

Förskoleförvaltningen - Byttorpsgårdens förskola
Kost, lokalvård och vaktmästeri

Inspektionsdatum	19 juli 2018
Anläggning	Byttorpsgårdens förskola
Plats	Kvibergsgatan 17
Fastighetsbeteckning	Byttorpsklint 1
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Byttorpsgårdens förskola
Ärende	Oanmäld inspektion

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, avfall, skadedjur, rengöring, temperaturer, personlig hygien, utbildning, HACCP (färoanalys), och spårbarhet.

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i relativt bra skick. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner bör förbättras.

Följande brister noterades:

Lokalen

- Bänkskiva som används som beredningsbänk mellan spis och diskbänk saknade fogar och ansamling av smuts uppmärksammades.
- Fog kring bänkskiva närmast tappkranen saknades. Ansamling av smuts.

HACCP - plan

- Temperaturer kontrolleras inte vid ankomst av varm/kall mat samt återuppvärmning.

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Diskmaskinens finsil och gummilisten vid frontluckans nedre inre del var smutsig.
- Smutsig kransil.
- Märkning saknades på färdiglagade livsmedel som frysförvarades.

Miljöförvaltningen

Datum
2018-07-30Dnr
2018-2224

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

Säkerställ vem som ansvarar för att rengöring av ventilationsrören i taket blir utfört. Det var oklarheter kring huruvida skyddskläder används vid hantering av oförpackade livsmedel.

Gör en översyn av utbildning/introduktionsbehov av såväl ordinarie som tillfällig personal.

Se över så att alla är informerade om handhavande med djupfrysta hallon från annat land.

Rengöringstest utförd med ATP-mätare visade att rengöring av skärbräda var bra. Locket till pipmugg kan förbättras.

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.