



MILJÖFÖRVALTNINGEN

INSPEKTIONSRAPPORT

DNR: 2007-005565-310
SID 1 (2)
2007-10-04

ANKOM

2007-10-08

Jenny Johansson
Livsmedelsinspektör
08-508 28 145
jenny.johansson@miljo.stockholm.se

Utbildningsnämnden
1170000000
Box 22049
104 22 STOCKHOLM

Kopia skickas till skolan f.k.

KONTROLLRAPPORT LIVSMEDELSANLÄGGNING

Verksamhetsutövare	Utbildningsnämnden 1170000000
Organisations-/personnummer	2120000142
Verksamhetens namn	Karlbergs skola
Verksamhetens adress	Norrbackagatan 31
Fastighetsbeteckning	Skålen I
Objektets identitet hos Miljöförvaltningen	44202
Kontrolldatum	2007-10-02
Närvarande från företaget	Karin Nordh, rektor samt Yvonne, köksansvarig
Typ av kontroll	Revision / omprövning av verksamheten

Offentlig kontroll görs med stöd av 11 § livsmedelslagen (2006:804) i enlighet med förordning (EG) nr 882/2004. Bedömning enligt checklista för kontroll av: Detaljhandel (version 2.0)

Resultat av kontrollen

Vid godkännandeprövning ges inget helhets- eller delomdöme. Kontrollerade punkter i checklistan är markerade med asterisk (*). Sammanfattning av iakttagelserna enligt ett av alternativen nedan:		Omdömet Underkänd innebär att kontrollmyndigheten funnit sådana avvikelser från livsmedelslagstiftningen att myndigheten bedömer att verksamheten inte bedrivs tillfredsställande. Vidare innebär det att avvikelserna ska åtgärdas inom viss tid och att myndigheten kommer att följa upp inspektionen. Vid helhets- eller delomdöme får företaget omdömet Underkänd om det blir 4 eller fler kontrollområden med A eller I eller flera kontrollområden med AA.
☐	Förutsättningar finns att godkänna anläggningen	
☐	Förutsättningar finns att godkänna anläggningen med villkor	
☐	Förutsättningar finns inte att godkänna anläggningen	
Helhetsomdöme ges enligt ett av alternativen nedan:		
☐	Utan anmärkning	
☐	Med anmärkning	
☒	Underkänd	
Delomdöme ges enligt ett eller flera alternativ nedan:		
☐	Utan anmärkning:	
☐	Med anmärkning:	
☐	Underkänd:	
Kontrollerade kontrollområden i checklistan, Kod:		

Kontrollområden, se checklistan	
Allvarlig avvikelse (AA)	Ställe, tillvägagångssätt eller en process där det finns risk att produkten blir otjänlig eller att dess redlighet uppenbart äventyras.
Antal: 2	
Avvikelse (A)	Ställe, tillvägagångssätt eller en process där en brist kan innebära problem men inte normalt utgör en omedelbar hälsorisk eller redlighetsrisk.
Antal: 3	
Ej aktuell punkt (Ej a)	Kontrollpunkter som inte är relevanta för den verksamhet som bedrivs vid anläggningen anges som Ej aktuella.
Antal: 16	
Ej kontrollerad punkt (Ej k)	Kontrollpunkt som är relevant för den verksamhet som bedrivs vid anläggningen men som vid offentlig kontroll inte ingick i kontrollen anges som Ej kontrollerade.
Antal: 16	

Företaget är skyldigt att följa livsmedelslagen och de föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen och de EG-förordningar som kompletteras av lagen. Av detta följer att företaget ska åtgärda avvikelserna enligt tidplan för åtgärder. Yttrande från företaget över innehållet i rapporten ska ha inkommit till kontrollmyndigheten inom två (2) veckor från det att företaget fått del av kontrollrapporten.

Om ärendets avgörande inte kan uppskjutas kan kontrollmyndigheten fatta beslut i ärendet omedelbart. Kontrollmyndigheten får enligt 22 § livsmedelslagen (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 ska efterlevas. I beslut om föreläggande eller förbud kan kontrollmyndigheten utsätta vite.

Tidplan för åtgärder

Verksamheten har prövats som ett tillagningskök. Resultatet av prövningen är underkänd. Verksamheten kan inte få ett omgodkännande med tillagning och utleverans idag eftersom det finns brister i främst lokalen som måste åtgärdas först. (Se nedan i kontrollrapporten.)

