



KONTROLLRAPPORT

Dnr: MH-2024-233
Handläggare: Maria Nordberg
bygg-miljonamnden@bracke.se

Datum
2024-03-18

Kommunstyrelsen Ånge
Box 4
84121 Ånge

Rapport från livsmedelskontroll vid livsmedelsanläggningen — Förskolan Sörgården

Kontrollmetod: Planerad oanmäld kontroll

Kontrolldatum: 2024-03-14

Fastighet: Fränsta 13:1

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

Närvarande: Från verksamheten Kerstin (Vikarie), samt Maria Nordberg och Rebecka Thorslund, livsmedelsinspektörer, 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

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

Sammanfattning/Bedömning Vid inspektionstillfälle rådde allmänt god ordning och över lag såg det rent i lokalerna. Avvikelser som konstaterades vid förra kontrollbesöket hade åtgärdats. Personalen hade rena arbetskläder och även möjligheter till god handhygien.



KONTROLLRAPPORT

För att minska kontaminationsrisken, ett separat skåp för arbetskläder till kökspersonalen har införskaffats. Rosten vid Innertaket ovan diskmaskinen var åtgärdat

Det fanns bla skriftliga rutiner kring temperaturövervakningar vid både varuleveranser, tillagning samt i kyl och frys enheterna.

Ordningen i kylar och frysar var tillfredsställande, alla livsmedel förvarades övertäckta och i godkända för ändamålet förpackningar samt lämpliga temperaturer uppmättes.

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

Maria Nordberg
Livsmedelsinspektör

Kopia till: Kostchef, Evonne Mattsson