

Svenljunga Kommun
(Samhällsbyggnadsnämnden, kostenheten)

19 januari 2025

Diarienummer: IMN-2025-3

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 15 januari 2025 gjorde vi en livsmedelskontroll på er verksamhet Hillared Skolkök. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet.

Resultat av kontrollen

Vid kontrollen konstaterade vi flera avvikelser från lagstiftningen. Det betyder att alla krav i livsmedelslagstiftningen inte var uppfyllda. Nämnden kan komma att besluta om krav på åtgärder. Observera att resultatet nedan bara gäller det som kontrollerades den här gången. Bedömning av hela verksamheten har inte gjorts.



Kontrollerat utan avvikelser

- Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
- Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
- Hygien före, under och efter processen
- Personlig hygien
- Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- Material i kontakt med livsmedel



Kontrollerat med avvikelser

1. Övriga grundförutsättningar
2. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
3. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning





Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1 Övriga grundförutsättningar



Underlag för bedömning

De plastglas som tillhandahålls för dryck i matsal så pass slitna att det kan vara svårt att rengöra och svårt att se om glasen är tillräckligt rena.



Lagkrav

Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska hållas i så gott skick att risken för förorening och smitta minimeras.

Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1b



Uppföljning 2025-04-30

Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 30 april 2025 för att följa upp att den här avvikelsen blir åtgärdad. För att undvika en extra inspektion, och då även undvika en extra kostnad för detta, kan du skicka in fotodokumentation för att styrka att avvikelsen är åtgärdad. Gör i så fall detta före den 30 april.

Avvikelse 2 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning



Underlag för bedömning

Det finns sprickor och missfärgningar flera ställen på golvet i kök och diskutrymme. På ett ställe saknas golvbeläggning helt och där fanns även ansamlat vatten. Fogar mellan fast utrustning som stekbord och kokgryta är trasiga, missfärgade och har påväxt av vad som verkar vara svartmögel.

Det går inte att rengöra i tillräcklig omfattning och det finns risk att smuts och fukt ansamlas och blir grogrund för bakterier och mögel.



Lagkrav

Livsmedelslokaler ska hållas i gott skick och lokalernas utformning och konstruktion ska möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt.




Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1 och 2a.



Uppföljning 2025-03-31

Ni behöver skicka in en åtgärdsplan senast den 31 mars 2025. Vi kommer efter det bedöma om den är tillräcklig.

Avvikelse 3 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

-  **Underlag för bedömning**
Diskbackar var slitna och hade sprickor i sig. De hade även en beläggning av smuts.
-  **Lagkrav**
Det ska finnas lämpliga anordningar för att rengöra, desinficera och förvara arbetsredskap och utrustning i lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas. Dessa anordningar ska vara konstruerade av korrosionsbeständiga material och vara lätta att rengöra.
Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel II, punkt 2
-  **Uppföljning 2025-04-30**
Vi kommer att göra en extra inspektion efter den 30 april för att följa upp att den här avvikelserna blir åtgärdad. För att undvika en extra inspektion, och då även undvika en extra kostnad för detta, kan du skicka in foton för att styrka att avvikelserna är åtgärdad. Gör i så fall detta före den 30 april

Ytterligare upplysningar

Helhetsintrycket av kontrollen var att det fanns bra rutiner för mathantering samt att kylar och frysar höll bra temperaturer. Lokalerna och viss utrustning är slitna och behov av åtgärder.

Vid kontrollen noterades följande som kan vara bra att känna till:

- Elever tillåts komma in i köket och köpa frukt. Det kan vara olämpligt att låta elever vistas i köket.
- "Tag-ytor" på vissa kylar och frysar kan vara i behov av mer frekvent rengöring.
- Det finns skador, och hål i väggar på flera ställen vilket kan försvåra rengöring.
- Det fanns musfällor på golvet i kök och torrförråd vilket kan försvåra städning. Enligt Julia var de kvar sedan åtgärder från skadedjursförekomst hösten 2023. Julia förklarade vid besöket hur förekomsten hanterats på ett bra sätt.

Synpunkter och frågor

Om ni tycker att något i rapporten inte stämmer eller att vår bedömning är felaktig är det viktigt att ni meddelar oss inom två veckor. Mejla till miljobygg@svenljunga.se eller skriv till Svenljunga kommun, Miljö- och byggheten, 512 80 Svenljunga. Det är viktigt att kontrollrapportens diarienummer finns med. Hit kan ni också vända er med frågor om innehållet i rapporten.

Publicering på kommunens webbplats

Denna kontrollrapport kommer att publiceras på kommunens webbplats svenljunga.se om två veckor. Om ni har lämnat synpunkter kommer även de att publiceras i de fall vi står fast vid vår bedömning.

Information om kontroll och regler

Syftet med livsmedelskontroll är att säkerställa att livsmedelsföretag följer reglerna i livsmedelslagstiftningen. Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel finns på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se.

Kontrollrapporten är inget beslut, men avvikelser som har påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett så kallat sanktionsbeslut. Ett sanktionsbeslut kan vara ett föreläggande om att ni ska göra något eller ett förbud. Ett sådant beslut kan ni överklaga om ni tycker att det är orimligt eller felaktigt.

Om verksamheten upphör eller byter ägare ska anmälan om detta göras omedelbart till miljö- och byggenheten.

Avgift

Vi tar ut en avgift för vår kontroll enligt kommunens taxa för offentlig kontroll inom livsmedelslagstiftningen. Ett särskilt beslut om avgift skickas i form av en faktura.

Tiden som avgiften beräknas på omfattar fler arbetsmoment än själva kontrollen på plats i din verksamhet. Det ingår bland annat förberedelser, planering och inläsning efterarbete som genomgång av anteckningar, bedömningar och sammanställning av kontrollrapport, diarieföring och även vissa fall enklare uppföljning.

Det finns avvikelser som kräver uppföljning i form av en extra inspektion och för den kontrollen kommer vi att ta ut en extra avgift.

Information om kommunens avgifter för livsmedelskontroll hittar ni på kommunens webbplats svenljunga.se.

Närvarande

Från verksamheten deltog [REDACTED] och från tillsynsmyndigheten Oscar Hedén, livsmedelsinspektör.

I tjänsten

Oscar Hedén
Livsmedelsinspektör
0325-184 44