



KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2024-235
Handläggare: Rebecka Thorslund
bygg-miljonamnden@bracke.se

Datum
2024-03-19

Kommunstyrelsen Ånge
Box 4
841 21 Ånge

Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Skola Fränstaskolan

Kontrollmetod: Planerad oanmäld inspektion

Kontrolldatum: 2023-03-14

Fastighet: Fränsta 13:1

Verksamhet: Produktionskök, Skolkök

Närvarande: Från verksamheten Anette och Rebecka Thorslund samt Maria Nordberg, livsmedelsinspektörer, 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

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

Sammanfattning / Bedömning:

Sammanfattningsvis gav verksamheten ett mycket ordningsamt intryck. Vid inspektionstillfället var lokalen ren och allmän ordning rådde. Personalen hade rena arbetskläder samt gott om möjligheter till god handhygien. Kylar och frysar uppmätte lämpliga förvaringstemperaturer och livsmedel förvarades övertäckta och i för ändamålet godkända förpackningar.

Vid inspektionstillfället kontrollerades spårbarhet för färdigförpackat färskt kött från Sverige. Rutiner för spårbarhet bedöms vara tillräckliga. De aktuella dokumenten överensstämde med uppgifter på köttet. Personalen hade även rutin på att plocka bort felaktiga produkter efter information från leverantören.

De hygienrutiner som presenterades bedöms vara ändamålsenliga och välfungerande. Verksamheten bedöms ha goda förutsättningar för att tillhandahålla säkra livsmedlen.

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 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

Kopia till:

Evonne Mattsson – Kostchef
Jessica Falk Nilsson – Kökschef Öst