

Datum  
2010-01-12

Diarienummer  
2010-000020

BUN Eriksgårdens förskola

Livsmedelsföretagare BUN Eriksgårdens förskola	Organisationsnr	ObjektId 1479	Kontrolldatum 2010-01-12
Verksamhetsnamn Eriksgårdens förskola, livs	Riskklass 3	Bedömning enl. checklista: Detaljhandel v 2.1	
Besöksadress Eriksgatan 118	Erfarenhetsklass B	Syfte Planerad	
Fastighet ASYLEN 19	Föregående kntribesök:	Kontrollmetod Inspektion	<b>Anm/oanm</b> Oanmäld

Kontrollmyndigheten kontrollerar efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen med stöd av 11 § livsmedelslagen (SFS 2006:804) och 25 § livsmedelsförordningen (SFS 2006:813). Kontrollen sker i enlighet med förordning (EG) nr 882/2004 och livsmedelslagen.

Delomdöme avseende företaget vid inspektionstillfället:

### Underkänd

Om man i samband med inspektion/revision väljer att bara gå igenom ett begränsat antal kontrollområden kan ett delomdöme i form av underkänt ges om avvikelser inom kontrollområdet är (aa). Detta omdöme kan ges enligt samma kriterier som gäller för helhetsomdöme eftersom en allvarlig avvikelse aa oavsett kontrollområde räcker för underkänt.

Företaget är skyldigt att följa EG-förordningar, livsmedelslagen och de föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen. Av detta följer att det är livsmedelsföretaget som ansvarar för att åtgärda eventuella avvikelser. Yttrande från företaget över innehållet i kontrollrapporten skall ha inkommit till kontrollmyndigheten inom två (2) veckor från det att företaget fått del av kontrollrapporten.

Kontrollmyndigheten får enligt 22 § livsmedelslagen (SFS 2006:804) meddela föreläggande eller förbud som uppenbart behövs för att lagen, föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen eller som följer av EG-förordningar som kompletteras av lagen skall efterlevas. I beslut om föreläggande eller förbud kan kontrollmyndigheten utsätta vite. Om ärendets avgörande inte kan uppskjutas kan kontrollmyndigheten fatta beslut i ärendet omedelbart.

<b>För kontrollmyndigheten</b>	<b>För företaget</b>
Handläggare	Närvarande ombud

Se sidan 2 för bedömningar i kontrollområdena.



Landskrona stad

## KONTROLLRAPPORT

2 ( 2)

Datum  
2010-01-12

Diarienummer  
2010-000020

### Kontrollområden med Avvikelser (A) med Allvarliga avvikelser (AA): Antal (A) : 6 Antal (AA) : 3

- 03. PERSONLIG HYGIEN
  - 3.3 Skyddskläder mm A
- 06. RENGÖRING
  - 6.2 Dokumentation A
- 07. UNDERHÅLL
  - 7.2 Dokumentation A
- 08. UTFORMNING AV LOKAL
  - 8.2 Materialval/konstruktion A
- 11. SEPARERING/FÖRVARING/HANTERING
  - 11.1 Rutin A
- 11. SEPARERING/FÖRVARING/HANTERING
  - 11.9 Allergener AA
- 14. TID OCH TEMPERATURPROCESSER
  - 14.11 Iakt. som ber. fakt. förhåll. AA
- 19. KORRIGERANDE ÅTGÄRDER
  - 19.1 Dokumentation AA
- 20. INTERN REVISION
  - 20.2 Dokumentation A

### Övriga Kontrollerade punkter Antal: 63

1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1, 4.2, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 6.1, 6.3, 6.4, 6.5, 6.7, 6.8, 6.9, 7.1, 7.3, 7.4, 8.1, 8.3, 8.4, 8.5, 9.1, 9.2, 9.3, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6, 11.7, 11.8, 11.10, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6, 13.1, 13.2, 13.3, 14.1, 14.2, 14.6, 14.8, 14.9, 14.10, 17.1, 17.2, 20.1

### Ej aktuella punkter (EA) Antal: 6

6.6, 13.4, 14.3, 14.4, 14.5, 14.7

### Kommentarer

- 3.3 Personlig hygien - enligt rutin är smycken inte tillåtet men detta förekom.
- 6.2 Rengöring - enligt rutin finns saker som skall rengöras en gång i månaden resp. 1-2 ggr/år vid dessa tillfällen måste dokumentation ske med angivning av datum då detta utförts men denna saknades.
- 7.2 Underhåll - enligt rutin ska underhållsplan upprättas och vid utförande skall detta dokumenteras med datum när detta skett men ingen plan fanns utan endast en dokumentation om att diskmaskinen bytts ut.
- 8.2 Utförande av lokal - köket är försett med trälister, träarbetsbänk och silikontätningar som alla blivit mycket slitna och svåra att rengöra vilket borde finnas med i en underhållsplan för utbyte mot lämpligare material för att undvika hygieniska risker.
- 11.1+9 Separering/förvaring/hantering - en separat instruktion för hantering av allergimat skall finnas så även ny personal kan hantera detta på ett säkert sätt. Denna förskola har många barn med olika allergier och känslighet för flera olika livsmedel varför detta blir extra viktigt.
- 14.11 Tid och temperaturprocesser - vid inspektionen visade frysen -15 och kylan +10 vilket är lite för varma temperaturer. Kan bero delvis på att man lagt in nya varor strax innan, men det borde inte stiga så snabbt, en justering av temperaturen bör ske med ca 3grader kallare på båda för att säkerställa förvaringstemperaturerna.
- 19.01 Korrigera åtgärder - vid vissa tidpunkter har temperaturerna på mottagen/varmhållen mat visat kring gränsvärdet +60 grader och kylda produkter har ibland legat ett par grader över +10 men ingen dokumentation om att detta påpekats för tillagningsköket eller transportören finns. I övrigt finns ingen dokumentation om korrigerande åtgärder gjorda.
- 20.2 Intern revision - dokumentation saknas

---

#### Postadress

Landskrona  
261 80 LANDSKRONA

#### Besöksadress

Miljöförvaltningen  
Stadshuset, Drottninggatan 7

#### Telefon

0418-470 600

#### Fax

0418-470 603

#### E-post

miljo@landskrona.se

#### Webbadress

www.landskrona.se miljö