Däremot kan ett godkännande som mottagningskök utfärdas så snart aktuell verksamhetsbeskrivning och ritning inkommer till Miljöförvaltningen. (Skolan fungerar som mottagningskök under innevarande termin, tillagning har inte förekommit under denna tid.)

På livsmedelsverkets hemsida www.slv.se finns en "hjälpreda" som förklarar vad som kontrolleras och vilka brister som leder till anmärkning. Sök under fliken "För dig som arbetar inom företag" och klicka på rubriken "Datorbaserad kontroll" i vänsterspalten. På livsmedelsverkets hemsida kan du också hitta det regelverk som gäller för livsmedelshandling och vägledningar som livsmedelsverket tagit fram.

Jenny Johansson
Livsmedelsinspektör

Kod	Kontrollområde/Kontrollpunkt	U	A	A	Ej	Ej	Kommentarer
		A	A	a	k		
UA=Utan avvikelse, A=Avvikelse, AA=Allvarlig avvikelse, Ej a=Ej aktuellt, Ej k=Ej kontrollerat							
MYNDIGHETSDOKUMENT							
1.	Godkännande/Registrering/Anmälan/Tillstånd						
1.1	Korrekta uppgifter för godkännande/registrering av anläggning					X	Verksamhetsbeskrivning och ritning för mottagningskök ska skickas in snarast till Miljöförvaltningen.
1.2	Uppgifter om dispenser, anmälan, tillstånd				X		
						I	I

PERSONAL							
2	Utbildning						
2.1*	Rutin	X					Muntlig rutin finns. Utbildningsplan saknas men ska upprättas.
2.2	Dokumentation					X	Personal har kockutbildning, vidareutbildning i t.ex. den nya livsmedelslagstiftningen och om allergier. Detta ska dokumenteras.
2.3	Kunskap om rutiner/instruktioner	X					
		2					I

3 Personlig hygien							
3.1*	Rutin	X					
3.2	Dokumentation					X	
3.3	Skyddskläder mm		X				Personal måste passera genom köket för att nå omklädningsrummet. Skolpersonal (som ska hämta skolmat till eleverna ute i de olika klassrummen) går in i köket utan skyddskläder.
3.4	Smittrisk och sår	X					
3.5	Handtvättställ	X					
3.6	Omklädningsrum	X					
		4	X				I

KRAV PÅ ANLÄGGNING							
4.	Vatten						
4.1*	Rutin					X	
4.2	Dokumentation					X	
						2	

5 Skadedjur							
5.1*	Rutin	X					
5.2	Dokumentation					X	
5.3	Skyddsbarriärer	X					
5.4	Förekomst av skadedjur	X					
5.5	Förekomst av skadedjur, uppenbar risk	X					
		4					I

6	Rengöring					
6.1*	Rutin	X				
6.2	Dokumentation	X				
6.3	Arbetsredskap och -ytor	X				
6.4	Ventilation	X				
6.5	Golv, väggar, tak och inredning	X				
6.6	Transportmedel	X				
6.7	Handtvättställ	X				
6.8	Golvbrunnar	X				
6.9	Städmateriel	X				
		9				

7	Underhåll					
7.1*	Rutin	X				
7.2	Dokumentation				X	
7.3	Arbetsredskap och -ytor	X				
7.4	Golv, väggar, tak och inredning	X				
		3			1	

8*	Utformning av lokal					
8.1	Planlösning och produkt-/personalflöden		X			Separat utrymme för hantering/beredning av allergikost saknas. Separata utrymmen för förvaring av t.ex. råvaror till allergikosten saknas också. Bakning sker i samma lokal/utrymme som glutenfri kost ska komma att tillredas. Separata hoar för olika verksamheter saknas. I dagsläget finns endast en ho som ska användas till både kött, fisk, grönsaker, handtvätt m.m. Dysken är inte separerad från verksamheten i köket. Diskutrymme saknas för värmevagnar som ska rengöras. Denna rengöring sker idag mitt i köket. Personalen måste passera genom köket för att komma till omklädningsrumm. Renseri saknar golvbrunn vilket gör att personalen gör renseri-verksamheten i köket i stället (där golvbrunn finns).
8.2	Materialval/konstruktion					
8.3	Vatten och avlopp		X			Separat handtvättställ i köket saknas.
8.4	Belysning				X	
8.5	Luftkvalitet och ventilation				X	
			X	X		2

