



Handläggare
Anneli Angenberg
08-508 28 748
anneli.angenberg@stockholm.se

Utbildningsnämnden
1172413
Box 22049
104 22 STOCKHOLM

Kontrollrapport

Miljöförvaltningen utförde 2018-04-04 en livsmedelskontroll av Sjöstadsskolan, Hammarby Allé 74. Det var en ordinarie kontroll, som myndigheten gör regelbundet. Kontrollen gjordes i form av en förannmäld revision av verksamheten.



Inga avvikelser konstaterades vid kontrollen

Det som kontrollerades var:

Hygieniska grundförutsättningar;

- Säker förvaring, hantering och separering av allergener.
- Tillräckligt kunskap hos personal som hanterar allergener.
- Utformning av lokal och utrustning med fokus på allergikost.
- Rengöring av utrustning som används vid hantering av allergikost.
- Personlig hygien, hur ni säkerställer att personalen inte orsakar kontamination av allergikost.
- Rutiner för sjukdom och sår hos personalen.
- Rutiner för att säkerställa att ni inte serverar fet insjö- och Östersjöfisk.

Administrativa krav;

- Anmälan om registrering, att vi har korrekta uppgifter om verksamheten.

Krav avseende livsmedelsinformation;

- Hur ni säkerställer att barn med allergi får rätt mat.
- Hur ni säkerställer att informationen i menyn är korrekt.

Styrning av särskilda risker;

- Identifiering och styrning av risker avseende kost till barn med allergi.
- Tillagning av köttfärs och kyckling



Ytterligare upplysningar

Diskussion om diskmaskin och brödbak

Ni berättade att samtliga tallrikar diskades i diskmaskinen. Tallrikar som användes av barn med allergi skiljdes inte från andra tallrikar. Vi diskuterade risken för att allergena ämnen finns kvar på tallrikarna efter diskning. Ni berättade att ni har service på maskinerna 2 gånger per år, att ni kontinuerligt kontrollerar temperaturerna i diskmaskinen olika steg och om något avviker så kontaktar ni er servicefirman. Ni uppgav att ni skulle kontakta servicefirman och diskutera risken att allergener fanns kvar på tallrikarna efter diskning.

Vid kontrollen framkom det att ni ibland bakar bröd. Brödet bakas i slutet på dagen innan ni städar köket, vi diskuterade risken att mjöldamm kan finnas kvar i luften i köket under städningen som sedan landar på utrustningen som används till allergikost under natten. Vi pratade därför om möjligheten att rengöra utrustningen som ska användas till mat för glutenintoleranta på morgonen dagen efter brödet har bakats för att minimera risken att gluten hamnar i maten.

Synpunkter och frågor

Ni har möjlighet att lämna synpunkter på innehållet i rapporten inom två veckor. Mejla till 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. Information om avgifter och vad som gäller i Stockholm finns på <http://www.stockholm.se/livsmedel>.

Närvarande

Från företaget deltog Peer Hasslund, kökschef och från myndigheten Anneli Angenberg, livsmedelsinspektör.

För miljöförvaltningen

Anneli Angenberg, livsmedelsinspektör