

Kindaholms församling

Församlingshemmet
512 61 KALV

Diarienumr. 2012-1079

Rapport efter förannmäld inspektion på Kalvs församlingshem

Miljö- och byggenheten har den 9 oktober 2012 gjort en inspektion av livsmedelsanläggningen Kalvs församlingshem. Närvarande vid inspektionen var Annika Johansson samt undertecknad. Inspektionen genomfördes utifrån den checklista med hjälpreda för bedömning av livsmedelsanläggning som framtagits för datoriserade inspektioner.

Helhetsomdöme

Med anmärkning

Avvikelser

Antal avvikelser (A)	Ej aktuella punkter (EA)	Ej kontrollerade punkter (EK)
2 st	6 st	12 st

Vid besöket framkom

6.2 Rengöring –A *Lådor i köket där köksredskap förvaras är i behov av rengöring.*

15.1 Övrigt-A *Golvförvaring i städutrymme. Moppar ska vara upphängda på krokar så att de kan torka. Flera moppar bör införskaffas så att använda moppar kan tvättas. Smutsiga moppar som används flyttar bara runt smutsen.*

Övrigt

Den verksamhet som bedrivs idag är soppor som tillagas till ca 30 personer ca 8 gånger/år och serveras direkt utan varmhållning. Rester kasseras.

Rent och god ordning i köket. Personalen hade goda hygienrutiner och har temperaturkontroll av kyl samt god koll på vilka varor som inhandlas och på bäst före datum på de råvaror som används.

Åtgärder

Ovanstående avvikelser ska vara åtgärdade snarast och kommer att kontrolleras vid nästa ordinarie kontrolltillfälle.

Upplysning

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

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

Utfallet av inspektionerna på anläggningen ligger till grund för den årliga grundavgiften som då kan fördubblas, halveras eller förbli oförändrad.

MILJÖ- OCH BYGGENHETEN

Ulrica Lundberg
Livsmedelshandläggare
tel. 0325-184 44

1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	
1.1	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	UA
2	Råvaror och förpackningsmaterial	
2.1	Råvaror och förpackningsmaterial	UA
3	Säker hantering, lagring och transport	
3.1	Ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara <i>Finns ingen lagerförvaring vid inspektionstillfället av torrvaror eller kylvaror. Livsmedel Inhandlas inför varje separat tillfälle.</i>	EA
3.2	Ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener	EA
3.3	Övrigt	EA
4	Hantering och förvaring av avfall	
4.1	Hantering och förvaring av avfall	UA
5	Skadedjursbekämpning	
5.1	Skadedjursbekämpning	EK
6	Rengöring och desinfektion	
6.1	Ändamålsenlig rutin för redskap och ytor i kontakt med livsmedel	UA
6.2	Övrigt <i>Lådor i köket där bestick förvaras är i behov av rengöring.</i>	A
7	Vattenkvalitet	
7.1	Vattenkvalitet	EK
8	Temperatur	
8.1	Ändamålsenlig rutin för varmhållning	UA
8.2	Ändamålsenlig rutin för kylförvaring	UA
8.3	Övrigt	UA
9	Personlig hygien	
9.1	Fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	UA
9.2	Ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	UA
9.3	Övrigt	UA
10	Utbildning	
10.1	Utbildning	UA
11	HACCP-baserade förfaranden	
11.1	Faroanalys mikrobiologiska faror	EK
11.2	Faroanalys allergena faror	EK
11.3	Faroanalys övriga faror	EK
11.4	Kritiska styrpunkter, värmebehandling	EK
11.5	Kritiska styrpunkter, nedkylning	EK
11.6	Kritiska styrpunkter, övriga	EK
11.7	Validering och verifiering	EK

11.8	Övrigt	EK
12	Information	
12.1	Redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	UA
12.2	Redlighet vilseledning	UA
12.3	Hälsorisk	EA
12.4	Dokumentation	EA
12.5	Övrigt	EA
13	Spårbarhet	
13.1	Ändamålsenlig rutin för återkallande	UA
13.2	Övrigt	UA
14	Mikrobiologiska kriterier – enligt (EG) nr 2073/2005	
14.1	Mikrobiologiska kriterier – enligt (EG) nr 2073/2005	EK
15	Övrigt	
15.1	Övrigt <i>Flugsmällare hängde vid handduk och förkläde i kök. Risk för kontaminering. Hitta annan lämpligare placering..</i>	A