

Datum
2019-02-19

Ärendenr
LIV.2019.386

Ekebyhovsskolan

Björkuddsvägen 98
178 34 Ekerö

EKEBYHOV 1:391 **Ekebyhovsskolan, kontrollrapport**

Lena Hellson och Louise Millsand från miljökontoret genomförde den 19 februari 2019 en oanmäld kontroll av Ekebyhovsskolan. Närvarande från verksamheten var Mikael Liljedahl.

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



Vad som kontrollerats

- Personlig hygien
- Förvaring
- Temperatur
- Nedkylning och varmhållning



Avvikelser

- Personlig hygien
- Förvaring av livsmedel
- Nedkylning



	<p>Avvikelser, lagkrav och uppföljning</p> <p>Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:</p>
Avvikelse 1	
	<p>Personlig hygien: Arbetskläder hängde på tork i utrymme för städutrymme.</p>
	<p>Lagkrav: Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras ska vara noga med sin personliga hygien och bära lämpliga, rena kläder. När det är nödvändigt ska skyddande kläder användas. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel VIII punkt 1</p>
	<p>Uppföljning: Enligt överenskommelse mellan miljökontoret och köksansvarig Mikael kommer arbetskläder att torkas i torktumlare.</p>
Avvikelse 2	
	<p>Förvaring av livsmedel: Bristfällig förvaring av livsmedel i grönsakskyl, torrförrådet och av specialkost.</p>
	<p>Lagkrav: Råvaror och andra livsmedel som förvaras på ett livsmedelsföretag ska förvaras på ett sätt som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 2.</p> <p>Livsmedel ska i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen skadliga för hälsan. När man fastställer om ett livsmedel är skadligt för hälsan ska man ta hänsyn till särskild känslighet hos de konsumentgrupper livsmedlet är avsett för. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 3 och Förordning (EG) 178/2002, artikel</p>
	<p>Uppföljning: Enligt överenskommelse mellan miljökontoret och köksansvarig Mikael kommer bilder på åtgärder att skickas till miljökontoret senast 28e februari 2019.</p>
Avvikelse 3	
	<p>Nedkylning: Dokumentation av nedkylning sker ej enligt verksamhetens rutin.</p>
	<p>Lagkrav: 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.</p>
	<p>Uppföljning: Mikael kommer att skicka bild på dokumentation för nedkylning för kommande veckor.</p>



Uppföljning av avvikelser

Miljökontoret 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 1194 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 miljokontoret@ekero.se eller skriv till Miljökontoret, Box 205, 178 23 Ekerö. Ange kontrollrapportens ärendenummer.

Information om kontroll, regler och avgifter

Miljökontoret 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

Lena Hellson
Miljöingenjör

Kopia:
Matproduktion

