



KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2022-226
Handläggare: Maria Nordberg
bygg-miljonamnden@bracke.se

Datum
2022-03-23

Förskola Alby
Albyvägen 69
841 44 Ånge

Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Förskolan Alby

Kontrollmetod: Planerad oanmäld kontroll

Kontrolldatum: 2022-03-23

Fastighet: Ovansjö 1:86

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

Närvarande: Från verksamheten Maria Lindquist, köksansvarig, 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: Avvikelserna som konstaterades vid förra kontrollbesöket har
nu åtgärdats. Ny termometer har införskaffats och rutiner för kalibrering av den samt rutiner
för temperaturövervakning har implementerats. Engångshandskarna som används i



KONTROLLRAPPORT

verksamheten är av Nitril material, vilket innebär att de är avsedda för alla typer av livsmedel (t ex feta/sura-pH etc.)

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

Bilagor: Exempel på kalibrering av termometer, exempel på protokoll för kalibrering,

Kopia till: Utbildningsnämnden