

Datum  
2022-09-08

Ärendenr  
LIV.2022.347

Ekerö kommun  
Ansv kod: 600082  
Uppgårdsskolväg 2-4  
179 61 Stenhamra  
bounamnden@ekero.se

## STOCKBY 1:348 Söderströmsgården, kontrollrapport

Louise Helsing och Joanna Bubak från miljöenheten genomförde 2022-09-08 en oanmäld kontroll av Söderströmsgården. Närvarande från verksamheten var Rita.

Syftet med kontrollen var att utföra uppföljande kontroll för att kontrollera tidigare avvikelser samt säkerställa säkra och redliga livsmedel.



### Vad som kontrollerats

- Skadedjursbekämpning
- Dokumentation vid nedkylning
- Rengöring
- Temperaturkontroll, kyl och frys



### Avvikelser

- Skadedjursbekämpning
- Dokumentation vid nedkylning
- Temperaturkontroll, kyl och frys

	<b>Avvikelser, lagkrav och uppföljning</b>  Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:
<b>Avvikelse 1</b>	
	<b>Skadedjursbekämpning:</b> I lokalen finns många flugor, bland annat ovanför bänk där sallad bereds. I lokalen finns klisterremсор för att fånga flugorna, samt att verksamheten håller kokande vatten i avloppen. Problemet fortsätter trots denna åtgärd. Fler åtgärder bedöms behövas.
	<b>Lagkrav:</b> Lämpliga arbetssätt ska finnas för att bekämpa skadedjur. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 4
	<b>Uppföljning:</b> Avvikelsen kommer följas upp genom extra kontroll efter 2022-10-10.
<b>Avvikelse 2</b>	
	<b>Nedkylning:</b> Verksamheten följer inte sin egen rutin gällande att dokumentera nedkylning.
	<b>Lagkrav:</b> 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
	<b>Uppföljning:</b> Verksamheten meddelar att de kommer börja dokumentera enligt rutin vi nästa nedkylningstillfälle. Att dokumentation sker enligt rutin kommer följas upp genom extra kontroll efter 2022-09-10.
<b>Avvikelse 3</b>	
	<b>Temperaturkontroll, kyl och frys:</b> Verksamheten saknar termometer för verifierande kontroll av temperatur i kyl och frys. Verksamheten har tidigare haft lösa termometrar liggande i kyl och frys, men dessa har gått sönder.
	<b>Lagkrav:</b> Livsmedelsföretagare ska kontrollera att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls. Livsmedel, i vilka skadliga mikroorganismer kan tillväxa, får inte förvaras i en hälsofarlig temperatur. Förordning (EG) 178/2002, artikel 17, punkt 1, tillsammans med Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5
	<b>Uppföljning:</b> Verksamheten säger vid kontrollen att de snarast ska beställa lösa termometrar att ha i kyl och frys. Avvikelsen kommer följas upp genom extra kontroll efter 2022-10-10.

### 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 1 380 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](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: [rita\\_danyal@hotmail.com](mailto:rita_danyal@hotmail.com)