



KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2022-779
Handläggare: Maria Nordberg
bygg-miljonamnden@bracke.se

Datum
2022-10-10

Tekniska nämnden
Kostchef

Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Förskolan Knyttet

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 Anette Lindblom samt Maria Nordberg,
livsmedelsinspektör, från bygg-och miljöförvaltning.

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

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

Sammanfattning/Bedömning

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

Ordningen i kylar och frysar var tillfredsställande, alla livsmedel förvarades övertäckta och
lämpliga temperaturer uppmättes.



KONTROLLRAPPORT

Termometer och rutiner för kalibrering av den samt rutiner för temperaturövervakning finns. Även rutiner för att skilja allergi/specialkost från övrig kost finns.

I övrigt de rutiner som presenterades, bedöms som tydliga och väl genomtänkta och ger, fortsättningsvis, goda förutsättningar för att servera säkra livsmedel.

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

För bygg- och miljöförvaltningen

Maria Nordberg
Livsmedelsinspektör

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