

Svenljunga kommun (Barn- och
utbildningsnämnden)

27 januari 2025

Diarienummer: SBF-2025-100

Rapport efter livsmedelskontroll

Den 23 januari 2025 gjorde vi en livsmedelskontroll på er verksamhet hemkunskap i Furubergsskolan. Det var en planerad kontroll som vi gör regelbundet. Kontrollen gjordes i form av ett oanmält kontrollbesök.

Resultat av kontrollen

Vid kontrollen konstaterade vi en eller flera avvikelser från lagstiftningen. Det betyder att alla krav i livsmedelslagstiftningen inte var uppfyllda. Vi kommer att följa upp avvikelserna vid en senare ordinarie kontroll. Observera att resultatet nedan bara gäller det som kontrollerades den här gången. Bedömning av hela verksamheten har inte gjorts.



Kontrollerat utan avvikelser

- Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
- Hygien före, under och efter processen



Kontrollerat med avvikelser

1. Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
2. Faroanalys och kritiska styrpunkter





Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Avvikelse 1 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier



Underlag för bedömning

Kylvaror förvaras i för hög temperatur. Vid besöket uppmättes kärntemperatur på smör till 11 grader samt att på flera livsmedel uppmättes höga yttemperaturer med IR-termometer.



Lagkrav

Livsmedel, i vilka sjukdomsframkallande mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, får inte förvaras i temperaturer som kan innebära hälsofara. Detta gäller såväl råvaror som halvfabrikat och färdiga produkter. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5



Uppföljning

Vid besöket uppgav Linda att termometrar ska införskaffas till respektive kyl och frys samt att kylskåpens funktion ska ses över och vid behov felanmälas. Vi kommer att följa upp den här avvikelsen vid nästa ordinarie kontroll.

Avvikelse 2 Faroanalys och kritiska styrpunkter



Underlag för bedömning

Det saknas rutiner samt kontrollpunkter för att säkerställa att förvaringstemperatur för kyllda och frysta livsmedel är på en sådan nivå att risk för bakterietillväxt eller förskämning minimeras.



Lagkrav

Livsmedelsföretagare ska ha rutiner och arbetssätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna. Den första av dessa principer innebär att man identifierar faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Man ska också identifiera kritiska styrpunkter där kontroll är nödvändig för att eliminera eller reducera dessa faror. Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1 och 2a och b.



Uppföljning

vid besöket uppgav Linda att temperatur ska kontrolleras kontinuerligt med hjälp av termometrar i respektive kyl och frys istället för via kylens reglage. Vi kommer att följa upp den här avvikelsen vid nästa ordinarie kontroll.

Ytterligare upplysningar

De områden som ingår i tillsynsmyndighetens (kommunens) kontroll är inköp, mottagning och förvaring.

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

- För att underlätta städning kan det vara bra att undvika golvförvaring torrförrådet.

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 byggenheten, 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.

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