

Diarienummer: IMN-2019-63

Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 15 oktober 2019 gjorde vi en oanmäld inspektion på Hillared Skolkök. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.



Följande kontrollerades

- : Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- : Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- : Hygien före, under och efter processen
- : Personlig hygien
- : Utbildning i hygien och arbetsmetoder
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- : Faroanalys och kritiska styrpunkter
- : Norovirus och personalhygien (operativt mål 6)



Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

1. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



Degblandaren läcker smörjmedel som riskerar att hamna i maten (degblandaren används inte i dagsläget)



Lagkrav: Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för förorening och smitta minimeras.

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





Uppföljning: Vi kommer att följa upp den här avvikelserna vid nästa ordinarie kontroll.



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen är att det är mycket rent och mycket god ordning i kökets lokaler samt i matsalen.

Vid besöket gjordes följande iakttagelser som kan vara bra att känna till.

- : Vissa av skärbrädorna börjar bli slitna och kan med fördel bytas.

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 så snart som möjligt. 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.

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 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 (EG) nr 882/2004 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.

Avgifter

Kontrollen ingår i den årliga kontrollavgiften.

Närvarande

Från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

För miljö- och byggenheten

Oscar Hedén

Livsmedelsinspektör

.....

Miljö- och byggenheten

Telefon 0325-184 44

E-post oscar.heden@svenljunga.se