



## KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2022-893  
Handläggare: Maria Nordberg  
[bygg-miljonamnden@bracke.se](mailto:bygg-miljonamnden@bracke.se)

Datum  
2022-11-10

Tekniska nämnden  
Kostchef

### Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Förskolan Sörgården

**Kontrollmetod:** Planerad oanmäld kontroll

**Kontrolldatum:** 2022-11-03

**Fastighet:** Fränsta 13:1

**Verksamhet:** Mottagningskök - Maten levereras från Fränstaskolans produktionskök i varm/kall transport box. Frukost och mellanmål bereds av personalen vid förskolan.

**Närvarande:** Från verksamheten Kerstin samt Maria Nordberg & Rebecka Thorslund, livsmedelsinspektörer, 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 avvikelse

##### J02 – Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

**Avvikelse** — Ventilationsdonet/Innertaket ovan diskmaskinen är mycket rostig vid sidokanten. Bör ses över och åtgärdas.



## KONTROLLRAPPORT

*Lagstöd: Enligt EG-förordningen nr 852/2004 bilaga II kapitel II, punkt 1c) Innertak (eller, om innertak saknas, insidan på yttertaket) och installationer som är fästa i taket skall vara byggda och utformade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras och att kondensbildning, uppkomst av oönskat mögel och avgivande av partiklar begränsas.*

*Lagstöd: Enligt EG-förordningen nr 852/2004 bilaga II kapitel II, punkt 1f) Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material.*

### Sammanfattning/Bedömning

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

Sammanfattningsvis rådde allmänt god ordning och över lag såg det rent i lokalerna.

Ordningen i kylar och frysar var tillfredsställande, alla livsmedel förvarades övertäckta och i godkända förpackningar.

Lämpliga kyl- och frystemperaturer uppmättes och regelbundna temperaturkontroller gjordes enligt uppgift i verksamheten. Personalen hade rena arbetskläder och även möjligheter till god handhygien.

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

I övrigt verksamhetens egenkontrollarbete med avseende på livsmedelssäkerhet bedöms som tydlig och väl genomtänkt 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 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 kontrollen frågas 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

Maria Nordberg



## KONTROLLRAPPORT

Livsmedelsinspektör

**Kopior till:** Kostchef, Evonne Mattsson- Tekniska nämnden  
Kökschef, Jessica Falk Nilsson- Fränsta produktionskök