighet med förordning (EG) nr 882/2004 och livsmedelslagen.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.

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

Avgift

Kontrollen ingår i den årliga tillsynsavgiften.

Vid en bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen som kräver uppföljande inspektion, tas en avgift för extra offentlig kontroll ut. Avgiften är för närvarande 1 280 kronor per handläggningstimme.

Med vänlig hälsning

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

.....
Miljö- och byggenheten

Telefon 0325-184 44

E-post oscar.heden@svenljunga.se