

Datum
2019-09-19

Ärendenr
LIV.2019.1184

Matproduktion
bounamnden@ekero.se

SKÅ-EDEBY 5:2 Skå Skola, kontrollrapport

Ellen Steneryd från miljökontoret genomförde den 17 september 2019 en oanmäld kontroll av Skå Skola. Närvarande från verksamheten var Helen Karlsson.

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










Vad som kontrollerats

- Lokal
- Skadedjurssäkring
- Allergikost
- Nedkylning



Avvikelser

- Lokal
- Skadedjurssäkring

	Avvikelser, lagkrav och uppföljning Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:
Avvikelse 1	
	Lokal: Färgen i köket flagnade, vilket försvårar rengöring av väggen. Se bild i bilaga.
	Lagkrav: Livsmedelslokaler ska hållas i gott skick. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1 Ytorna i utrymmen där livsmedel hanteras ska vara lätta att rengöra och, när det behövs, desinficera. Det gäller särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel. Ytorna ska vara av material som är släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria om inte livsmedelsföretagarna kan visa att andra material är lämpliga. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 1f
	Uppföljning: En tidsplan för när avvikelsen ska åtgärdas bör inkomma till miljökontoret senast 2019-10-11.
Avvikelse 2	
	Skadedjurssäkring: Ventilationsrör i rensrummet saknade skydd. Risk för att skadedjur kan ta sig in i lokalen. Se bild i bilaga.
	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
	Uppföljning: En tidsplan för när avvikelsen ska åtgärdas bör inkomma till miljökontoret senast 2019-10-11.

Övrig information

Under kontrollen berättade köksansvarig att ett fönster i köket ibland är öppet när det är varmt. Om fönster i köket är öppna ska nät mot skadedjur sättas upp.

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.

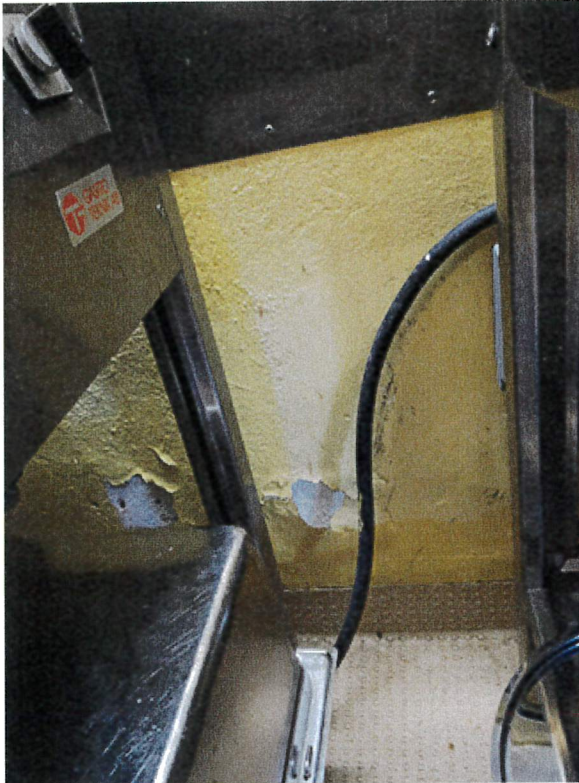
Med vänlig hälsning

Ellen Steneryd
Miljöingenjör

Kopia:
Fastighetskontoret

Bilaga: Bilder

Flagnande färg i köket.



Ventilationsrör utan skydd. Risk för att skadedjur kan ta sig in.

