



## KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2024-428  
Handläggare: Rebecka Thorslund  
[bygg-miljonamnden@bracke.se](mailto:bygg-miljonamnden@bracke.se)

Datum  
2024-05-22

Kommunstyrelsen Ånge  
Box 4  
84121 Ånge

# Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Skola Ljungaverk

**Kontrollmetod:** Planerad oanmäld inspektion

**Kontrolldatum:** 2024-05-20

**Fastighet:** Västerhångsta 2:102

**Verksamhet:** Skolkök – Produktionskök för ca 130 portioner per vardag.

**Närvarande:** Från verksamheten Karin och Ulrika samt Rebecka Thorslund, livsmedelsinspektör, från bygg- och miljöförvaltningen.

**Resultat:** Samtliga kontrollerade områden konstaterades **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

#### **H – Spårbarhet:**

H01 - Allmänna bestämmelser om spårbarhet

#### **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

#### **K - HACCP-baserade förfaranden:**

K01 - Faroanalys och kritiska styrpunkter



## KONTROLLRAPPORT

### **Sammanfattning / Bedömning:**

Sammanfattningsvis gav lokalen ett mycket ordningsamt intryck. Rutiner för rengöring av lokalerna finns och genomförs regelbundet. Personalen har tillgång till ett separat omklädningsrum med egen toalett samt möjligheter till god handhygien. De hygienrutiner som presenterades bedöms vara ändamålsenliga och välfungerande.

Ordningen i kylar och frysar var tillfredsställande, alla livsmedel förvarades övertäckta och i godkända för ändamålet förpackningar samt lämpliga temperaturer uppmättes. Vid kontrolltillfället varnade en av frysarna för att temperaturen steg över rekommenderad temperatur, under kontrolltillfället uppmätte frysen fortsatt godkända förvaringstemperaturer men personalen skulle kontakta KI kök för kontroll av frysen. Frysar har tidigare isat igen vid varma utomhustemperaturer, men personalen hade goda rutiner för att lösa situationen.

Under kontrolltillfället kontrollerades verksamhetens spårbarhetsrutiner. Verksamheten beställer livsmedel från Martin & Servera 2 gånger i veckan och har ett gott samarbete med grossisten. Under kontrolltillfället fanns det nötfärs i verksamheten som skulle skickas på retur och personalen kunde redovisa tillfredsställande spårbarhetsrutiner. Leverans dokument sparas i en pärm tillgänglig för alla personal. Verksamheten bedöms ha goda förutsättningar för att tillhandahålla säkra livsmedlen.

**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 platskontrollen gjordes iakttagelser samt frågor ställdes om verksamheten.

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

Lagtexter finns på Livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se)

För bygg- och miljöförvaltningen  
Rebecka Thorslund  
Livsmedelsinspektör

### **Kopia till:**

Kommunstyrelsen Ånge kommun  
Evonne Mattson, Kostchef Ånge kommun  
Jessica Falk Nilsson, Kökschef –Öst Ånge kommun