

Svenljunga kommun (Barn- och
utbildningsnämnden)

Monica Björsell

27 mars 2023

Diarienummer: SBF-2023-379

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 23 mars 2023 gjorde vi en oanmäld inspektion på Överlidas och Mjöbäcks Skolas Fritidshem. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande avvikelser uppmärksammades

1. Hygien före, under och efter processen

Det var vid besök inte tillräckligt rengjord på flera ställen i köket. Det gäller framförallt områden där rengöring i regel inte sker varje dag.

De områden som noterad särskilt var:

- Handtag till köksluckor, på vissa handtag finns en beläggning som går att ta bort.
- På det vita väffeljärnet
- Runt lucka till diskmaskin
- På det vita duschhandtaget vid diskhon
- Där lådfront saknas /där finns det även risk att skräp och matrester hamnar ner i bestickslådan.
- I hinken där skursvamp av stål förvarades. ("stålboll").



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick

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

Uppföljning

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 14 april 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 för att styrka att avvikelserna är åtgärdade. Gör i så fall detta före den 14 april.



Följande kontrollerades

- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det var mycket saker i och runt köket, det upplevdes svårt att hålla ordning.

Vid besöket fanns ingen ordinarie fritidspersonal tillgänglig som kunde förklara rengöringsrutinerna närmare. Det kan vara bra att reda ut vem som gör vad och vem som ansvarar att hålla efter köket.

Vid besöket noterades även följande.

- Det saknas en lådfrent vilket kan öka risken att matrester och skräp kommer ner i övriga lådor.
- Det fanns mycket utrustning som var gammal och sliten. Det kan försvåra rengöringen. 2 potatisskalare var mycket rostiga och bör kasseras.

Provtagning

Provtagning med tryckplattor utfördes på handdiskad utrustning 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 minst 48 timmar. Resultaten delas in enligt följande.

Bra rengöring: max 19 prickar

Bristfällig rengöring: 19-57 prickar

Otillräcklig rengöring: 58 prickar eller mer.

Resultat

Vit plasttallrik: 17 prickar

Vit plastskärbräda: 5 prickar

Knivblad fruktkniv med svart handtag: 3 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 föransmällda 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.

Avgift

Från och med den 1 januari 2023 tas avgift ut i efterhand för utförd kontroll, till skillnad från tidigare då hela summan fakturerades i början av året.

Ni kommer at debiteras 5520 kronor, faktura skickas separat.

Tiden som avgiften beräknas på omfattar fler arbetsmoment än själva kontrollen på plats i din verksamhet. Det ingår bland annat förberedelser, planering och inläsning efterarbete som genomgång av anteckningar, bedömningar och sammanställning av kontrollrapport, diarieföring och även vissa fall enklare uppföljning.

Det finns avvikelser som kräver uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen tar vi ut en extra avgift som för närvarande är 1380 kronor per timme. Avgiften tas ut i efterhand.

Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] under en del av kontrollen, och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
Samhällsbyggnadsförvaltningen