

Datum
2022-03-08

Ärendenr
LIV.2022.226

Matproduktion
Ansvarskod: 600069
Box 205
178 23 Ekerö
bounamnden@ekero.se

SKÅ-EDEBY 4:6 Skå Förskola, kontrollrapport

Joanna Bubak och Louise Helsing från miljöenheten genomförde 2022-02-22 en oanmäld kontroll av Skå Förskola. Närvarande från verksamheten var förskolepedagoger.

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












Vad som kontrollerats

- Administrativa krav: Förändring i verksamheten
- Rutin för temperaturkontroll
- Utbildning av personal
- Material i kontakt med livsmedel
- Skadedjurskontroll



Avvikelser

- Administrativa krav: Förändring i verksamheten
- Rutin för temperaturkontroll
- Utbildning av personal
- Material i kontakt med livsmedel

	Avvikelser, lagkrav och uppföljning Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:
Avvikelse 1	
	Administrativa krav: Förändring i verksamheten: Vid kontrollen konstaterades att verksamheten ändrat sin omfattning och numera endast är ett mottagningskök. Enligt personalen sker ingen produktion i köket sedan januari 2022. Det förbereds endast mellanmål i köket. Verksamheten tar emot varm mat i frigolitlådor, maten kommer enligt personalen från Svanängen.
	Lagkrav: Livsmedelsföretagare ska se till att den behöriga myndigheten alltid har aktuell information om anläggningar, bland annat genom att underrätta den om betydande ändringar i verksamheten och om nedläggningar av befintliga anläggningar. Förordning (EG) 852/2004, artikel 6, punkt 2
	Uppföljning: Miljöenheten saknar information om ändringen. Aktuell information om verksamheten bör inkomma till miljoenheten@ekero.se snarast.
Avvikelse 2	
	Rutin för temperaturkontroll : Verksamheten har mottagning av varm mat. Det sker inga temperaturkontroller vid mottagningen av mat. Ingen termometer för temperaturkontroll kunde heller uppvisas. Ett av kylskåpen saknade extra termometer för verifiering av kylskåpets temperatur.
	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
	Uppföljning: Avvikelsen kommer följas genom en extra kontroll på plats efter 2022-03-29.
Avvikelse 3	
	Utbildning av personal: Personalen saknade kunskaper om rutin för mottagning av varm mat samt rutin kring eventuell uppvärmning.
	Lagkrav: Livsmedelsföretagare ska se till att den personal som hanterar livsmedel instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på

	ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel XII, punkt 1.
!	Uppföljning: Avvikelsen kommer följas genom en extra kontroll på plats efter 2022-03-29.
Avvikelse 4	
⊗	Material i kontakt med livsmedel: Vid kontrollen hittades ett paket med sugrör som saknade information/symbol/märkning om det är godkänt för kontakt med livsmedel.
§	Lagkrav: Alla föremål som kommer i kontakt med livsmedel ska bestå av sådana material att risken för förorening minimeras. Livsmedelsföretagare ska se till att de uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som gäller för deras verksamhet. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1b tillsammans med förordning (EG) 178/2002, artikel 17, punkt 1
!	Uppföljning: Verksamheten bör redovisa sin rutin för hur de säkerställer att material i kontakt med livsmedel är godkänt för ändamålet. Avvikelsen kommer kontrolleras på plats efter 2022-03-29.

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.

Datum
2022-03-08

Ärendenr
LIV.2022.226

Med vänlig hälsning

Joanna Bubak
Miljöingenjör

Denna handling har signerats digitalt och saknar därför namnunderskrift.

Kopia: malena.svensson@ekero.se

Handlingen upprättad av Joanna Bubak ,2022-03-08, LIV.2022.226