



Bäckängsgymnasiet - Utbildn.kontoret
Kostenheten

Inspektionsdatum	2016-06-09
Anläggning	Bäckängsgymnasiet
Plats	Schélegatan 7
Fastighetsbeteckning	Kattugglan 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Bäckängsgymnasiet
Ärende	Oanmäld inspektion

Anledningen till inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen i en samordnad kontroll från Livsmedelsverket där material i kontakt med livsmedel kontrolleras. Vid inspektionen kontrollerades plastbalja som används till förvaring av säser och sallader samt brister från föregående inspektion.

Omdöme

Vid inspektionstillfället konstaterades att delar av rutinerna för användning av utrustning och material i kontakt med livsmedel bör utvecklas. Ett häfte med information om kontrollprojektet ”Material i kontakt med livsmedel” bifogas med kontrollrapporten.

Brister som påtalats vid tidigare inspektion var inte åtgärdade men verksamheten kommer att åtgärda bristerna under sommaren enligt köksansvarig.

Följande brister noterades:

Utrustning

- Plastbaljor som inte var godkända för livsmedelsförvaring konstaterades, dvs de saknade märkning ”glas+gaffel” eller annan märkning som visar att det är godkänt för livsmedel. Personal kunde inte heller uppvisa något annat intyg på att det var godkänt för livsmedel men köksansvarig kontaktade Miljöförvaltningen efter inspektionen och informerade att nya baljor som är godkända för livsmedel beställdes.

Miljöförvaltningen

Datum
2016-06-14Dnr
2016-2144

Bristerna ovan bör åtgärdas snarast och kommer att kontrolleras vid nästa ordinarie kontrolltillfälle.

Övrigt

Verksamheten återanvänder till viss del förpackningsmaterial och plastförpackningar. Det är viktigt att verksamheten har rutiner för att säkerställa att hinkarna är lämpliga till infrysning samt till den typen av livsmedel som förvaras däri exempelvis varma, kalla, sura eller basiska. Tänk även på vilka allergener som tidigare har förvarats i förpackningen.

Information

Inspektion

Vid en inspektion inom den offentliga kontrollen granskas ett urval av kontrollområden/kontrollpunkter. Det innebär ett stickprov på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Oanmälda inspektioner ska utföras med regelbundna intervall.

Avgift

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.