9	Avfall och returgodshantering					
9.1*	Rutiner	X				
9.2	Dokumentation				X	

9.3	Förvaring/lagring i avsett utrymme	X				
		2			I	

PRODUKTSTYRNING						
10	Förpackningsmaterial					
10.1*	Rutin	X				
10.2	Dokumentation				X	
10.3	Användning av lämpligt förpackningsmaterial	X				
10.4	Förvaring/hantering av förpackningsmaterial	X				
		3			I	

11	Separering					
11.1*	Rutin		X			Rutin för separering av allergikost är bristfällig, se nedan.
11.2	Dokumentation				X	
11.3	Förvaring/lagring av råvara och färdigvara	X				Separata utrymmen för allergikost, se punkt 8.1.
11.4	Övrig förvaring/lagring av livsmedel	X				
11.5	Golförvaring	X				
11.6	Kemisk-tekniska varor och städutrustning	X				
11.7	Varuskydd	X				
11.8	Ovidkommande föremål	X				
11.9	Allergener			X		Rutin/möjlighet att separera allergikost från övrig tillagning saknas. Separat utrustning/redskap för tillagning av allergikost saknas. Allergikost lagas samtidigt som övrig mat.
11.10	Varumottag/Leverans av varor	X				
		7	X	X	I	

12	Märkning/presentation					
12.1*	Rutin	X				
12.2	Dokumentation	X				
12.3	Varumärkning, hälsorisk	X				
12.4	Varumärkning, ingen omedelbar redlighetsrisk	X				
12.5	Varumärkning, uppenbar risk att redligheten äventyras	X				
12.6	Intern spårbarhet	X				
12.7	Ursprungsmärkning				X	
		6			I	

PROCESSTYRNING						
13	Mottagning					
13.1*	Rutin	X				
13.2	Dokumentation	X				
13.3	lakttagelser som berör faktiska förhållanden	X				
13.4	Importerade/införda livsmedel				X	

13.5	Returer				X	
		3			1	1

14	Tid och temperaturprocesser					
14.1*	Rutin	X				Rutinen måste uppdateras med bl.a. värmebehandlingskontroller och återupphettningskontroller.
14.2	Dokumentation temperatur i kylar/frysar	X				
14.3	Dokumentation, upptining	X				
14.4	Dokumentation, tillagning/värmebehandling					
14.5	Dokumentation, nedkylning	X				Rutin och dokumentationsunderlag finns tillgängligt när nedkylning blir aktuellt i verksamheten.
14.6	Dokumentation, varmhållning	X				
14.7	Dokumentation, återupphettning				X	
14.8	Dokumentation, utlevererad kyld mat				X	
14.9	Dokumentation, utlevererad varm mat				X	
14.10	Övrig dokumentation, temperatur/tid				X	
14.11	lakttagelser som berör faktiska förhållanden	X				
		6			2	2

15*	HACCP-plan					
15.1	Produktbeskrivning				X	
15.2	Flödesschema				X	
15.3	Faroanalys	X				
15.4	Kritiska styrpunkter – CCP				X	
15.5	Kritiska gränser				X	
15.6	Övervakningsrutiner				X	
15.7	Korrigerande åtgärder				X	
15.8	Verifiering				X	
15.9	Dokumentation				X	
		1			8	

16	Övrigt enligt faroanalys					
16.1*	Rutin				X	
16.2	Dokumentation				X	
					2	

KVALITETSLEDNINGSSYSTEM						
17	Spårbarhet					
17.1*	Rutin	X				
17.2	Dokumentation	X				
		2				

18	Reklamationer/återkallande					
18.1*	Rutin	X				
18.2	Dokumentation				X	
		1			1	

19	Korrigerande åtgärder						
19.1	Dokumentation	X					
		I					

20	Intern revision						
20.1*	Rutin	X					
20.2	Dokumentation					X	
		I				I	

Övriga avvikelser/iakttagelser:

I dagsläget tar skolan mat från Carolas Eko.

I verksamheten finns 2,5 årsarbetskrafter.

Nötter och sesam används inte alls i verksamheten.

Rutin för vissa mikrobiologiska kontroller av maten finns.

Inga jordiga grönsaker tas in i lokalen.