



Diarienummer: 2016-MOB366-1

Meddelande efter livsmedelskontroll på verksamheten Håcksviks Förskola, 2016-04-14

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.

Miljö- och byggenheten har utfört en oanmäld offentlig kontroll av verksamheten Håcksviks Förskola. Närvarande från verksamheten var Mila Andersson.

Vid besöket kontrollerades lokaler och utrustning, säker hantering, lagring och transport, skadedjursbekämpning, rengöring och desinfektion, temperatur, personlig hygien, och information- föreskrivna märkningsuppgifter. Av de kontrollerade punkterna noterades en avvikelse. Vid kontrollen kan det finnas brister som inte uppmärksammats. Livsmedelsföretagaren har alltid det fulla ansvaret att gällande lagstiftning följs.

Omdöme

Vid inspektionen bedömdes att lokalen var i relativt bra skick, det var rent och med god ordning men delar av rutinerna bör utvecklas. Temperaturkontroll görs på den mottagna lunchmaten, dock bör verksamheten upprätta rutiner för att kontrollera temperaturen i kyl och frys. Rengöringstest genomfördes på en slev vilket visade på god rengöring. I skafferiet förvarades cornflakes och smörgåsrån i öppna förpackningar vilket bör undvikas så att livsmedlen skyddas från bakteriellt nedfall.

Avvikelser

Avvikelser som noterats är:

Nummer	Rubrik	Notering/åtgärd
3.2	Säker hantering, lagring och transport- ändamålsenlig rutin korskontamination av allergen	Öppnade förpackningar av allergena varor förvarades i torrskafferiet. Allergena varor bör separeras och hållas med stängda förpackningar så att risken för korskontaminering minskar.

Ovanstående avvikelse ska åtgärdas snarast. Uppföljning kommer att ske vid nästa ordinarie kontrolltillfälle.

Avvikelser som bedöms vara av allvarlig karaktär leder till föreläggande eller förbud samt extra offentlig kontroll. Inga avvikelser av allvarlig karaktär noterades vid besöket.



Övrigt

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

Egenkontrollens syfte är att kunna säkerställa att livsmedelshanteringen är hygienisk och säker – vilket ska kunna ske genom att rutinerna i egenkontrollen följs. Därför måste personalen ha goda kunskaper om rutinerna i egenkontrollen.

Rutiner innebär i korthet beskrivningar av processer som regelbundet ska göras inom verksamheten, exempelvis kontroll av temperaturen i ett kylskåp.

Av rutinerna ska det framgå:

- vad som ska kontrolleras
- hur ofta det ska ske samt
- om/hur ofta det ska dokumenteras

Informationsblad om egenkontroll bifogas i meddelandet.

Information

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.

Avgift

Kontrollen ingår i den årliga tillsynsavgiften.

Med vänlig hälsning



Caroline Nilsson
Livsmedelsinspektör

.....
Samhällsbyggnadsförvaltningen

Telefon 0325-184 44

E-post caroline.nilsson@svenljunga.se