HÖGANÄS KOMMUN

Datum
2024-02-12

Dnr
MIL-2024-236-2

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN
Pia Fagerberg
Livsmedelsinspektör
MILJÖAVDELNINGEN
DIREKT: 042-33 75 73
pia.fagerberg@hoganas.se

Vikens Montessori/Montessori
Förskolor och Skolor i Sverige AB
Apelvägen 13
263 62 VIKEN

STUBBARP 34:8

Vikens Montessoriskola

Vi på miljöavdelningen har 2024-02-12 utfört kontroll på er livsmedelsanläggning.
Besöket var en planerad kontroll för att se om verksamheten producerar och tillhandahåller säkra livsmedel samt uppfyller kraven på spårbarhet och redlighet. Vi kontrollerade också de avvikelser som påpekats vid tidigare kontroller.

AVVIKELSER NOTERADES PÅ FÖLJANDE PUNKTER:

J. Grundförutsättningar, hygien

- **10.3 Hygien före, under och efter processen**

- Bristande separation mellan mopparna till kök, toalett och matsal.
  Det fanns markeringar på väggen var mopparna skulle hänga men detta var för tätt så risken är att mopparna vidrör varandra. Vid kontrollen stod mopparna på golvet lite utspritt, dessa bör hänga på krokarna så de torkar lättare. Det behövs en tydligare separation och mellanrum mellan mopparna. Moppen till toaletten behöver hänga helt för sig själv. *Avvikelsen kvarstår från tidigare inspektion.*

  Diskussion: Moppen med löstagbar ”golvtrasa” är lättast att hålla ren eftersom ”trasorna” kan tvättas i maskinen. Ett bra sätt är att ha olika färger på ”golvtrasorna” så respektive utrymme har en särskild färg.

  Vid kontrollen diskuterades även om ”mindre sopkärl” kunde ställas upp på spisen vid städning. Det är inte så lämpligt att ta upp saker som stått på golvet på arbetsbänkar och andra ytor där livsmedel hanteras. Försök undvika detta.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
  - Bristande rutin för varmhållning.
    Vid kontrollen levererades den varma lunchen i en frigolitbox men det fanns ingen personal som kunde ta hand om maten och sätta in den i värme. Enligt rektorn brukade detta göras av den som levererar maten men gjordes inte denna gång. Nu fick rektorn sätta in maten vilket var en bra lösning men här behövs en bättre rutin.

    Köksansvarig berättade även att det kan komma leverans av andra kyl- och frysvaror då inte kökspersonalen är på plats. Varorna behöver komma i kyla direkt och personal behöver vara på plats för att lösa detta.

Ovanstående avvikelser bör åtgärdas snarast. Uppföljning av avvikelserna kommer att ske vid nästa planerade tillsyn.

INGA AVVIKELSER NOTERADES PÅ FÖLJANDE PUNKTER:

A. Administrativa krav

- **1.1 Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter**

B. Allmän livsmedelsinformation

- **2.1 Allmänna krav och skyldigheter**
- **2.2 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation**
  - Specialkost är bra uppmärkt på respektive kantin.

H. Spårbarhet

- **8.1 Allmänna bestämmelser om spårbarhet**

J. Grundförutsättningar, hygien

- **10.1 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet**
- **10.2 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning**
  - Det fanns tillräckligt med termometrar för kontroll i kyl, frys, på ankommande varor och varm mat.
  - Skärbrädorna var i bra skick.
- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Det fanns fungerande rengöringsrutiner och rutin för tvätt av trasor.
- **10.4 Personlig hygien**
  - Det fanns korrekt handtvättsutrustning i köket.
  - Förkläde används vid hantering av oförpackade livsmedel. **Notering:** det är viktigt att tröjan som används tas på ren och inte används hemma. Det bästa är att ta på den på arbetsplatsen och sen ta på ett rent förkläde utanpå.
- **10.5 Utbildning i hygien och arbetsmetoder**
- **10.7 Vattenförsörjning**
- **10.8 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier**
  - Temperaturerna i kylar och frysar var bra vid miljöavdelningens mätning.

K. HACCP-baserade förfaranden

- **11.1 Faroanalys och kritiska styrpunkter**
  - Regelbunden temperaturkontroll görs i kyl, frys, på ankommande varor samt på varm mat. Temperaturerna dokumenteras vilket är bra.
  - Alla livsmedel var väl förslutna och separerade från varandra.
  - Det fanns en bra rutin vid mellanmål, att bara lägga upp en liten mängd och sedan fylla på.

HÖGANÄS KOMMUN
SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN
263 82 Höganäs • 042-33 71 00 •
miljoavdelningen@hoganas.se

ÅTGÄRDADE AVVIKELSER

J. Grundförutsättningar, hygien

- **10.3 Hygien före, under och efter processen**
  - Bristande rengöring i diskrummet på följande platser:
    - ✓ På hyllplanet under vasken
    - ✓ På golv och list bakom diskbänken.

  Åtgärdat, här var det bra rengjort.

Pia Fagerberg

Livsmedelsinspektör

Denna handling har hanterats digitalt och saknar därför namnunderskrift.

INFORMATION

I enlighet med miljötillsynsnämndens beslut § 78 av den 1 oktober 2008 offentliggörs inspektionsresultaten från livsmedelsinspektionerna på Höganäs kommuns hemsida.

Uppföljning av avvikelser

Vi gör alltid uppföljande kontroller av avvikelser för att se till att verksamheten följer livsmedelslagstiftningen. Ibland följer vi upp avvikelserna vid nästa ordinarie kontroll och ibland behöver avvikelserna följas upp snabbare och då gör vi en extra kontroll, vilket innebär att tiden debiteras med 1165 kr per timme. Om lagstiftningens mål inte är uppfyllda, kan vi komma att fatta beslut i form av förbud eller föreläggande.

Information om kontrollområde

På Livsmedelsverkets hemsida kan du läsa mer.
https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/236/lagstiftningsomraden

Livsmedelslagstiftningens områden och regler är omfattande. Vid denna inspektion har inte alla områden kontrollerats. Det kan därför finnas brister i verksamheten som inte uppmärksammades vid inspektionen.

Det är alltid verksamhetsutövarens ansvar att gällande lagar och regler följs. Kontroll görs bland annat med stöd av förordningarna (EG) 178/2002, 2017/625, 852/2004 och LIVSFS 2005:20.