

Datum  
2011-08-26

Diarienummer  
2011-001530

Tegskiftets förskola

X

X

X

Livsmedelsföretagare Tegskiftets förskola	Organisationsnr X	ObjektId 5728	Kontrolldatum 2011-08-26
Verksamhetsnamn Tegskiftets förskola	Riskklass 3	Bedömning enl. checklista: <b>Detaljhandel v 2.1</b>	
Besöksadress Enoch Tulinsväg	Erfarenhetsklass B	Kontrollorsak Planerad kontroll	
Fastighet	Föregående kntrbesök: 2011-08-2 (Bedömning: Med anmärkning)	<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.

## Bedömning

### Med anmärkning

Detta är en kontrollrapport som talar om vilka avvikelser från lagstiftningen som konstaterats. Finns det krav på åtgärder kompletteras rapporten med ett formellt och överklagningsbart beslut.

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>
X Handläggare	X Närvarande

Se sidan 2 för bedömningar i kontrollområdena.

**Kontrollerade punkter med Avvikelser    Antal: 9**

- 02. UTBILDNING
  - 2.2 Dokumentation
- 03. PERSONLIG HYGIEN
  - 3.1 Rutin
- 04. VATTEN
  - 4.1 Rutin
- 05. SKADEDJUR
  - 5.1 Rutin
- 06. RENGÖRING
  - 6.1 Rutin
- 07. UNDERHÅLL
  - 7.1 Rutin
- 13. MOTTAGNING
  - 13.1 Rutin
  - 13.2 Dokumentation
- 14. TID OCH TEMPERATURPROCESSER
  - 14.1 Rutin

**Kontrollerade punkter utan Avvikelser    Antal: 26**

1.1, 1.2, 3.3, 3.5, 3.6, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.5, 6.7, 6.9, 7.2, 7.3, 7.4, 9.3, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6, 11.7, 11.8, 12.6, 14.2, 14.11, 20.2

**Kommentarer**

Egenkontrollprogram med skriftliga rutiner saknas i ett av köken. Skriftliga rutiner ska finnas för:

Utbildning  
Personlig hygien  
Skadedjur  
Vatten  
Rengöring, inklusive rengöringsschema  
Underhåll  
Mottagning  
Tid och temperaturprocesser

02. Utbildning  
Dokumentation över utbildning saknas för personal i ett av köken

13. Mottagning  
Dokumentation enligt rutin för varumottagning bristfällig, temperaturkontroll av levererad kall färdig mat saknas