

Datum
2022-02-24

Ärendenr
LIV.2022.202

Matproduktion
Ansvarskod: 600062
Box 205
178 23 EKERÖ
bounamnden@ekero.se

STOCKBY 1:73 Stenhamra Förskola, kontrollrapport

Louise Helsing och Joanna Bubak från miljöenheten genomförde 2022-02-17 en oanmäld kontroll av Stenhamra Förskola. Närvarande från verksamheten var Kristina.

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












Vad som kontrollerats

- Säker förvaring
- Säkra livsmedel
- Nedkylning
- Spårbarhet
- Personlig hygien
- Underhåll och rengöring av utrustning



Avvikelser

- Säker förvaring
- Säkra livsmedel
- Nedkylning
- Underhåll och rengöring av utrustning

	Avvikelser, lagkrav och uppföljning Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:
Avvikelse 1	
	Säker förvaring: Vid kontrollen förvarades kyckling infrys i ett bläck utan skydd. Plastfolie täckte endast delvis livsmedlet. Livsmedlet hade frysbränna.
	Lagkrav: Livsmedel ska förvaras på ett sätt som förhindrar att de blir dåliga eller förorenas. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 2
	Uppföljning: Verksamheten bör uppdatera sin rutin gällande säker förvaring av livsmedel. Avvikelsen kommer följas upp på plats efter 2022-02-28.
Avvikelse 2	
	Säkra livsmedel: Vid kontrollen noterades tofu (2022-02-15) samt rökt skinka (2021-12-25) med utgången datum. Personal på plats slängde dessa livsmedel.
	Lagkrav: Livsmedel inte får släppas ut på marknaden om de inte är säkra. Livsmedel ska anses som osäkra om de anses vara skadliga för hälsan eller otjänliga som människoföda. När man fastställer om ett livsmedel är skadligt för hälsan ska man ta hänsyn till särskild känslighet hos de konsumentgrupper livsmedlet är avsett. När man fastställer om ett livsmedel är otjänligt som människoföda skall det tas hänsyn till livsmedlets avsedda användningsområde, eftersom det kan vara förorenat antingen genom främmande ämnen eller på annat sätt, eller genom förruttelse, försämring eller nedbrytning. Förordning (EG) 178/2002, artikel 14, punkt 1-5
	Uppföljning: Verksamheten bör uppdatera sin rutin för att säkerställa att livsmedel med utgången datum inte förvaras i verksamheten. Avvikelsen kommer följas upp på plats efter 2022-02-28.
Avvikelse 3	
	Nedkylning: Vid kontrollen kyldes sylt ner (sylten höll ändamålsenlig temperatur om 8 grader). Enligt verksamhetens rutin ska nedkylning dokumenteras. Temperatur + starttid och temperatur + sluttid ska dokumenteras. Dokumentation hade inte gjorts för nedkylningen av sylt.
	Lagkrav: Livsmedel som ska förvaras eller serveras kylda 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 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
!	Uppföljning: Avvikelsen kommer följas upp på plats efter 2022-02-28.
Avvikelse 4	
⊗	Underhåll och rengöring av utrustning: Gummilisterna till nedkylningsskåp samt flertalet kylskåp är smutsiga och har angrepp av mistänkt svartmögel.
§	Lagkrav: Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1b Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1
!	Uppföljning: Avvikelsen kommer följas upp på plats efter 2022-02-28.

Övrig information

Vid kontrollen bestämdes att en föranmäld revision av verksamheten ska ske. Tid för revision bokas av miljöenheten via mejl.

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 avvikelsen måste företagaren betala en avgift på 1 380 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 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.

Med vänlig hälsning

Louise Helsing
Miljöingenjör

Datum
2022-02-24

Ärendenr
LIV.2022.202

Denna handling har signerats digitalt och saknar därför namnunderskrift.

Handlingen upprättad av Louise Helsing ,2022-02-24, LIV.2022.202