

Datum
2022-03-14

Ärendenr
LIV.2022.347

Ekerö kommun
Ansv kod: 600082
Uppgårdsskolväg 2-4
179 61 Stenhamra
bounamnden@ekero.se

STOCKBY 1:348 Söderströmsgården, kontrollrapport

Louise Helsing från miljöenheten genomförde 2022-03-03 en oanmäld kontroll av Söderströmsgården. Närvarande från verksamheten var Rita.

Syftet med kontrollen var att utföra ordinarie kontroll för att säkerställa säkra och redliga livsmedel.




Vad som kontrollerats

- Spårbarhet
- Skadedjurssäkring
- Material i kontakt med livsmedel
- Allergikost
- Rutin för rengöring
- Nedkylning
- Temperaturkontroll, kyl och frys



Avvikelser

- Skadedjurssäkring
- Rutin för rengöring
- Nedkylning
- Temperaturkontroll, kyl och frys

	Avvikelser, lagkrav och uppföljning Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:
Avvikelse 1	
	Skadedjurssäkring: Avloppsbrunnen i diskutrymmet (under diskmaskinen) saknar skyddande galler. I lokalen finns många flugor, bland annat ovanför bänk där sallad bereds. I lokalen finns klisterremсор för att fånga flugorna, problemet fortsätter trots denna åtgärd.
	Lagkrav: Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska göra det möjligt att bekämpa skadedjur på ett bra sätt. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 2c Lämpliga arbetssätt ska finnas för att bekämpa skadedjur. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 4
	Uppföljning: Avvikelsen kommer följas upp på plats genom extra kontroll efter 2022-04-14.
Avvikelse 2	
	Rutin för rengöring: I lådor där vispgrädde förvarades fanns smuts. Smutsen härstammade inte från dagens produktion. Flätkåpor var smutsiga. Smutsen härstammade inte från dagens produktion. Golvbrunnen i diskutrymmet (under diskmaskinen) är smutsig och lokalens utformning gör det svårt att rengöra denna.
	Lagkrav: Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1 Lokalernas utformning och konstruktion ska möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 2a
	Uppföljning: Avvikelsen kommer följas upp på plats genom extra kontroll efter 2022-04-14.
Avvikelse 3	
	Nedkylning: Verksamheten följer inte sin egen rutin gällande att dokumentera nedkylning.
	Lagkrav: Livsmedel som ska förvaras eller serveras kylda ska kylas ner så fort som möjligt efter upphettning, till en temperatur som inte medför att livsmedlet kan bli en hälsorisk. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 6

	Livsmedelsföretagare ska identifiera faror i verksamheten och sätta upp styrpunkter med gränsvärden och system för övervakning och verifiering av dessa. Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1 och 2
!	Uppföljning: Avvikelsen kommer följas upp på plats genom extra kontroll efter 2022-03-21 .
Avvikelse 4	
✘	Temperaturkontroll, kyl och frys: Verksamheten saknar termometer för verifierande kontroll av temperatur i kyl och frys. Verksamheten har tidigare haft lösa termometrar liggande i kyl och frys, men dessa har gått sönder.
§	Lagkrav: Livsmedelsföretagare ska kontrollera att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls. Livsmedel, i vilka skadliga mikroorganismer kan tillväxa, får inte förvaras i en hälsofarlig temperatur. Förordning (EG) 178/2002, artikel 17, punkt 1, tillsammans med Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5
!	Uppföljning: Personal på plats meddelar att nya termometrar ska köpas in. Avvikelsen kommer följas upp på plats efter 2022-04-14 .

Uppföljning av avvikelser

Miljöenheten gör uppföljande kontroller av avvikelser för att se till att livsmedelslagstiftningen följs. Lagstiftningens mål kan uppfyllas på olika sätt. Därför kan det också finnas olika sätt att åtgärda avvikelser. Vid en uppföljande kontroll ska företagaren kunna visa att lagstiftningens mål är uppfyllt. När myndigheten gör en extra kontroll, utöver ordinarie, för att följa upp avvikelsen måste företagaren betala en avgift på 1 380 kr/timme enligt Ekerö kommuns taxa för offentlig kontroll av livsmedel. Om myndigheten kommer fram till att lagstiftningen inte följs kan myndigheten fatta beslut om till exempel föreläggande eller förbud. Det är verksamhetsutövarens ansvar att lagstiftningen efterlevs, samt att åtgärda brister från gällande lagstiftning utan vidare uppmaning.

Synpunkter och frågor

Ni har möjlighet att lämna synpunkter på eller ställa frågor om innehållet i rapporten inom två veckor. Mejla till miljoenheten@ekero.se eller skriv till Miljöenheten, Ekerö kommun, Box 205, 178 23 Ekerö. Ange kontrollrapportens ärendenummer.

Information om kontroll, regler och avgifter

Miljöenheten kontrollerar att företag följer livsmedelslagstiftningen. Innehållet i kontrollrapporten återger endast resultatet av det som kontrollerats. Det är inte en bedömning av hela verksamheten. Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel finns på webbplatsen www.livsmedelsverket.se.

Med vänlig hälsning

Datum
2022-03-14

Ärendenr
LIV.2022.347

Louise Helsing
Miljöingenjör

Denna handling har signerats digitalt och saknar därför namnunderskrift.

Kopia: rita_danyal@hotmail.com

Handlingen upprättad av Louise Helsing ,2022-03-14, LIV.2022.347