



KONTROLLRAPPORT

Dnr:
Handläggare: Lena Selberg
bygg-miljonamnden@bracke.se

Datum
2021-09-21

Utbildningsnämnden
Ånge kommun

Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Förskolan Alby

Kontrollmetod: Planerad oanmäld inspektion
Kontrolldatum: 2021-09-15

Verksamhet: Mottagningskök vid förskola. Maten levereras varm från produktionskök Bobergsgymnasiet. Frukost och mellanmål bereds av personalen vid förskolan. För närvarande är det 12 barn.

Fastighet: Ovansjö 1:86

Närvarande: Karin Ångman, personal vid förskolan och Lena Selberg, bygg-och miljöförvaltningen

Resultat: Vid kontrollen konstaterades både område med avvikelser och områden utan avvikelser.

Med avvikelser menas att lagstiftningen inte följs.

Följande lagstiftningsområden kontrollerades och konstaterade utan avvikelser

J-Grundförutsättningar hygien:

J01- Säkra livsmedel

Rutiner finns för att skilja specialkost/allergikost från övrig kost.

Notering: För tillfället finns ingen matallergi hos något barn.

Rutiner finns att separera smutsigt och rent. Köket är litet, men ingen smutsig disk tas in i köket då hantering av livsmedel sker i köket.

J04 – Personlig hygien.

Rutiner finns att använda förkläden och plasthandskar vid hantering av livsmedel.

J09 – Material som kommer i kontakt med livsmedel

Rutiner finns att använda plasthandskar avsedda för de livsmedel som hanteras.

Följande lagstiftningsområde kontrollerades och konstaterade med avvikelser

J-Grundförutsättningar hygien:



KONTROLLRAPPORT

J08 - Temperaturövervakning

Avvikelse 1. Rutiner saknas för att övervaka temperaturen i kylenheter på plats.

Termometrar saknas i båda kylskåpen.

Avvikelsen konstaterades vid tidigare inspektion.

Gällande regler och lagstiftning för konstaterade avvikelser:

Temperatur:

Enligt EG-förordningen nr 852/2004 bilaga II kapitel IX får inte livsmedel förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Temperaturer ska övervakas.

Bygg- och miljöförvaltningens bedömning

Bygg- och miljöförvaltningen förutsätter att verksamhetsansvarig åtgärdar konstaterad avvikelse snarast att ordna termometrar i kylskåpen och ha rutiner för att kontrollera temperaturen. Konstaterade avvikelser kommer att följas upp i nästa planerade kontroll.

Bakgrund:

Syfte med kontrollen:

Kontrollera efterlevnad av livsmedelslagstiftningen. Vid kontrollen gjordes iakttagelser och frågor ställdes om verksamheten.

Lagstöd för kontrollen: (EU) 2017/625

Om verksamhetsansvarig har något att yttra om innehållet i kontrollrapporten bör det göras så snart som möjligt.

Lagtexter finns på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se

För bygg- och miljöförvaltningen

Lena Selberg
Miljö- och hälsoskyddsinspektör

Kopia till:
Marie Nelhagen, rektor
Karin Ångman, personal vid förskolan