

Datum  
2021-05-31

Ärendenr  
LIV.2021.1105

Matproduktion  
Ansvarskod: 600055  
Box 205  
178 23 Ekerö  
bounamnden@ekero.se

## EKERÖ-SUNDBY 1:4 Sundby Skola, kontrollrapport

Louise Helsing från miljöenheten genomförde 2021-05-28 en digital förannmäld kontroll av Sundby Skola. Närvarande från verksamheten var Annika Johansson.

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






### Vad som kontrollerats

- HACCP-baserade förfaranden: Allergikost, nedkylning
- Personlig hygien
- Personalens utbildning
- Skadedjurshantering
- Hygien före, under och efter processen
- Temperaturkontroll vid tillagning, varmhållning, återuppvärmning och i kyl och frys
- Rutin för kalibrering av termometer
- Rutin för temperaturkontroll vid varumottagning



### Avvikelser

- Rutin för temperaturkontroll vid varumottagning

	<b>Avvikelser, lagkrav och uppföljning</b> Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:
<b>Avvikelse 1</b>	
	<b>Rutin för temperaturkontroll vid varumottagning:</b> Verksamhetens rutin för varumottagning saknar intervall för temperaturkontroll.
	<b>Lagkrav:</b> 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
	<b>Uppföljning:</b> Enligt överenskommelse under inspektionen skickas uppdaterad rutin in till <a href="mailto:miljoenheten@ekero.se">miljoenheten@ekero.se</a> senast 2021-06-14.

### Övrig information

Kökschefen har goda kunskaper i livsmedelshygien.

Under inspektionen diskuterades material i kontakt med livsmedel, på följande länk finns mer information: <https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/lokaler-hantering-och-hygien/material-i-kontakt-med-livsmedel>

### 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 avvikelserna måste företagaren betala en avgift på 1 352 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](mailto: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](http://www.livsmedelsverket.se).

---

Med vänlig hälsning

Louise Helsing  
Miljöingenjör

Denna handling har signerats digitalt och saknar därför namnunderskrift.

---

Kopia: annika.johansson2@ekero.se