

Handläggare
Carolina Svavar
08-508 28 867
carolina.svavar@stockholm.seUtbildningsnämnden
1172413
Box 22049
104 22 STOCKHOLM

Resultat av livsmedelskontroll

Verksamhetens namn	Sjöstadsskolan
Verksamhetens plats	Hammarby Allé 74-76
Verksamhetsutövare	Utbildningsnämnden 1172413
Organisations-/personnummer	212000-0142

Miljöförvaltningen kontrollerade er livsmedelsverksamhet 2015-08-26. Det var en ordinarie kontroll, som vi gör regelbundet. Kontrollbesöket var förannmält. Närvarande från er var Peer (ansvarig kock), Tahira (huvudansvarig för allergikost), Emerson (måltidsbiträde) med flera i personalen. Företrädare för miljöförvaltningen var Carolina Svavar.

Inspektionen skedde mellan 7 och 9.30.

Huvudsyftet för inspektionen var att kontrollera hur ni planerar för, bereder och serverar allergikost.

Sammanfattande bedömning

Miljöförvaltningen bedömde vid kontrollen att ni följde reglerna i livsmedelslagstiftningen på de områden vi kontrollerade. Vi konstaterade alltså inga avvikelser från reglerna.

Miljöförvaltningens iakttagelser och bedömning

Här beskriver vi vad vi kontrollerade, vad vi såg och hur vi bedömde det. När det är avvikelser från lagstiftningen skriver vi också var ni kan läsa reglerna. Avvikelser från lagstiftningen betyder att vi bedömer att man inte följer reglerna för det vi kontrollerar.

Kontrollområden utan avvikelser

Säker hantering, lagring

Vi kontrollerade ingredienserna i den mat som idag serveras till allergiker, samt dess tillagning.

Ni beskrev och visade även hur ni särskiljer allergikost från vanlig mat vid beredning och servering, samt hur ni tar in och uppdaterar er information om barnens specialkost.

Dessutom kontrollerat att:

- ni skiljer på rå och ätfärdig mat vid lagring och hantering
- ni skyddar livsmedel från smuts, kemikalier och annan förorening vid beredning och lagring

Skadedjursbekämpning

Vi noterade inga spår av skadedjur i lokalerna.

Rengöring

Arbetsytor och redskap, samt hyllor i kyl, frys och torrförråd, var synligt rena.

Temperatur

Vi kontrollerade flertalet av era kylar. Era kylar var tillräckligt kalla för de livsmedel som förvarades där.

Personlig hygien

Tvål och papper fanns vid handfat i köket och på personaltoaletten.

Personalen bar lämpliga och rena skyddskläder. Smycken och klockor bars inte så att de riskerade att förorena livsmedel.

Övrigt

Ni uppgav att antalet tillagade portioner just nu är omkring 1000 per dag. Omkring 700 portioner serveras till eleverna på Sjästadsskolan och omkring 300 portioner till förskolan.

Ni betalar för att vi kontrollerar er verksamhet

Ni betalar en avgift varje år för miljöförvaltningens livsmedelskontroller. Avgiften täcker till exempel tiden då vi förbereder besöket, tiden för besöket och tiden för att skriva rapporten efter besöket.

Ring eller skriv om ni har synpunkter

Om ni har synpunkter eller frågor om denna kontrollrapport är ni välkomna att höra av er till mig.

Carolina Svavar
Livsmedelsinspektör

Vi kontrollerar för att minska riskerna

Miljöförvaltningen kontrollerar restauranger och andra livsmedelsföretag för att se till att de följer lagstiftningen, och för att minska riskerna för konsumenterna. Vi gör kontrollerna med stöd av 11 § livsmedelslagen (SFS 2006:804) samt artikel 1 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.

Du kan läsa lagstiftningen, vägledningar och annan information på Livsmedelsverkets webbplats: www.slv.se

Du kan också läsa mer hos oss på miljöförvaltningen i Stockholms stad: <http://foretag.stockholm.se/livsmedel>