

Diarienummer: IMN-2019-39

## Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 14 april 2019 gjorde vi en oanmäld inspektion på Mårdaklev Skolkök. 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
- : Personlig hygien
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier



### Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

#### 1. Allmänna krav på livsmedelssäkerhet



Överbliven mat som sparas i frysen är inte markerad med infrysningsdatum



**Lagkrav:** Livsmedel ska kunna spåras på alla stadier i produktionskedjan, bearbetningskedjan och distributionskedjan. Livsmedel får inte överlätas till konsument om det finns risk att livsmedlet är otjänligt som människoföda genom t.ex. försämring eller nedbrytning.

Lagstiftning: Förordning (EG) 178/2002, artikel 18, punkt 1, och Förordning (EG) 178/2002, artikel 14



**Uppföljning:**

Vi kommer att följa upp den här avvikelsen vid nästa ordinarie kontroll.



## 2. Hygien före, under och efter processen



Vissa av skärbrädorna var gamla och mycket slitna vilket gör att plastbitar släpper och hamnar i maten, de var även missfärgade vilket tyder på att de inte kan rengöras effektivt.



**Lagkrav:** Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska hållas i så gott skick att risken för förorening och smitta minimeras.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1b



**Uppföljning:** Vi kommer att följa upp den här avvikelser vid nästa ordinarie kontroll.



## Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen är att det var mycket god ordning och rent i lokalerna. Glutenfria produkter förvarades separat. Kylar och frysar höll bra temperaturer.

Avvikelsen från föregående kontroll anses åtgärdad.

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

- : I bunken till degblandaren fanns intorkade degrester som åtminstone var en eller ett par dagar gamla. Helena vill minska mängden disk och skrapar ur bunken innan nästa sats deg ska blandas. Detta kan vara ett tillräckligt åtgärd för att minimera risker med bakterietillväxt och kontamination om man även ser till att bunken står övertäckt. Bunken bör dock skrapas ur noggrant innan den lämnas att torka. Helena uppger att bunken naturligtvis diskas om andra livsmedel blandas i den.
- : Frysarna var inte med temperaturtagningslistan och bör registreras där.
- : Rengöringen av golvytan i köket är svår att bedöma p.g.a. dess utseende med bruna fläckar, ojämnheter och beläggningssläpp på vissa lister/socklar. Enligt lagstiftningen ska golvytor hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficeras.

## 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

Ni har möjlighet att lämna synpunkter på innehållet i rapporten 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.

## 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 förämnade 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 (EG) nr 882/2004 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

Ingen från verksamheten fanns på plats vid besöket. Telefonkontakt med Helena Nilsson skedde den 17 april.

För miljö- och byggenheten

Oscar Hedén  
Livsmedelsinspektör

.....  
Miljö- och byggenheten  
Telefon 0325-184 44  
E-post [oscar.heden@svenljunga.se](mailto:oscar.heden@svenljunga.se)