

Diarienummer: IMN-2019-54

Kontrollrapport efter livsmedelskontroll

Den 23 augusti 2019 gjorde vi en oanmäld inspektion på Överlida Skolkök. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Vi följde även upp de punkter som hade en avvikelse vid förra kontrollen.



Följande kontrollerades

- : Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
- : Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- : Hygien före, under och efter processen
- : Personlig hygien
- : Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- : Faroanalys och kritiska styrpunkter



Avvikelser

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

1. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



Bänkskivor i serveringsutrymmet är slitna, delvis trasiga och fuktskadade runt diskhon vilket försvårar rengöring. Även tröskel närmast degblandare och dörrfoder mot lilla rummet med grönsakskylen är så pass slitet och fuktskadat att rengöring inte är möjlig i tillräcklig utsträckning.

Ytrna används inte till att behandla oförpackade livsmedel men är en del av kökslokalen, De används för avlastning och förvaring av utrustning som även hanteras inne i köket och riskerar därför att förflytta smuts och bakterier till dessa.

Se bilaga med bilder.





Lagkrav: Ytorna i utrymmen där livsmedel hanteras ska vara lätta att rengöra och, när det behövs, desinficera. Ytorna ska vara av material som är släta, tvättbara och korrosionsbeständiga.

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



Uppföljning

Vi kommer att följa upp den här avvikelserna vid nästa ordinarie kontroll under år 2020.



Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen är att det överlag är rent och mycket bra ordning. Det fanns en del ny utrustning.

Temperaturlistorna för kylar var mer frekvent ifyllda samt att kylen med nedsatt funktion nu endast används till grönsaker som inte har något krav på kylförvaring. Avvikelserna från tidigare kontroll kan därför anses som åtgärdade.

Det nya egenkontrollprogram som delats ut centralt är delvis implementerat och anpassat för verksamheten, dock kvarstår visst arbete.

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 verksamheten deltog Nina Kärrander och 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