



Handläggare  
Donya Ghanemi  
08- 508 28 998  
donya.ghanemi@stockholm.se

Stadsdelsnämnd Hägersten-Älvsjö  
7220000  
Box 490  
129 04 HÄGERSTEN

# Kontrollrapport

Miljöförvaltningen utförde 2020-10-18 en livsmedelskontroll av förskolan Trekanten, Lövholmsvägen 23b. Det var en extra kontroll för att följa upp om avvikelser från livsmedelslagstiftningen åtgärdats. Kontrollen gjordes i form av en föranmäld inspektion.



## Vad som kontrollerades:

- **Rutin för vikarie**
- **Hygieniska grundförutsättningar:**
  - Lokalernas skick och utformning
  - Skadedjursbekämpning
  - Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
  - Förvaring och lagring av livsmedel



## Avvikelser:

- **Rutin för vikarie**
- **Hygieniska grundförutsättningar:**
  - Lokalens skick och utformning
  - Rengöring av lokaler, redskap och utrustning



## Avvikelser, lagkrav och uppföljning

Vid kontrollen uppmärksammades följande avvikelser:

### Avvikelse 1



**Rutin för vikarie:** Vid kontrollen noterade vi att er skriftliga vikarierutin var bristfällig. Rutinen var inte uppdaterad och där fanns information som inte längre stämde överens med dagens köksrutiner. I rutinen fanns uppmaningar om att göra temperaturkontroller men det saknades uppgifter om vilka gränsvärden som gäller för temperaturerna samt vilka åtgärder som ska göras vid eventuella avvikelser. I vikariepärmen fanns även gamla uppgifter om allergiska barn som inte längre gick i förskolan. Det är viktigt att vikarierutinen är uppdaterad, tydlig och finns lättillgänglig för en eventuell vikarie. Avvikelse från tidigare besök kvarstår.



**Lagkrav:** Livsmedelsföretagare ska se till att den personal som hanterar livsmedel instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel XII, punkt 1



**Uppföljning:** En extra kontroll kommer om tidigast 3-4 veckor att göras för att följa upp om ni har åtgärdat avvikelsen.

### Avvikelse 2



**Hygieniska grundförutsättningar:** Lokalens skick och utformning

Taket ovanför värmeenheten och förberedningsbänk var inte helt tätt. Det saknade en kassett. Det finns risk att smuts hamnar i livsmedel som tillagas.

**Lagkrav:** Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska göra det möjligt att bekämpa skadedjur på ett bra sätt.



Lokalernas utformning och konstruktion ska möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt.

Förordning EG 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 2a

Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 2



**Uppföljning:** En extra kontroll kommer om tidigast 3-4 veckor att göras för att följa upp om ni har åtgärdat avvikelsen.

### Avvikelse 3



**Hygieniska grundförutsättningar: Rengöring av lokaler, redskap och utrustning**

Bristande rengöring noterades i lokalen. Ingrodd smuts på golvet konstaterades och golvet var överlag smutsigt. Handtag och kontaktytor på frysarna och kylar var också de bristfälligt rengjorda. Vidare noterades att diskmaskinen var smutsig invändigt.

**Lagkrav:** livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick. alla föremål som kommer i kontakt med livsmedel ska rengöras effektivt och desinficeras när det är nödvändigt.



Rengöring och desinficering ska ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för förorening och smitta

Förordning EG 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 1 samt

Förordning EG 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1a



**Uppföljning:** En extra kontroll kommer om tidigast 3-4 veckor att göras för att följa upp om ni har åtgärdat avvikelsen.

## Övrig information från kontrollen

Extra kontroll ska bokas med Razieh, chef på platsen inom några veckor.

## Uppföljning av avvikelser

Miljöförvaltningen kan konstatera att ni har åtgärdat den avvikelse avseende skadedjurbekämpning och Förvaring och lagring av livsmedel som vi konstaterat vid tidigare kontroll.

Miljöförvaltningen följer alltid upp avvikelser för att se till att livsmedelslagstiftningen följs. Lagstiftningens mål kan uppfyllas på olika sätt. Därför kan det också finnas olika sätt att åtgärda avvikelser. Vid uppföljningen ska företagaren kunna visa att lagstiftningens mål är uppfyllt. När myndigheten gör en extra kontroll, utöver ordinarie, för att följa upp avvikelsen måste företagaren betala en avgift. Om myndigheten kommer fram till att lagstiftningen inte följs kan myndigheten fatta beslut om till exempel föreläggande eller förbud.



### Ytterligare upplysningar

## Synpunkter och frågor

Ni har möjlighet att lämna synpunkter på innehållet i rapporten inom två veckor. Mejla till [livsmedelskontrollen@stockholm.se](mailto:livsmedelskontrollen@stockholm.se) eller skriv till Miljöförvaltningen, Box 8136, 104 20 Stockholm. Det är viktigt att kontrollrapportens diarienummer finns med. Hit kan du också vända dig med frågor om innehållet i rapporten.

## Information om kontroll, regler och avgifter

Miljöförvaltningen kontrollerar att företag följer livsmedelslagstiftningen. Innehållet i kontrollrapporten återger endast resultatet av det som kontrollerats. Det är inte en bedömning av hela verksamheten. Information om lagar, regler och branschriktlinjer för hantering av livsmedel finns på webbplatsen [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se). Information om avgifter och vad som gäller i Stockholm finns på <https://tillstand.stockholm/>. Observera att om verksamheten skulle ändras och få ett nytt organisationsnummer måste detta anmälas till miljöförvaltningen. Den nya verksamheten kan annars tvingas betala en sanktionsavgift på upp till 40 000 kronor.

## Deltagande

Från företaget deltog Britt- Marie, Fade och Eva. Kontrollen utfördes av Donya Ghanemi, livsmedelsinspektör på myndigheten.

## För miljöförvaltningen

Donya Ghanemi  
Livsmedelsinspektör