

Datum
2022-09-28

Ärendenr
LIV.2022.1016

Matproduktion
600051
Box 205
178 23 Ekerö

TAPPSTRÖM 2:56

Tappströmsskolan, kontrollrapport

Nina Avarn från miljöenheten genomförde den 25 augusti 2022 en oanmäld kontroll av Tappströmsskolan. Närvarande från verksamheten var Jessica Danielsson.

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



Vad som kontrollerats

- Administrativa krav
- Specialkost - Förvaring samt rutiner för beredning och tillagning.
- Spårbarhet för specialkostråvaror.
- Grundförutsättningar; hygien, rengöring, personlig hygien, temperaturer i kyl och frys.
- Uppfyllande av temperaturriterier; varmhållning.

Avvikelser

- Hygienisk torkning - Torkpapper saknades vid ett handtvättställ i köket.
- Köttgryta hade en temperatur på +53°C i värmeriet som inte höll rekommenderad varmhållningstemperatur. Skolköket har en fastställd varmhållningstemperatur på minst +60°C.

	<p>Avvikelser, lagkrav och uppföljning</p> <p>Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:</p>
Avvikelse 1	
	<p>Handtvättställ saknade torkpapper: Vid kontrollbesöket noterades att företaget hade glömt fylla på torkpapper vid ett handtvättställ i köket. Vid köksarbete där personal hanterar oförpackade livsmedel ska det finnas torkdukar för en hygienisk torkning av händer i samband med handtvättning.</p>
	<p>Lagkrav: Det skall finnas ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ. Handtvättställ ska ha varmt vatten och kallt rinnande vatten, material för handtvättning och för hygienisk torkning Förordning (EU) 852/2004, bilaga II, kapitel 1, punkt 4.</p>
	<p>Uppföljning: Kökspersonal hämtade torkpapper från förrådet och fyllde på i torkanordningen med en gång.</p>
Avvikelse 2	
	<p>Köttgrytan i värmeriet visade för låg varmhållningstemperatur: Köttgryta i värmeriet hade en kärntemperatur på +50.3°C (miljöenhetens termometer) respektive +53°C (skolans termometer), vilket inte höll rekommenderad varmhållningstemperatur. Skolköket har en fastställd varmhållningstemperatur på minst +60°C.</p>
	<p>Lagkrav: Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara. Det gäller såväl råvaror som halvfabrikat och färdiga produkter. Förordning (EU) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5.</p>
	<p>Uppföljning: Avvikelsen ska följas upp med en extra kontroll på plats vid senare tillfälle.</p>
	<p>Ytterligare upplysningar</p> <p>Miljöenheten kommer att boka en förannämld revision med köksansvariga, för att kontrollera kökets rutiner för tillagning, varmhållning, nedkylning och återuppvärmning och hur de uppfyller livsmedelslagstiftningens krav på temperaturkriterier baserade på HACCP-grundade förfaranden.</p>

Handlingen upprättad av Nina Avarn, 2022-09-28, LIV.2022.1016

Övrig information

Skolköket ska skicka in de skriftliga rutiner som ska kontrolleras på den förannämlda revisionen som kommer att ske i kommunhuset där representanter från skolköket, ansvarig

rektor och/eller ansvariga på barn och utbildningsförvaltningens matproduktion möter ansvariga från miljöenheten.

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 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

Nina Avarn
Miljöingenjör

Denna handling har signerats digitalt och saknar därför namnunderskrift.

Kopia: jessica.danielsson@ekero.se