



## KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2022-819  
Handläggare: Rebecka Thorslund  
[bygg-miljonamnden@bracke.se](mailto:bygg-miljonamnden@bracke.se)

Datum  
2022-10-17

Tekniska nämnden  
Box 4  
84121 Ånge

# Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Förskolan Solgården

**Kontrollmetod:** Planerad oanmäld inspektion

**Kontrolldatum:** 2022-10-11

**Fastighet:** Ånge 87:4

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

**Närvarande:** Kerstin Bäckman, från Brobergsköket 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

#### *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



## KONTROLLRAPPORT

### **Sammanfattning / Bedömning:**

Sammanfattningsvis gav lokalen ett ordningsamt intryck. Avvikelsen från tidigare kontroll var åtgärdad då ventilationsdonet var rengjord. Dock saknades kunskap om vems ansvar det är att rengöra ventilationen. Kökspersonalen rengör diskmaskinen samt byter vattnet men kände inte till om de även skulle städa ventilationen ovanför diskmaskinen.

**Bygg- och miljöförvaltningen efterfrågar** tydligare rutiner kring rengöring av ventilationsdon. I övrigt har verksamheten tydliga städrutiner. Det fanns termometrar samt rutiner för kalibrering av dem och rutiner för temperaturövervakning. Det fanns även tydliga rutiner för att skilja allergi/specialkost från övrig kost. De rutiner som presenterades bedöms som tydliga och ändamålsenliga vilket fortsättningsvis ger 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 konsumenterna 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 verksamheten 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  
Miljö- och hälsoskyddsinspektör

**Kopia till:** Kostchef, Evonne Mattsson- Tekniska nämnden  
Kökschef, Mira Capljak- Bobergsköket  
Förskolechef, Marie Nelhagen – Skola och förskola