

Diarienummer: SBF-2019-259

Livsmedelskontroll på Östra Frölunda Skolas fritidshem, 2019-02-19

Miljö- och byggenheten har utfört en oanmäld inspektion av verksamheten Östra Frölunda skolas fritidshem. Ingen från verksamheten var närvarande.

Vid det här besöket kontrollerades: infrastruktur, lokaler och utrustning, rengöring och desinfektion, temperatur; HACCP-baserade förfaranden

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

Omdöme

Lokalens planering, utformning, konstruktion och placering skapade goda förutsättningar för hög livsmedelshygien. Dock det fanns gammal smuts som inte kunde härledas till dagens rengöring.

Följande avvikelser har noterats

10. 3 Grundförutsättningar, hygien: Städningen i köket var eftersatt

Följande iakttagelser har gjorts

11. 1 HACCP-baserade förfaranden: Inget egenkontrollprogram hittades under inspektionen. Templista för frys fylldes i senast år 2014, och för kyl i september 2018.

Åtgärder

Som en del av inspektionen vill jag att ni skickar in en kortare redogörelse för avdelningens rengöringsrutiner samt temperaturkontroll senast den 1 april 2019.

Åtgärderna för avvikelserna om rengöring kommer att kontrolleras vid nästa ordinarie kontroll.

E-post: Miljobygg@svenljunga.se

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



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
- om/hur ofta det ska dokumenteras
- Vad som ska göras om man märker att något inte är som det ska

Information

Under en inspektion i den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden. Kontrollmetoden innebär ett antal stickprov på hur väl verksamheten lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Med regelbundna intervall ska oanmälda inspektioner genomföras.

Kontrollmyndigheten kontrollerar efterlevnaden i lagstiftningen med stöd av 11 § livsmedelslagen (2006:804) och 25 § livsmedelsförordningen (2006:813). Kontrollen har skett i enlighet med förordning (EG) nr 882/2004 och livsmedelslagen.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.

Om verksamheten upphör eller byter ägare ska anmälan om detta göras omedelbart till miljö- och byggenheten.

Avgift

Kontrollen ingår i den årliga tillsynsavgiften.

Med vänlig hälsning

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör

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