

Svenljunga Kommun
(Samhällsbyggnadsnämnden, kostenheten)

1 december 2023

Diarienummer: IMN-2023-72

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 29 november 2023 gjorde vi en oanmäld inspektion på Mogaskolans Kök. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Vi följde även upp punkter som hade en avvikelse vid en tidigare kontroll.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Ytskikt och kantlist av gummi på den stora degblandaren var slitet vilket kan leda till att smuts och bakterier ansamlas. Det är svårt att de om blandaren är rengjord eller inte.



Lagkrav

Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

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



Uppföljning

Vi kommer att ta kontakt med dig för att sätta ett lämpligt datum för uppföljning av avvikelsen.



2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

De gula hyllorna i torrförrådet är mycket slitna och rostiga, detta kan göra dem svåra att rengöra och bli grogrund för bakterier. Smuts och eventuellt bakterier riskerar att flyttas runt i lokalen vid användning av varor som förvarat på hyllorna.



Lagkrav

Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

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



Uppföljning

Vi kommer att ta kontakt med dig för att sätta ett lämpligt datum för uppföljning av avvikelsen.



Följande kontrollerades

- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Faroanalys och kritiska styrpunkter



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var god ordning och överlag rent i lokalerna. Det upplevdes som att det var en hög kompetens och bra erfarenhet av livsmedelshantering bland personalen.

En avvikelse från kontroll i september 2022 följdes upp under besöket. Slitna skärbrädor var utbytta. Avvikelsen bedöms därför som åtgärdad.

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

- Så kallad "sällanstädning" dvs rengöring som normalt inte sker varje dag var eftersatt på några ställen.

De områden som identifierades var
 - Tak, vid luftutblås ovanför spis och ugnar - det fanns fett och smuts
 - Ytor på dörrar, framförallt kontaktytor, där det på några ställen bildats en skikt av smuts.
- Det egenkontrollprogram angivits sedan tidigare verkade inte användas fullt ut gällande dokumentation av kontrollpunkterna tillagningstemperatur och nedkylning. Vid en av de nästkommande livsmedelskontrollerna kommer egenkontrollprogrammet gås igenom mer noggrant.

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.

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.

Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44
Miljö- och byggenheten