

Svenljunga Kommun
(Samhällsbyggnadsnämnden)

20 december 2022

Diarienummer: IMN-2022-58

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 19 december 2022 gjorde vi en oanmäld inspektion på Mogaskolans Kök. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Hygien före, under och efter processen

Tvättställen i köket ger inte tillräcklig möjlighet till hygienisk handtvätt. under tvåldispenser var det mycket ingrodd smuts som kan bli grogrund för bakterier och ansamling virus.



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena.

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



Uppföljning

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



2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Det fanns en stark avloppslukt i stora kylan dör pålägg med mera förvarades. Lukten verkade komma från en otät golvbrunn för avledning av kondens från kylaggregat. Det finns risk att kontamination sker via luft beroende på hur avloppet är konstruerat.

§ Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas i gott skick. Lokalernas utformning och konstruktion ska möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1 och 2a

! Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 10 januari för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad. För att undvika en extra inspektion, och då även undvika en extra kostnad för detta, kan du skicka in foton som kan styrka att avvikelserna är åtgärdad. Gör i så fall detta före den 10 jan.

3. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Trästommen till redskapslådorna i dietköket var såpass sliten att den inte var lämplig i livsmedelslokaler, trä var nött vilket gör det svårt att rengöra och vid behov desinificera.

§ Lagkrav

Lokalernas utformning och konstruktion ska möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering.

Lagstiftning: Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 2a

! Uppföljning

Vi kommer att följa upp den här avvikelserna. Diskussion om lämplig tidsplan kommer att ske med verksamheten



Följande kontrollerades

- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket från kontrollen vara att det överlag var god ordning och rent i lokalerna.

Personalen i köket bar huvudbonad och bar vad som verkade vara rena kläder.

Vid besöket gjordes följande iakttagelser;

- I grönsaksberedningsrummet fanns det stora förvaringsbackar som inte hade torkat innan de satts ihop för förvaring. Fukt kan gynna tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer. Personalen uppgav att rutiinen är att de ska få torka innan ihopsättning,
- Där fanns även en rostig hammare med trähandtag av äldre modell som enligt personalen används till grönsaksskäraren. Utrustningen var inte anpassad till att finnas i ett kök då den kan vara svår att rengöra.

Provtagning

Provtagning med tryckplattor utfördes på rengjorda ytor på utrustning som nyligen diskats för att kunna få en uppfattning om hur mycket bakterier som förekommer på respektive yta. Det är ett sätt att verifiera om rengöringsrutiner fungerar som de ska.

Resultat baseras på antal ”prickar” dvs. bakterier som visar sig efter att tryckplattorna har fått stå i värmeskåp ca 37 grader i 24-48 timmar. Resultaten delas in enligt följande.

Bra rengöring: max 19 prickar

Bristfällig rengöring: 19-57 prickar

Otillräcklig rengöring: 58 prickar eller mer.

Resultat

Omrörare i trä: 0 prickar

Stekspade : 0 prickar

Fotodokumentation av framodlade bakterier på tryckplattor kan lämnas mot begäran.

Resultatet indikerar tillräcklig rengöring

Prov och instruktioner för provtagning har beställts från Eurofins.se. Odling har skett i eget värmeskåp.

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.

Avgifter

Kontrollen ingår i den årliga kontrollavgiften.

Det finns avvikelser som kan kräva uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen tar vi ut en extra avgift som för närvarande är 1340 kronor per timme. Avgiften tas ut i efterhand.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
Miljö- och byggenheten