

Diarienummer: SBF-2019-66

Livsmedelskontroll på Hillareds förskola 2019-01-16

Miljö- och byggenheten har utfört en oanmäld inspektion av verksamheten Hillareds förskola avdelning Mattisborgen, bråkmakargatan, Katthult och Villerkulla. Närvarande från verksamheterna var Malin Klaar och Emma Torstensson samt Oscar Hedén för tillsynsmyndigheten.

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

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

Omdöme

Helhetsintrycket av kontrollen är att verksamheten har god ordning i lokalen men att alla ansvarsområden och rutiner inte var klargjorda för all personal. Glutenfria produkter förvarades separat vilket är bra.

Följande avvikelser har noterats

11. 1 HACCP-baserade förfaranden:

Det egenkontrollprogram som fanns tillgängligt var inte implementerat i verksamheten. Bland annat så var senaste temperaturregistreringen på ett kylskåp från mars 2018. Det rådde en osäkerhet om vad som gäller och vem som ska göra vad beträffande livsmedelshanteringen och städning av kylar och frysar samt skåp och lådor i köken.

Åtgärder och uppföljning

Ovanstående avvikelser kommer att följas upp med en extra offentlig kontroll efter den 1 mars 2019 om inte skriftlig redovisning har lämnats in till miljö- och byggenheten innan dess.

E-post: Miljobygg@svenljunga.se

Postadress: Svenljunga kommun, Miljö- och byggenheten, 512 80 Svenljunga.

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.



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.

Övrigt

Rutiner i egenkontrollen ska baseras på vilka eventuella livsmedelsrelaterade faror man kan förutse i verksamheten och innebär i korthet beskrivningar av processer som regelbundet ska göras inom verksamheten, exempelvis kontroll av temperaturen i ett kylskåp. Kontroll av inkommande livsmedel, rengöringsrutiner. Omfattning och utformning anpassas till verksamhetens storlek och även vilka som är slutkonsumenter, t.ex. känsliga konsumenter som små barn eller äldre personer.

Av rutinerna ska det framgå:

- vad som ska kontrolleras
- hur ofta det ska ske samt
- om/hur ofta det ska dokumenteras

Avgift

Kontrollen ingår i den årliga tillsynsavgiften.

Med vänlig hälsning

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

.....
Samhällsbyggnadsförvaltningen
Telefon 0325-184 44
E-post oscar.heden@svenljunga.se