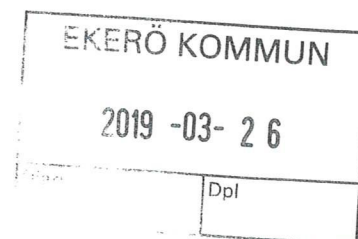


Datum  
2019-03-21

Ärendenr  
LIV.2019.536

Matproduktion  
Elizabeth Magnusson  
Box 205  
178 23 Ekerö



## STOCKBY 1:73 Stenhamra Förskola, kontrollrapport

Louise Millsand från miljökontoret genomförde den 20 mars 2019 en oanmäld kontroll av Stenhamra Förskola. Närvarande från verksamheten var Kristina Gustafsson.

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



### Vad som kontrollerats

- Personlig hygien
- Förvaring av livsmedel
- Temperaturkontroll
- Nedkylning och varmhållning



### Avvikelser

- Förvaring av livsmedel
- Nedkylning och varmhållning



	<b>Avvikelser, lagkrav och uppföljning</b> Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:
<b>Avvikelse 1</b>	
	<b>Förvaring av livsmedel:</b> Bristfällig förvaring av specialkost-livsmedel i torrförrådet.
	<b>Lagkrav:</b> 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  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 14, punkt 4 C
	<b>Uppföljning:</b> Köksansvarig Kristina Gustafsson bör kontakta Matproduktionen för aktuella rutin för förvaring av specialkost under v.13
<b>Avvikelse 2</b>	
	<b>Nedkylning och varmhållning:</b> Rutin för nedkylning och varmhållning bör förtydligas. Tid när nedkylning av livsmedel avslutas - saknades på anteckningsblad. Dokumentation av varmhållning sker ej enligt verksamhetens rutin.
	<b>Lagkrav:</b> Livsmedel som ska förvaras eller serveras kyllda 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  Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara. Detta gäller såväl råvaror som halvfabrikat och färdiga produkter. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5
	<b>Uppföljning:</b> Köksansvarig Kristina Gustafsson bör kontakta Matproduktionen för aktuella rutiner för nedkylning och varmhållning.

### Övrig information

Matproduktionen bör uppdatera rutiner för egenkontroll för kommunala

Datum  
2019-03-21

Ärendenr  
LIV.2019.536

livsmedelsverkssamheter och skicka de till miljökontoret senast den 5 april 2019. Därefter kommer miljökontoret bestämma om eventuell extra tillsyn.

### 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](mailto: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](http://www.livsmedelsverket.se).

Med vänlig hälsning



Louise Millsand  
Miljöingenjör

Kopia: Stenhamra förskola

Bilaga: foto



Datum  
2019-03-21

Ärendenr  
LIV.2019.536

