



KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2024-236
Handläggare: Rebecka Thorslund
bygg-miljonamnden@bracke.se

Datum
2024-03-19

Kommunstyrelsen Ånge
Box 4
841 21 Ånge

Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Skolkafé-Fränstaskolan

Kontrollmetod: Planerad oanmäld inspektion

Kontrolldatum: 2024-03-14

Fastighet: Fränsta 13:1

Verksamhet: Café

Närvarande: Från verksamheten Simone och Rebecka Thorslund samt Maria Nordberg, livsmedelsinspektörer, från bygg- och miljöförvaltningen.

Resultat: Vid kontrollen konstaterades både **områden med avvikelser och områden utan avvikelser**. Med avvikelser menas att lagstiftningen inte följts.

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

H – Spårbarhet:

H01 - Allmänna bestämmelser om spårbarhet

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

K - HACCP-baserade förfaranden:

K01 - Faroanalys och kritiska styrpunkter



KONTROLLRAPPORT

Följande lagstiftningsområde kontrollerades och konstaterades med avvikelse

J02 – Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Avvikelse: Verksamhet saknar utrustning för att kontrollera förvarings temperaturer för livsmedel.

Laghänvisning: **Förordning (EU) 178/2002, artikel 17, punkt 1 och Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, Kapitel I, punkt 2d.**

Kommentar: Livsmedelsföretag ska kontrollera att de uppfyller kraven i lagstiftningen. Lokalen skall när det är nödvändigt erbjuda lämpliga temperatur reglerade hanterings och lagringsförhållanden. Verksamheten behöver utrustning för att kunna säkerställa att livsmedel hanteras och förvaras i lämpliga temperaturer.

J03 – Hygien före, under och efter processen

Avvikelse: Livsmedelslokalen var inte tillräckligt rengjord. Ventilationsdonen ovanför spis och beredningsytan i köket var smutsiga.

Laghänvisning: **Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1.**

Kommentar: Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick. Lokalen ska vara utformad så att de bland annat skyddar mot ansamling av smuts. Då det smutsiga ventilationsdonet var placerat ovanför beredningsytan riskerar livsmedelshandlingen att kontamineras av damm som ramlar ned. Verksamheten behöver tydligare städrutiner för att hålla livsmedelslokalen ren.

Bedömning: Bygg-och miljöförvaltningen förutsätter att verksamhetsansvarig åtgärdar och återkopplar konstaterade avvikelser snarast. *Verksamheten behöver införskaffa utrustning för att kontrollera förvaringstemperaturen i kyl och frys. Verksamheten behöver även införa städrutiner för sällanrengöring, som exempelvis ventilationsdon.* Notera att lagstiftningens mål kan uppfyllas på olika sätt. Därför kan det också finnas olika sätt att åtgärda avvikelser.

Uppföljning av avvikelser:

Återkoppling önskas i form av fotografier på att avvikelsen är åtgärdad.

- Foto eller kvitto på att utrustning för att kontrollera livsmedels förvaringstemperatur införskaffats.**
- Foto på att ventilationsdonen är rengjorda.**

Skicka bilder till handläggare rebecka.thorslund@bracke.se så skyndsamt som möjligt för att återkoppla att åtgärder vidtagits.

Observera att denna kontrollrapport inte är ett föreläggande eller förbud. Detta är Bygg-och miljöförvaltningen bedömning av vad som bör åtgärdas i er verksamhet, för att kraven i livsmedelslagstiftningen inom de områden som kontrollerats ska anses vara uppfyllda.

Upplysning: Skulle bristen kvarstå eller om Bygg-och miljöförvaltningen inte får ta del av redovisad åtgärd är Vi dock skyldiga att fatta ett beslut om åtgärdskrav.

Sammanfattningsvis gav lokalen ett ordningsamt och städat intryck. Bänkytor och golv i lokalen var tillräckligt rengjorda. Kylskåpet och frysen uppmätte godkända förvaringstemperaturer men det är viktigt att personalen själva har möjlighet att kontrollera temperaturen, samt att de känner till i vilka temperaturer livsmedels kan förvaras i och har en



KONTROLLRAPPORT

rutin för vad som händer om förvaringstemperaturen visar en högre temperatur än den rekommenderade. I övrigt bedöms verksamheten ha goda hygienrutiner som beskrevs vara ändamålsenliga och välfungerande.

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 en verksamhet 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

För bygg- och miljöförvaltningen

Rebecka Thorslund
Livsmedelsinspektör