



Diarienummer: IMN-2021-43

Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 2021-04-21 gjorde vi en föranmäld inspektion på Mogaskolans Kök. Kontrollen genomfördes som en provtagning med tryckplattor.



Inga avvikelser konstaterades vid kontrollen

Det som kontrollerades var:

- Hygien före, under och efter processen



Ytterligare upplysningar

Provtagning med tryckplattor utför på rengjorda ytor i produktionslokalen för att kunna få en uppfattning om hur mycket bakterier som förekommer på respektive yta. Det är sällan det inte finns någon form av bakterieförekomst.

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

Bra rengöring: max 19 prickar
Bristfällig rengöring: 19-57 prickar
Dålig rengöring: 58 prickar eller mer.

Resultat

Arbetsbänk Diet : 22
Knappsats mittersta kokgrytan: 17
Handtag baksida mittersta ugnen: 28
Arbetsbänk utanför mjölk kyl: 6
Handtag mittersta utdragslådan grönsakskyl: 16

Resultatet indikerar viss bristande rengöring. Ingen avvikelse kan utdelas på grund av att testet endast ger en indikation om rengöring samt att resultatet var generellt bra.



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

Synpunkter och frågor

Om du har synpunkter på innehållet i rapporten är det bra om du kontaktar oss inom två veckor. Mejla till miljöbygg@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, regler och avgifter

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 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 (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.

Kontrollen ingår i den årliga tillsynsavgiften.

Närvarande

Från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

.....

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

Miljö- och byggenheten
Telefon 0325-184 44
E-post oscar.heden@svenljunga.se