

Datum  
2022-09-26

Ärendenr  
LIV.2022.1024

Barn- och utbildningsförvaltningen  
Ansvar 720700  
Box 205  
178 23 Ekerö

## TAPPSTRÖM 2:56

### Kafé Tappström, kontrollrapport

Nina Avarn från miljöenheten genomförde den 25 augusti 2022 en oanmäld kontroll av Kafé Tappström. Närvarande från verksamheten var Pia Lindqvist.

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



#### Vad som kontrollerats

- Administrativa krav
- Krav på allmän livsmedelsinformation
- Spårbarhet
- Grundförutsättningar; Utformning och underhåll av lokaler och utrustning, hygien, personlig hygien, utbildning, temperaturkriterier.
- Hänvisning till kund om allergiinformation.
- Information om allergener (OP8).

#### Avvikelser

- Anslag om allergiinformation till kund vid förfrågan saknades.
- Fungerande termometer saknades.
- Skyddskläder saknades: Kökspersonal saknade arbetskläder och skor.
- Bristande utbildning i handhygien och allergener.
- För hög temperaturen på livsmedel i kylskåpet. Smörgåsar förvarades vid rumstemperatur.
- Risk för kontamination: Orena, ovidkommande föremål från fritidsverksamhetens aktivitets-hörna förvarades i köket.

	<p><b>Avvikelser, lagkrav och uppföljning</b></p> <p>Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:</p>
<b>Avvikelse 1</b>	
	<p><b>Anslag om allergiinformation till kund på förfrågan saknades:</b> Vid ordinarie kontrollbesök konstaterades att företaget saknade anslag om hänvisning till allergiinformationen. Kökspersonal berättade att anslaget kommit bort men att ett nytt anslag skulle sättas upp vid kassan.</p>
	<p><b>Lagkrav: Krav på hänvisning till allergiinformation.</b> Livsmedelsföretaget som lämnar uppgifter om allergener först efter förfrågan från konsumenten ska se till att det framgår tydligt - muntligen eller skriftligen - hur konsumenten kan få tillgång till uppgifter om allergener i maten. Föreskrift 2014:4, 10 §.</p>
	<p><b>Uppföljning:</b> Avvikelsen har följts upp genom en uppföljande kontroll (extra kontroll) på plats i kaféet den 7 september.</p>
<b>Avvikelse 2</b>	
	<p><b>Kaféet saknade en fungerande instickningstermometer:</b> Vid kontrollbesöket hade personal i köket ingen fungerande termometer för temperaturkontroller på oförpackade livsmedel.</p>
	<p><b>Lagkrav:</b> Livsmedelsföretagare ska kontrollera med mätutrustning att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls. Livsmedel, i vilka skadliga mikroorganismer kan tillväxa, får inte förvaras i en hälsofarlig temperatur. Förordning 178/2002, artikel 17 punkt 1 tillsammans med 852/200, bilaga II, kapitel IX, punkt 5.</p>
	<p><b>Uppföljning:</b> Verksamhetsutövaren köpte in en fungerande instickningstermometer till köket. Avvikelsen följdes upp av miljöenheten vid en uppföljande kontroll på plats.</p>
<b>Avvikelse 3</b>	
	<p><b>Kafépersonal som hanterade oförpackade livsmedel saknade skyddskläder samt rena arbetskor:</b> Kökspersonal kunde inte hitta sitt förkläde och hade på sig sina gångkläder och orena utesor.</p>
	<p><b>Lagkrav:</b> Alla personer som arbetar på platser där oförpackade livsmedel hanteras ska vara noga med sin personliga hygien och bära lämpliga rena kläder. När det är nödvändigt ska skyddande kläder användas. Förordning 852/2004, bilaga II, kapitel VIII, punkt 1.</p>
	<p><b>Uppföljning:</b> Verksamhetsutövaren köpte in nya köksförkläden och nya arbetskor till personal i köket, vilket följdes upp av miljöenheten på den uppföljande kontrollen på plats i kaféet.</p>
<b>Avvikelse 4</b>	
	<p><b>Kylvaror förvarades vid för höga temperaturer:</b> Miljöenheten gjorde en temperaturkontroll på livsmedel som förvarades i kaféets kylskåp. Mätningen visade att temperaturen på mjölkförpackningen var +10°C och inplastade ostskivor var +13°C. En temperaturmätning gjordes även på en färdigberedd</p>

	smörgås med kalkon och ost, som hade stått framme på arbetsbänken, mackan visade en temperatur på +27°C.
§	<b>Lagkrav:</b> Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan ökas eller gifter kan bildas får inte förvaras i temperaturer som kan innebära livsfara. Detta gäller såväl råvaror som halvfabrikat och färdiga produkter. Förordning 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5.
!	<b>Uppföljning:</b> Miljöenheten följde upp avvikelserna vid den uppföljande kontrollen på plats.
Avvikelse 5	
✘	<b>Bristande utbildning av kökspersonal gällande allergener samt handhygien:</b> Personal i köket tvättade inte händerna innan beredning av smörgåsar. Ordinarie kökspersonal berättade att det saknas allergiutbildning för kaféets personal i skolans utbildningsplan.
§	<b>Lagkrav:</b> 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 852/2004, bilaga II, kapitel XII, punkt 1.
!	<b>Uppföljning:</b> Rutiner för hantering, beredning och förvaring av oförpackade livsmedel samt personal hygien skickades till miljöenheten. Kökspersonalen skulle läsa på om allergier/allergener på egen hand. Miljöenheten granskade inskickade rutiner, vilka följdes upp på plats i kaféet den 7 september.
Avvikelse 6	
✘	<b>Lokalens utformning medför en risk för kontaminering av livsmedel:</b> Kaféet delar vissa utrymmen av kökslokalen med fritids, vilket medför en risk för kontaminering under pågående hantering, beredning och tillagning av oförpackade livsmedel. Vid kontrollbesöket noterades att det fanns orena, ovidkommande föremål i köket såsom spel, en basketboll, cykelprylar, orena skor och skolväskor.
§	<b>Lagkrav:</b> Lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas ska vara utformade så att de tillåter god livsmedelshygienisk praxis. Bland annat ska det finnas skydd mot kontaminering mellan och under olika moment i arbetet. Förordning 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 1.
!	<b>Uppföljning:</b> Avvikelsen följdes upp genom en uppföljande kontroll på plats i kaféet.
i	<b>Ytterligare upplysningar</b> Miljöenheten inväntar ett fotografi på det uppsatta draperiet som kaféet har beställt för att avskilja köket ifrån fritids aktivitetshörna.

### 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

Nina Avarn  
Miljöingenjör

Denna handling har signerats digitalt och saknar därför namnunderskrift.

Kopia: Rektor Fredrik Jany: [fredrik.jany@ekero.se](mailto:fredrik.jany@ekero.se), Fritidsledare Pia Lindqvist: [pia.lindqvist@ekero.se](mailto:pia.lindqvist@ekero.se),