

Datum
2019-10-29

Ärendenr
LIV.2019.1189

Matproduktion
bounamnden@ekero.se

STOCKBY 1:73 Stenhamra Förskola, kontrollrapport

Louise Millsand från miljökontoret genomförde den 22 oktober 2019 en förannmäld revision av Stenhamra Förskola. Närvarande från verksamheten var Kristina Gustafsson.

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













Vad som kontrollerats

- Personlig hygien
- Upptining
- Nedkylning
- Varmhållning
- Tillagning
- Återuppvärmning
- Kyl- och frysförvaring
- Kalibrering av termometrar
- Städskeman
- Diskning
- Avfall
- Dricksvatten



Avvikelser

- Personlig hygien
- Uppvärmning
- Upptining
- Kalibrering av termometrar
- Vattenförsörjning

	<p>Avvikelser, lagkrav och uppföljning</p> <p>Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:</p>
Avvikelse 1	
	<p>Personlig hygien: Rena arbetskläder förvarades inte tillräckligt separat från andra saker.</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: Efter överenskommelse med köksansvarig kommer skriftliga rutiner skickas till miljökontoret senast 2019-11-22 via mail eller följas upp på plats i förskolan efter 2019-11-22.</p>
Avvikelse 2	
	<p>Uppvärmning och upptining: Verksamheten värmer upp sina nedkylda livsmedel samt tinar frysta varor men saknar rutiner för uppvärmning och upptining.</p>
	<p>Lagkrav: Livsmedelsföretagare ska ha rutiner och arbets sätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna. Den första av dessa principer innebär att man identifierar faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Man ska också identifiera kritiska styrpunkter där kontroll är nödvändig för att eliminera eller reducera dessa faror. Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1 och 2 a och b.</p> <p>Livsmedel ska tinas på ett sätt som minimerar risken för tillväxt av patogena mikroorganismer och bildning av toxiner. När livsmedlen tinas får de inte utsättas för temperaturer som kan innebära en hälsorisk. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 7.</p>
	<p>Uppvärmning och upptining: Efter överenskommelse med köksansvarig kommer skriftliga rutiner skickas till miljökontoret senast 2019-11-22 via mail eller följas upp på plats i förskolan efter 2019-11-22.</p>
Avvikelse 3	
	<p>Kalibrering av termometrar: Verksamheten saknar rutin för kalibrering.</p>
	<p>Lagkrav: Livsmedelsföretagare ska kontrollera att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls. Livsmedel som det kan växa till sjukdomsframkallande mikroorganismer i får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara. Förordning (EG) 178/2002, artikel 17, punkt 1, tillsammans med Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5.</p>
	<p>Uppföljning: Efter överenskommelse med köksansvarig kommer skriftliga rutiner</p>



	skickas till miljökontoret senast 2019-11-22 via mail eller följas upp på plats i förskolan efter 2019-11-22.
Avvikelse 4	
⊗	Vattenförsörjning: saknas rutin för rengöring av kransilar.
Ⓢ	Lagkrav: Alla föremål som kommer i kontakt med livsmedel ska rengöras effektivt och desinficeras när det är nödvändigt. Rengöring och desinficering ska ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för förorening och smitta. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1a.
ⓘ	Uppföljning: Efter överenskommelse med köksansvarig kommer skriftliga rutiner skickas till miljökontoret senast 2019-11-22 via mail eller följas upp på plats i förskolan efter 2019-11-22.

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


Louise Millsand
Miljöingenjör

Kopia: kristina.gustafsson@ekero.se

