



KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2022-781
Handläggare: Maria Nordberg
bygg-miljonamnden@bracke.se

Datum
2022-10-13

Tekniska nämnden
Kostchef

Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Förskolan Parkbacken

Kontrollmetod: Planerad oanmäld kontroll

Kontrolldatum: 2022-09-28

Fastighet: Ånge 71:1

Verksamhet: Mottagningskök - Maten levereras varm från produktionskök
Bobergsgymnasiet. Frukost och mellanmål bereds av personalen vid förskolan.

Närvarande: Från verksamheten Ann Lindblom samt Maria Nordberg livsmedelsinspektör,
från bygg-och miljöförvaltning.

Resultat: Vid kontrollen konstaterades både områden **med avvikelser** och områden **utan avvikelser**. Med avvikelser menas att lagstiftningen inte följs.

Hela eller delar av följande lagstiftningsområden kontrollerades

A – Administrativa krav:

A01 – Registrering av anläggning och verksamhet

B – Allmän livsmedelsinformation:

B01 – Allmänna krav och skyldigheter

B02 – Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation

B99 – Övrig livsmedelsinformation

J – Grundförutsättningar hygien:

J01 – Allmänna krav på livsmedelssäkerhet

J02 – Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

J03 – Hygien före, under och efter processen

J04 – Personlig hygien

J05 – Utbildning i hygien och arbetsmetoder

J06 – Bekämpning av skadedjur

J07 – Vattenförsörjning

J08 – Upprätthållande av kylkedja och uppfyllande av temperaturkriterier

J09 – Material i kontakt med livsmedel (FCM)

J99 – Övriga grundförutsättningar

Följande lagstiftningsområden kontrollerades och konstaterades med avvikelser

J01 – Allmänna krav på livsmedelssäkerhet

Rutiner som säkerställer att bäst före datum kontrolleras på de livsmedlen som förvaras samt att de är övertäckta/skyddade är inte tillfredsställande.



KONTROLLRAPPORT

Avvikelse nr:1 — I torrförrådet förvarades grahamsgryn med passerat bäst före datum 2022-05-25.

Avvikelse nr:2 — I förskolans torrförrådshyla förvarades vaniljpulver utan varuskydd.

Enligt förordning (EG) förordning nr 852/2004 bilaga II kapitel IX, punkt 2 ska livsmedel förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering samt (EG) nr 178/2002 art 14.

Kommentarer: Rutiner för att försäkra sig om att livsmedlen som förvaras inte blir för gamla samt att dem skyddas mot kontaminering bör förbättras och förmedlas till all personal som hanterar livsmedel. Rutinerna bör ses över och åtgärdas.

J03 – Hygien före, under och efter processen — Rutiner som säkerställer att lokalerna och utrustningar ska hållas rena är inte tillfredsställande. Ventilationsdonet är inte tillräcklig rengjord. Damm förekommer.

Enligt förordning (EG) nr 852/2004 bilaga II kapitel I punkt 1 och 1b ska lokaler hållas rena och i gott skick och vara lätta att rengöra. Lokaler ska vara så att de skyddar mot ansamling av smuts, kontakt med giftiga ämnen, avgivande av partiklar till livsmedlen, kondensbildning eller oönskat mögel på ytor.

Övrigt/Handlingsplan: Enligt verksamhetsutövaren, kommer avvikelserna ovan att åtgärdas omgående.

Sammanfattning/Bedömning: Bygg-och miljöförvaltningen förutsätter att verksamhetsansvarig åtgärdar konstaterade avvikelser snarast. Konstaterade avvikelser kommer att följas upp vid nästa ordinarie planerade kontroll.

Övriga rutiner som beskrevs bedöms vara ändamålsenliga och välfungerande och verksamheten upplevs skötas bra ur ett livsmedelshygieniskt perspektiv.

Ordningen i kylar och frysar var tillfredsställande och lämpliga temperaturer uppmättes. Termometer och rutiner för kalibrering av den samt rutiner för temperaturövervakning finns. Även rutiner för att skilja allergi/specialkost från övrig kost finns.

Observera att det kan finnas brister i verksamheten som inte uppmärksammades under kontrolltillfället. Livsmedelsföretagaren har det fulla ansvaret för att de livsmedel som produceras, serveras eller säljs i verksamheten är säkra och att konsumenter inte vilseleds.

Har ni några funderingar eller om ni tycker att något i kontrollrapporten inte stämmer kontakta gärna mig eller kontrollmyndigheten så snart som möjligt.

Tack för trevligt bemötande!

Syfte med kontrollen:

Kontrollera efterlevnad av livsmedelslagstiftningen samt följa upp de avvikelser som konstaterades vid föregående inspektion. Vid en inspektion inom den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden/kontrollpunkter. Det innebär ett stickprov på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav.

Vid kontrollen frågor ställdes om verksamheten.

Lagstöd för kontrollen: (EU) 2017/625 och 11 § livsmedelslagen (2006:804).

Lagtexter finns på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se



KONTROLLRAPPORT

För bygg- och miljöförvaltningen

Maria Nordberg
Livsmedelsinspektör

Kopior till: Kostchef, Evonne Mattsson- Tekniska
Kökschef, Mira Capljak- Bobergskola